

CIÈNCIA DAVID BUENO I TORRENS

Bones herbes amb mal nom

Sant Agustí, al segle IV-V, va classificar els animals en tres grans grups: útils, damnosos i superflus, una agrupació clarament antropocèntrica que únicament té en compte l'aprofitament que en podem fer les persones i la relació que tenen amb nosaltres. Aquesta visió utilitària de la natura ha perdurat inconscientment entre nosaltres, també en el món vegetal, de manera que tot allò que la humanitat no ha plantat i creix *sense permís* és tan sols una mala herba, especialment si ho fa als marges dels camps i en entorns urbans. Aquestes mal anomenades males herbes, però, representen una reserva

de biodiversitat molt important i poc valorada, i a banda de la seva importància ecològica i bellesa naturalística, algunes són també deliciosament comestibles. Jon Marín, biòleg i emprenedor, ens en dóna a conèixer una vintena a *No hi ha mala herba. Ecologia i cultura al voltant de plantes silvestres comestibles d'entorns urbans i periurbans*.

Classificades en quatre grans grups (*Carrers, jardins i solars, El cinturó agrícola, La muntanya*



NO HI HA MALA HERBA

Jon Marín

Editorial: Pol·len
Barcelona, 2013

Pàgines: 124

Preu: 15 euros

propera i *A la vora del mar*), el llibre inclou fotografies de totes les espècies, una il·lustració naturalística, l'etimologia del nom, dites populars, usos culinaris i altres aspectes culturals relacionats. I, també, pàgines dedicades a horts de males herbes, cuiners que les utilitzen... Descobrirem que no cal anar gaire lluny per trobar plantes silvestres comestibles, perquè les tenim tot just sortint al carrer, en esclotxes, parets, sota els arbres o al voral dels camins. I de tan comunes, no les veiem, però són una via molt valuosa per fer interessar per la botànica els desconeguts de la nostra gran biodiversitat. *