

# La polifacètica mangrana

TEXT: **Vicent Oncina Climent**  
i **Daniel Climent Giner**

*El mangraner (Punica granatum) és una planta d'allò més interessant des del punt de vista etnobotànic. Es tracta, sobretot, d'un cultiu fructícola dedicat a l'obtenció del fruit, la mangrana, però també una de les espècies amb més càrrega històrica, mitològica, simbòlica o artística dins del camp de l'etnobotànica, perquè els humans, al llarg dels segles, hem sabut crear vincles culturals inspirats en aquest arbust/arbret caducifoli. Unes connexions diferents a les purament agronòmiques, que ens permeten apropar-nos-hi des de diferents òptiques. Maneres de mirar que paga la pena estudiar i compartir.*

Acabem l'article i tornem a revisar el títol. L'inicial era "Etnobotànica polièdrica: el cas del mangraner (*Punica granatum*)". Ens el repensem. Potser massa llarg i en certa mesura redundant, ja que les relacions dels humans amb les plantes són sempre polièdriques. De fet, reunir en el mateix sintagma etnobotànica i polièdrica o polifacètica, sembla un pleonasma, eixa figura retòrica en què fem servir paraules supèrflues que no aporten nova informació. És cert, sí, que d'eixa manera podem afegir una major expressivitat i informar els no iniciats d'una de les idees claus de l'etnobotànica: que les plantes poden ser estudiades no tan sols des de la botànica, o de l'agronomia, sinó des de molts altres enfocaments: històrics, utilitaris, simbòlics, lingüístics, artístics... Aquesta connexió entre diferents maneres d'apropar-se a les plantes, epistemològicament coherents i solvents, rep el nom d'**etnobotànica**.

Així, renunciem a la primera idea i optem per reduir el títol a la mínima expressió i explorar, examinar, explicar, exemplificar i extraure'n algunes idees per examplar (quantes "x", xe!, com els grans de la mangrana) aquest plantejament a moltes altres plantes. Unes poques pinzellades però, atès que el mangraner<sup>1</sup> és una de les plantes que més opcions ofereix a qui vol interessar-s'hi: botànica, bioquímica, farmacologia, agronomia, alimentació, cosmètica, cistelleria, adobament

<sup>1</sup> "Mangraner" i "mangrana" és com els diem a les comarques meridionals valencianes -com en alguns altres territoris de llengua catalana-, amb una "n" epentètica afegida a la més etimològica versió, "magraner" o "magrana".

de pells, tintoreria, ornamentació, [mitologia](#)<sup>2</sup>, religions, [literatura](#)<sup>3</sup>, arts plàstiques, lingüística, paremiologia, [història](#)<sup>4</sup>, [simbologia](#)<sup>5</sup>, heràldica, numismàtica, vexil·lologia (banderes), jocs infantils<sup>6</sup>... i anem a parar per no cansar el lector.

### Petit esbós d'alguns aspectes etnobotànics del mangraner.

És tan fàcil trobar informació botànica sobre el mangraner, que no hi posarem massa èmfasi, per dedicar-li el temps més aïna a alguns detalls que ens puguen facilitar entendre alguns dels aspectes etnobotànics més interessants.

No està de més, però, recordar que, distribuït de manera natural del Caucas a l'Himàlaia, el mangraner era un arbust caducifoli i espinescent del qual, en ser seleccionades per al consum humà les varietats més apropiades, es van obtenir cultivars d'arbres amb poques espines i fruits més accessibles. Van caldre, això sí, segles de millora per selecció de mutants més dolços, que hem d'agrair als hàbils agricultors sumeris, accadis, caldeus (babilònics), hindús i egipcis. Més tard, els fenicis els van distribuir per les ribes de la Mediterrània; i uns dels seus hereus, els púnics o cartaginesos, van millorar extraordinàriament el seu cultiu gràcies a un dels majors agrònoms de l'antiguitat, Magó (s. III aC). Tan representatiu de Cartago era el mangraner, que Escipió l'Àfrica, després de derrotar Anníbal en Zama, va plantar un mangraner en el Quirinal romà, en el temple dedicat a Quirí (l'equivalent al déu de la guerra, Mart), al qual es dirigia una avinguda, la *Via ad malum punicum* (actualment *Via delle Quattro Fontane*).

El mangraner té una presència destacada en els primers tractats de botànica, plantes medicinals i agricultura, com ara: Teofrast (s. IV aC), el "pare de la botànica" (s. IV-III aC), que en la seua *Història de les plantes* parla del mangraner en aspectes com el cultiu, els cultivars i la propagació per llavor. O Columel·la (s. I dC), el "pare de l'agricultura occidental", que en el llibre V (5,15-16), el dedicat als arbres fruiters, es deté en algun detall del mangraner (10,15-16), tot i prenent informació del gran agrònom cartaginès Magó. O Pal·ladi, que en el llibre IV (10,1-10) ofereix una de les millors descripcions agrícoles<sup>7</sup> del mangraner.



Desgranant una mangrana.

De l'antiguitat del seu cultiu a casa nostra, en tenim constància al migjorn valencià, a la comarca del Baix Vinalopó, en el jaciment arqueològic de l'Alcúdia (el mateix on es va trobar la Dama d'Elx), on s'han descobert mangranes carbonitzades del s. I aC, i ceràmica de l'època ibèrica tardana (s. II-I aC) amb gravats de mangrana, comprensible atesa la peculiar morfologia del fruit.

De fet, cal considerar que les mangranes són una raresa dins el món vegetal, un fruit de pell coriàcia i forma peculiar, una balàustia, una mena de bossa de cuir. De manera sorprenent, en l'edat mitjana el nom designava la flor del mangraner, com podem llegir al "*Regiment de la cosa pública*" (1383), que el franciscà gironí Francesc Eiximenis va escriure per encàrrec dels regidors de València: "Abunda en precioses herbes... així com en... roses, violes d'ultramar i d'altres fort preciosos, moltes balàusties, celidònia..." (26,30).

En qualsevol cas, l'interior de la mangrana conté múltiples llavors, empaquetades i envoltades per unes membranes translúcides. Aquestes llavors són carneses ja que la capa externa de cadascuna d'elles (la testa) està constituïda d'una polpa translúcida alhora que sucosa (sarcotesta), el seu gust té diferents gradacions entre dolç i àcid i el seu color va del rosa pàl·lid fins al vermell intens.

Els musulmans van tindre una especial volença pels mangraners, com es percep en estudiar els antics jardins andalusins o visitar els actuals marroquins, una prefiguració del paradís, en el qual, com imaginava

2 Climent Giner, D. Magraner, Hades, Persèfone: <https://www.youtube.com/watch?v=l-md8foF8AI&t=4s>

3 Idem

4 Climent Giner, D. La Vila, passeig Amadorio, mangrana, Hades, Persèfone: <https://www.youtube.com/watch?v=mm5tHUGjF4k>

5 Climent Giner, D. Daniel, mangrana, Proserpina o Persèfone: <https://www.youtube.com/watch?v=QzMUplQgTZk&t=16s>

6 Climent Giner, D. Etnobotànica infantil i ús dels badocs de mangraner: <https://www.youtube.com/watch?v=9F1kzgUM7Xs7>

7 L'adjectiu "agrícola" (del llatí agrícola) fa referència als cultius, mentre que "agrari" (del llatí agrarius) ho fa a tot allò relacionat amb el camp, la ramaderia inclosa.



"Pipes" de jugar, fetes amb badocs de mangrana i punxes de palmera. Fotografia: Daniel Climent



Madonna della melagrana. Botticelli.



Portada del Regiment de la cosa pública, de Francesc Eiximenis

Mahoma en escriure la sura 55,68 de l'Alcorà, "hi haurà fruita, palmeres i mangraners".

No és d'estranyar, doncs, que els agrònoms andalusins s'esforçaren a aconseguir les millors magranes, com queda patent en el "Tractat d'agricultura", del sevillà al-Awam (s. XII-XIII).

Els mangraners no només han sigut estimats pels fruits. També es fan servir com a ornamentals. I l'escorfa de les rames i les arrels, i les membranes internes de la mangrana, es feien servir antigament com a vermífugs, per expulsar les tènies i els cucs intestinals o oxiürs (*Enterobius vermicularis*). Altrament, amb les rames més tendres i flexibles es trenaven les vores dels coves per transportar el peix; i es teixien mornells, arts marines destinades a la pesca de la morena (*Muraena* sp.). Per no parlar del seu ús com a instrument "pedagògic", quan es feia servir com a vara per fuetejar els alumnes queferosos. I fins i tot els badocs o flors de base carnosos, i les mangranes xicotetes, han servit de **joc infantil**<sup>8</sup>.

A més de cultivar-se pel fruit en horts i en marges de séquies, moltes de les varietats existents s'han usat per formar tanques delimitadores de propietats, sobretot les varietats espinescents. I com a ornamentals, tant en interior (la varietat *nana*) com en jardins. Jardins com el que teatralment evoca Shakespeare<sup>9</sup> en *Romeo i Julieta* (acte III, escena V) en referir-se al veronès jardí dels Capulet, on Julieta transmet a Romeo

8 Climent Giner, D. "Fumar en pipa" amb badocs de mangraner: <https://www.youtube.com/watch?v=9F1kzgUM7Xs>

9 A punt de tancar l'article rebem del doctor en farmàcia i en biologia, etnobotànic i amic Joan Muntané una referència que trobem ben útil, la de la pàgina web Trees of the Shakespeare Garden on es parla de les plantes que figuren a les obres de Shakespeare i, en particular, del mangraner: <https://www.pritchardandcompany.co.uk/news/shakespeares-gardens.html>

el seu desig que no arribe l'alba; i que l'ocell que senten cantar sobre el mangraner, símbol de l'amor encès, siga el noctàmbul rossinyol (*Luscinia megarhynchos*) i no l'alosa o terrerola (*Alauda arvensis*), l'avisadora de l'alba.

Jardins i horts que facilitaven tota mena d'experiments agronòmics, alguns dels quals vam heretar a les nostres terres més meridionals amb varietats com ara les que figuraven al Diccionari català-valencià-balear d'Alcover i Moll [<https://dcbv.iec.cat/>]:

- "albar": bona de menjar tot i que lleugerament més agra que dolça;
- "dolça albar": de grans grossos i molt dolços;
- "agra": xicoteta, de pell vermellenca i tast àcid;
- "preciosa": gran, vermella, agra i pinyolenca, de maduració tardana;
- "tendral": la de més qualitat, de grans grossos, llavors menudes i molt de suc, tot i que d'escorça tan fina que es marca al menor colp;
- "pinyolenca": amb més pinyol que sarcotesta;
- "sacaries": xicoteta i molt dolça.

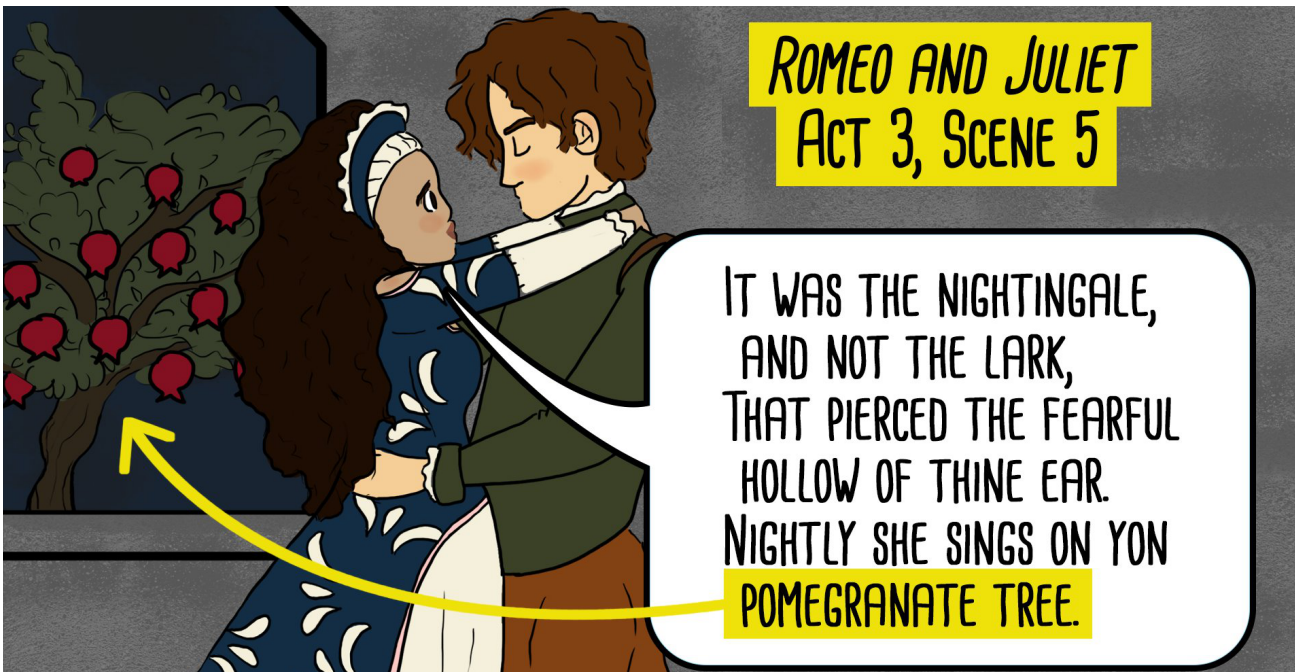
De totes, la més apreciada als Països Catalans és la "mollar", la icona del camp d'Elx (com també ho és la Mangrana<sup>10</sup> del Misteri d'Elx), molt cultivada també a

les comarques veïnes de l'Alacantí i el Baix Segura; la més produïda a tot l'estat i la més exportada.

De les característiques organolèptiques de la "mollar" cal destacar la dolçor tan equilibrada, un pinyol tan blanet que quasi no es nota, i el color exterior, que oscil·la del crema al roig intens (en funció de l'exposició al sol que ha tingut la fruita en l'arbre).

En general, als països mediterranis i part d'Europa es prefereixen les varietats "dolces", com a fruita de postres; per contra, en els països anglosaxons, centreeuropeus i escandinaus, es decanten per les més agres o agredolces, per a ensalades, suc i begudes refrescants. El resultat és que pel que fa a les més de cinc-centes varietats existents, la més cultivada al món siga la *wonderful*, àcida, amb un pinyol més marcat i de color vermell intens, tant les sarcotestes com la coberta exterior (epicarpi).

La mangrana sol escapar-se dels cultius i naturalitzar-se tot seguint els marges de sèquies i canals; en aquests casos té tendència a recuperar l'aspecte original, arbustiu i espinescent, amb mangranes més menudes, de grans no massa vermells, menys sucoses i de tast àcid. En el nostre cas, eixos exemplars assilvestrats reben a Elx (el Baix Vinalopó, País Valencià) el



*Wilt thou be gone? it is not yet near day:  
It was the nightingale, and not the lark,  
That pierced the fearful hollow of thine ear;  
Nightly she sings on yon pomegranate-tree:  
Believe me, love, it was the nightingale.*

Ja vols anar-te'n? Encara no és de dia.  
Ha sigut el rossinyol i no l'alosa  
Qui t'ha ferit l'espantadissa oïda.  
Cada nit refila sobre un mangraner.  
Creu-me, amor meu, ha sigut el rossinyol.

<sup>10</sup> Una 'Mangrana' simbòlica, ja que s'anomena així el 'núvol' articulat que s'obri en gallons i descendeix per recollir i pujar al cel —'en cos i ànima' (Assumpció)— la Mare de Déu recentment morta i coronar-la-hi. El drama, conegut com a Misteri d'Elx, es representa els dies 14 i 15 d'agost, i és l'únic de tècnica medieval interpretat des de fa més de cinc-cents anys, i ha sigut declarat per la UNESCO patrimoni cultural immaterial de la humanitat.



La "Mangrana" del Misteri d'Elx, obrint-se amb l'àngel que descendeix del cel.

precios nom de "salleiers" o "de sallei" ("de sa llei"), en el sentit que "van a la seua", sense que ningú els cultive. Això sí, amb el suc de les varietats àcides, convenientment ensucrat, es prepara la granadina, un xarop molt agradable i refrescant, a més de ser útil per tractar les afeccions de gola.

La mangrana ha servit fins i tot com a metàfora en poemes de tanta sensibilitat com el bíblic Càntic dels càntics, en què l'amant li diu a la seua estimada: «Les teves galtes són com grans de mangrana» (Càntic dels càntics, 4,3; 6,7); i la que la novia xiuxieja al seu prenent "... et donaria a beure vi perfumat i el most de les meves mangranes" (Cant. 8,2).

Gaudim de les mangranes, sí. Però també de tot allò que els humans hem sabut crear inspirats en elles, des dels cultius primmirats fins a excelsos poemes i, com no, obres pictòriques com aquesta amb què tanquem l'article.

El gaudi palatal dels fruits, com també el poètic i el pictòric conscientment entesos, també formen part de l'etnobotànica, d'una etnobotànica afectiva e també convé reivindicar.

Te de mangrana. Turquia. Fotografia: Vicent Oncina Climent.

Paradeta ambulante de mangranes al soc de Marràqueix. Fotografia: Vicent Oncina.



Responsabilitat i precaució amb les plantes



"Bodegón con granadas" (mitjan s. XVI) d'Antonio Ponce. Museo del Prado. Font: Museo del Prado.es

**Vicent Oncina i Climent** és enginyer tècnic agrícola per la Universitat Miguel Hernández, d'Elx. Ha estudiat els cultivars de mangrana més adaptables a la industrialització.

**Daniel Climent Giner** és catedràtic d'institut de ciències de la natura. Divulgador etnobotànic: *Les nostres plantes*[i], *Les formacions vegetals de la ciutat d'Alacant*, *Herbari. Viure amb les plantes o Plantes valencianes*; i en revistes (Mètode, Dauldeu, La Veu, Saó).

[i] <https://www.laveudellsllibres.cat/noticia/81771/quaranta-anys-de-les-nostres-plantas-de-daniel-climent-i-giner>

#### BIBLIOGRAFIA (ordenada cronològicament)

Font Quer, P. 1978. *Plantas medicinales. El Dioscórides renovado*. Labor. Barcelona.

Climent, D. 1985. *Les nostres plantes* [comarques meridionals valencianes]. Institut d'Estudis Juan Gil Albert. Diputació d'Alacant. <https://www.cervantesvirtual.com/obra/les-nostres-plantas-989064/>

Climent, D. 1992. *Les nostres plantes. Una aproximació multidisciplinària al món vegetal de les nostres terres (Països Catalans)*. Editorial Aguaclara. Alacant.

Melgarejo, P. & Martínez, R. 1992. *El granado*. Ediciones Mundi-prensa.

Zurriaga, F. & Climent, D. 2012. *Herbari. Viure amb les plantes*. Universitat de València.

Les notes finals, i els hipervincles en determinats fragments del text, contenen enllaços a youtube on parlem de la mangrana sota diferents aspectes etnobotànics.

#### P.S.

Finalitzat l'article ens arribà la trista notícia de la mort de Ferran Zurriaga Agustí (València, 1938-Olocau, 2022). Divulgador etnobotànic, va ser l'autor de "El mangraner. La tradició perduda", (<https://metode.cat/revistes-metode/document/el-magraner.html>), un article de referència sobre l'etnobotànica d'aquesta planta, posteriorment compilat en el llibre "Herbari. Viure amb les plantes" (Publicacions de la Universitat de València, 2012).