

C I R E R E R

PRUNUS AVIUM L. [*Flora Suetica* II.165 (1755)]
(= *Cerassus avium* Moench)



Prunus avium x cerasus

Prunus avium



Prunus mahaleb (Cirerer de Santa Llúcia)

LUCIUS LICINIUS LUCULUS, general romà, el segle I a-C. va veure els cirerers a la costa SE del Mar Negre, a l'actual Turquia, vora Trebisonda, i en va dur a Roma. Des d'aleshores no han parat de plantar-se a Europa i més enllà a zones temperades del món, lluny de les grans gelades però en zones on a l'hivern hi faci fred. Li calen hiverns llargs i una mica freds, i estius curts i calorosos, però de nits fresques. Els canvis de temperatura sobtats a la primavera no li convenen, de cara a la producció de cireres. Si durant la producció de les cireres, les temperatures pugen per sobre els 30° C i hi ha molta insolació, es formen fruits dobles. Si la pluja aporta 1200 mm d'aigua l'any, no li calen recs. Però, un excés de pluja provoca que les cireres s'esquerdin. En general, prefereix terrenys profunds i ben drenats. No tolera pH massa bàsic. El Cirerer de Santa Llúcia tolera sols arenosos poc profunds. I s'empra com a porta-empelt del cirerer. Els cirerers no toleren sols salins (clorur sòdic, Bor, en excés). No toleren les podes excessives. En conreus extensos, sol podar-se l'arbre de molt jove, perquè no pugi més de 2 m, i així se'n faciliti la collita.



PRUNUS AVIUM. Imatge de CARL AXEL MAGNUS LINDMAN:
Bilder ur Nordens Flora

El cirerer no és un arbre massa exigent pel que fa als adobs. Però, durant el creixement, es pot adobar amb adob químic equilibrat (NPK), amb una mica de Mg i Zn. Uns 100 dies després del començament de l'inici de la floració, es poden ruixar els cirerers amb 2mM (=180 mg/L) d'àcid oxàlic, i així aconseguir un increment als fruits en pes d'un 30%, i un increment del contingut en fenols del 20%, o del d'antocians, d'un 45%. Quan ha començat la fructificació, es pot adobar amb menys N, i més P i K. Quan hagi caigut la fulla, es pot adobar amb P i K. Però, abans que surtin les flors, es pot adobar amb N. Cas d'aparèixer clorosis fèrrica, deguda a un excés de calç al terreny, i a no haver plantat el porta-empelt de *P. mahaleb*, es poden aplicar quelats de Ferro. Per tal d'evitar que les cireres s'esquerdin, quan plou massa, a part d'haver seleccionat varietats resistents, es pot aplicar calç al terreny, per tal de reduir l'excés d'humitat. Si el que es vol és retardar la fructificació, això es poc aconseguir aplicant gibberel·lines. Per protegir-los dels ocells es poden embolicar amb xarxes que no els deixen entrar-hi per enlloc. Per protegir-los de les pedregades hi ha malles especials. Contra els cucs (larves de *Rhagoletis cerasi*) que

corquen les cireres hi ha trampes líquides especials. Altres plagues que caldria controlar d'una o altra manera són les següents. *Quadraspidiotus perniciosus* provoca macadures rodones a les cireres. *Myzus cerasi* provoca que les fulles quedin enrotllades. Les larves de l'escarabat *Anthonomus rectirostris* destrueixen les flors. *Coryneum beijerinckii* ataca les fulles formant-hi taques vermelloses amb centre gris. Els fongs *Monilia laxa* & *Monilia fructigena* ataquen les flors, els fruits i les rames. El virus de les clapes de les fulles les deixa blanquinoses entre els nervis. Les larves de *Capnodis tenebrionis* poden matar l'arbre al tallar les arrels, especialment si el terreny és molt humit. Els tractaments naturals contra els nematodes del sòl poden ser l'adob amb morca o el tractament amb les piretrines del *Deris*. Moltes altres plagues es poden combatre amb caldo d'ortiga podrida o amb oli de Neem.

El porta-empelt pot ser de guinder (*Prunus cerasus*), de Cirerer de Santa Llúcia (*Prunus mahaleb*), també anomenat cirerer de Mahoma, o bé d'alguna varietat de cirerer típic (*Prunus avium*). Quan el porta-empelt ja té més d'un any, se l'hi implanta l'empelt de la varietat escollida, i es deixa créixer un any més.

El porta-empelt de *Prunus avium* prefereix sòls rics i profunds. Tolera bé l'excés d'humitat al sòl. Fa que els arbres siguin molt robusts, i, per això, convé plantar-los no massa junts. El clon Mazzard F12/1, per exemple, és resistent a la podriment per bacteris.

El porta-empelt de *Prunus mahaleb* s'adapta bé a sòls calcaris, secs i poc densos, gràcies al potent aparell radical. En canvi, no tolera l'excés d'humitat o els sòls massa densos o pesants. Pot plantar-se en formació densa. És poc resistent a patògens com *Armillaria* (bolet) o *Meloidogyne* (nematode). Però sí que resisteix a *Pratylenchus* (nematode). Tolera molt bé les gelades. El clon més emprat és el SL 64.

El porta-empelt de *Prunus cerasus* no tolera sòls amb excés d'humitat o molt pesants o densos. Té tendència a produir molts tanys (rebrotos basals). Alguns clons belgues (Camil, Damil, Inmil) o altres americans (Stockton, Vladimir) o un d'aragonès (Eda Briz) són els més emprats al país. De recent introducció són els clons Pontaleb (reproducible per llavor), i el CAB 6P.

Finalment, hi ha porta-emplets híbrids de *Prunus avium* x *P. cerasus*. Es comercialitzen els clons Duke, MaxMa 14, MaxMa 97.

Les varietats de cireres més presents al país són:

- Ambrunesa (dolça, cruixent, tardana)
- Blanca de Provença
- Burlat (grossa, ferma, sucosa, primerenca, força resistent a esquerdar-se)
- Duroni-3 (tardana, productiva, resistent a macar-se però propens-a a esquerdar-se)
- Early Van Compact (primerenca, molt productiva, de bon sabor, resistent a macar-se)
- Lapins (força auto-pol·linitzant, productiva, primerenca, força resistent a esquerdar-se)
- Monzón
- Napolió (comuna, tant per menjar directament com per a confitura)
- Stella (bastant auto-pol·linitzant, força primerenca)
- Summit (força tardana, de sabor excel·lent, molt productiva)
- Sunburst (força auto-pol·linitzant, resistent a esquerdar-se i a macar-se)
- Vittoria (força primerenca, molt resistent a macar-se, propensa a esquerdar-se)

Les cireres no maduren pas un cop fora l'arbre. Alguns pagesos les ruixen amb quitosan-acetat per tal de que es conservin més temps un cop collides. Molt fora d'època a Europa arriben cireres de l'hemisferi Sud (Xile). És una de les fruites que més atipen al menjar-ne. A més de la possible contaminació amb pesticides, cal vigilar la presència de

floridures (*Penicillium expansum*), i refusar menjar les cireres si ja estan una mica podrides. Als diabètics els pot descompensar els nivells de glucosa, degut principalment a la fructosa. Caldria testar els nivells de glicèmia al dit i a l'orella per esbrinar que no es tracti d'una hipoglucèmia (general) que sembli hiperglucèmia (al dit). Algunes persones tenen reaccions al·lèrgiques al pol·len del cirerer. Altres, a la pell de la cirera, que conté un grup de proteïnes de transferència lipídica (rPru av 1, 3, 4) que és la responsable en el 95% del casos de que se'ls infla la boca.

Tot i que sol podar-se per fer més assequible de collita, alguns exemplars de cirerers poden superar els 20 m d'alçada. El tronc principal és recte, pot atènyer 50 cm de diàmetre, i té l'escorça grisa, brillant, llisa, amb anells mats i foscos. La capçada sol ser àmplia, degut a que les branques són divaricades. Les flors solen aparèixer abans que neixin les fulles. Les flors, normalment molt blanques, tenen entre 2 i 3 cm de diàmetre, i tenen 5 pètals obovats, suportats per 5 sèpals verds, lanceolats. Els estams són molt nombrosos (més de 20). La inflorescència és una umbel·la amb 2-6 cues, naixent d'una mena de corona de bràctees lanceolades ciliades. Les abelles ajuden a pol·linitzar les flors. Sense elles, no hi ha gairebé fructificació. Les fulles cauen a l'hivern. Són el·líptiques, acuminades, doblement i irregular dentades, d'uns 7-12 x 3-5 cm. Per la cara adaxial són glabres, però a la abaxial tenen una fina pubescència. Neixen en braquiblasts (rames extremadament curtes), en feixos, de borrons amb escames mai foliàcies. El peciol de la fulla fa uns 5 cm i al capdamunt, a la base del limbe, presenta un parell de glàndules vermelloses arrodonides. Les cireres són drupes gairebé esfèriques, una mica deprimides a la inserció amb la cua, verdes primer, i al madurar es tornen grogues o més correntment d'un vermell més o menys fosc, amb carn ben adherida al pinyol i a la pell. En tot cas, mai presenten una pruïna glauca (granulació microscòpica similar a una pols fins mat, típica de les prunes). Hi ha un munt de varietats de cireres que es distingeixen per la tonalitat del vermell o per la mida i sabor. El pinyol, ovalat, és d'un blanc grogós, molt dur, i conté una aroma (prunasina, amigdalina) cianhídrica. Hi ha exemplars anomenats mascles. Tenen les flors menors, amb major nombre d'estams. Produeixen molt de pol·len. Hom aconsella plantar-ne cada 5 o 6 exemplars femella o típics, per tal d'assegurar una major producció de cireres, ja que l'autofecundació sol ser inviable.

Són famosos a Catalunya els cirerers de Sant Climent de Llobregat, i, a Extremadura, els del Valle del Jerte. De fires i festes de la cirera se'n fan a Catalunya, des de fa almenys uns 40 anys a: Ceret, Llers, Miravet, Papiol, Paüls, Sant Climent de Llobregat, Santa Coloma de Cervelló, Terrades, i Torrelles de Llobregat. Els majors productores de cireres al món són els països següents: Rússia, Estats Units, Alemanya, Itàlia i França. Hi ha moltes varietats fixades per a la producció de cireres, i també n'hi ha d'ornamentals, amb flors sovint dobles i rosades.

El gènere *Prunus* es distingeix, dins la família de les Rosàcies, per l'absència d'agullons o espines. Per ser arbres o arbrets llenyosos. Per tenir els fruits carnosos. Per presentar estípules (caduques). Per tenir el calze lliure, no soldat a l'ovari. I per tenir les flors llargament pedunculades.

Segons NICHOLAS CULPEPER (segle XVI), el cirerer és un arbre de Venus. Ell considerava que les cireres més dolces es digereixen més ràpid; que les més amargants o àcides ajuden a tallar la flegma espessa; i que les cireres dessecades són refrescants i diürètiques. A part, creia que la goma que segrega l'arbre pels talls de l'escorça, un cop dissolta en vi, és bona contra el refredat, la tos i el mal de coll, a més d'aclarir la vista i ajudar a expulsar els càlculs.

CUES DE LES CIRERES

- albuminúria
- anèmia
- artritis
- bronquitis
- càlculs urinaris
- catarro pulmonar
- cistitis
- cordials (augmenten la força del miocardi un 25%)
- digestives
- diürètiques sedants —vigilar eliminació excessiva de Calci—
- edemes per insuficiència cardíaca
- fluixedat intestinal
- gota
- hipertensió
- insuficiència renal
- laxants
- pielonefritis
- refrescants
- restrenyiment
- reuma

PREPARACIONS

- Beguda diürètica del Dr. H. LECRERC: Es bullen 10 minuts 30 g de cues de cirera en 1 L d'aigua. S'aboca el líquid sobre 1/4 Kg de cireres madures (o dessecades) o sobre llesques fines de poma. Es deixa reposar 20 minuts. Es cola fent pressió i es pren.
- Poció diürètica del Dr. J. VALNET: 3 g d'extracte de cues de cirera i 10 g de xarop de cireres es dilueixen en aigua fins a 1 L. Es beu en un o dos dies.
- Tisana: Es deixen les cues en remull tota la nit. L'endemà se'n bull un grapat per 1/2 L durant 10 minuts.

USOS MEDICINALS DE LES CIRERES

- adenomes
- antioxidants (fetge, neurones, vasos sanguinis)
- arteriosclerosi
- artritis reumàtica
- càlculs biliars
- càlculs urinaris
- càncer (miricetina) [en general, de boca, de còlon, de mama — incrementa l'apoptosi de MCF7 per la via MAPK/caspases i inhibeix el gen Bcl-2 (antiapoptòtic)— , de pròstata].
- caquèxia
- cordials
- cremades
- debilitat musculars
- demència senil (suc)
- depuratives
- desmineralització
- diarrea
- envelliment
- esteatosi hepàtica (fetge gras)
- estómac inflammat
- estrenyiment àton
- febre
- fetge inflammat
- gota
- hepatitis
- immunodeficiències
- intoxicacions
- migranya (polpa aplicada al front)
- obesitat
- osteoporosi
- pàncrees inflammat
- plètora
- proteïna C reactiva a nivells excessius
- radiomoduladores (a 40 ppm radioprotectors... a 400 ppm radiosensibilitzants)
- re-mineralitzants
- refrescants
- retard del creixement
- reuma
- sedants
- tos

PREPARACIONS

- Agar de cireres (medi de cultiu per a alguns fongs): Es bullen les cireres, ja sense el pinyol, (1/2 Kg en 1 L d'aigua), fins que perdin consistència, i es colen per una bossa improvisada amb un parrac. Als 300 cc de líquid que se n'obtenen s'hi afegeixen 20 g d'agar en pols. S'esterilitza a 110 ° C durant 30 minuts.
- Cireres bullides: reconstituent.
- Kirsch: es deixen fermentar les cireres silvestres ben vermelles i fosques, amb pinyol i tot. El vi que en resulta servirà per a fer la destil·lació final.
- Melmelada: un cop trets el pinyols de les cireres (i les cues), s'hi afegeix, una vegada i mitja del seu pes, el sucre. Es deixa reposar tota la nit. L'endemà es fa bullir 20 minuts, sense afegir-hi aigua, i remenant contínuament.
- Sucurs purs o combinats (maduixa, magrana, te)
- Vi de cireres: reconstituent.
- Vinagre.
- Xampús i condicionadors de cabells.
- Xarop de cireres: corrector de sabors.

COMPOSICIÓ ALIMENTÀRIA (per 100 g de CIRERES)

aigua	82 g	vitamina B6	0.05 mg
energia	63 Kcal	folats	4 microg
proteïnes	1 g	vitamina B12	0 microg
lípid	0.2 g	vitamina A	3 microg
carbohidrats	16 g	vitamina E	0.07 mg
fibra	2 g	vitamina D	0 microg
sucres	13 g	vitamina K	2.1 microg
Calci	13 mg	àcids grassos saturats	0.038 g
Ferro	0.36 mg	àcids grassos monoinsaturats	0.047 g
Magnesi	11 mg	àcids grassos poliinsaturats	0.052 g
Fòsfor	21 mg	àcids grassos trans	0 g
Sodi	0 mg	colesterol	0 g
Zinc	0.07 mg		
vitamina C	7 mg		
tiamina	0.027 mg		
riboflavina	0.03 mg		
niacina	0.15 mg		

La composició general canvia una mica d'una varietat a l'altra, i també per zones geogràfiques.

ALTRES COMPONENTS / PRINCIPIS ACTIU

<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0963996917301199?showall%3Dtrue%26via%3Dihub>

<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC5305702/>

CIRERES

- 2-O-digaloiltetra-O-galoil-glucosa
- àcid 2,3,4-trihidroxibenzoic
- àcid cafeic
- àcid cítric
- àcid clorogènic... (40 derivats)
- àcid ferúlic
- àcid fumàric
- àcid gál·lic
- àcid làctic
- àcid màlic
- àcid p-cumàric
- àcid pirocatechuic
- àcid quínic
- àcid salicílic 2 ppm
- àcid shikímic
- àcid siríngic
- àcid succínic
- aldehyd salicílic 6 ppm
- antocianines (244 mg/ 100 g): cianidin-3-rutinòsid / peonidin-3-rutinòsid (95%)...//... cianidin-3-glucòsid / pelargonidin-3-rutinòsid (5%)
- beta-galactosidasa
- catequina
- epicatequina
- epicatequina-3-gal·lat
- fenols (derivats de l'àcid hidrocínàmic)
- flavan-3-ols
- flavonoides (2%)
- fructosa
- glucosa
- hemicel·lulosa
- hexitol
- kaempferol 3-rutinòsid
- kaempferol-3-O-rutinòsid-7-O-glucòsid
- melatonina
- pectines
- poliscàrids hidrosolubles del tipus I rhamnogalacturonan pèctic, amb cadenes laterals de glican amb arabinosa i una mica de galactosa. Indueixen producció als macròfags de NO, TNFalfa, IL-10, GCSF (factor estimulant de les colònies de granulòcits com ara els neutròfils), COX-2.
- prunetina*
- queracianina
- quercetin 3-glucòsid
- quercetin 3-rutinòsid
- quercetin-3-O-cumaroilglucòsid
- quercetin-3-O-galactosil-rhamnòsid
- quercetin-3-O-rutinòsid-7-O-glucòsid
- quercetina
- sacarosa
- sorbitol
- tanins
- xilosa

A la **cera** de la cutícula de la cirera s'hi troba:

- àcid linoleic
- àcid ursòlic
- beta-sitosterol
- nonacosà

A la **cutina** hi dominen l' àcid 9(10),16-dihidroxi-hexadecanoic (54%) i l' àcid 9,10,18-trihidroxi-octadecanoic (8%). Al madurar augmenten els àcids hexadecandioic; 16-hidroxi-hexadecanoic; 9(10)-hidroxi-hexadecanoic-1,16-dioic; 9,10-epoxi-octadecanoic-1,18-dioic. En canvi, minven els àcids 9,10,18-trihidroxi-octadecanoic; 9,10,18-trihidroxi-octadecenoic.

L'**aroma** natural de cirera conté:

- (E)-2-hexen-1-ol
- (E)-2-hexenal
- (E)-beta-ionona
- 2-feniletanol
- 4-vinil-fenol
- alcohol benzílic
- benzaldehid
- decanal
- geraniol
- hexanal

Les **flors** emeten monoterpens a l'aire, Un 60% de la barreja està formada per alfa-pinè i camfè.

Les **cues** o peduncles contenen dihidrowogonina-7-O-glucòsid; catequines; proantocianidines.

Les **fulles** contenen nitrat-reductases.

*La prunetina és una flavona que millora la regeneració òssia. A uns 10 nM els osteoblasts s'activen molt. No ho fa per la via dels receptors nuclears (alfa, beta) d'estrògens. Ho fa per la via d'un receptor de la proteïna G acoblada, la GPR30/GPER1, i incrementant els nivells d'AMPc als osteoblasts. El gen compromès en l'activació del GPR30 és el gen osteogènic Runx2 (un factor de transcripció). L'acció del gen sobre el GPR30 és afavorida o activada per la proteïna-cinasa Erk/MAP (dependent de l'AMPc). Per tant, 0.25 mg/Kg seria una teràpia d'efectes similars a la parathormona.

ALTRES USOS

FULLES: se n'extreu un tint verd.

FUSTA: ebenisteria, botes de vi, armaris, dolçaines, rodes dentades de molins d'aigua.

GOMA: mal de coll amb tos (bafs), vista cansada, càlculs vies urinàries; antioxidant. Conté: carbohidrats (75%) (mannosa, arabinosa, galactosa, xilosa); àcids urònics (11%), proteïnes (1%), aigua 7%), minerals (3%).

LLAVORS (PINYOLS): (oli 30%), àcid cianhídric, àcid benzoic, amigdalina, prunasina, emulsina. Bossetes de tela fina amb pinyols dins, un cop escalfats al forn, s'aplica a zona adolorides com a remei antiinflamatori. A l'endocarpi immadur s'hi troben aspartat-aminotransferasa, glutamina-sintetasa, fosfoenolpiruvat- carboxilasa, fosfoenolpiruvat-carboxicina, ribulosa-1,5-bisfosfat- carboxilasa/oxygenasa.

TIGES: infeccions urinàries o intestinals (*E. Coli*). Antiinflamatòries. Contenen:

- (+)-catequina,
- àcid benzoic
- àcid clorogènic,
- àcid ferúlic,
- àcid gallic
- àcid neoclorogènic,
- àcid p-cumàric
- àcid p-cumaroilquínic
- àcid protocatechuic
- aldehyd protocatechuic
- aromadendrin
- dímer de B-procianidina dímer
- eriodictiol
- genisteïna
- isosakuranetin
- metil siringat
- metil vanillat
- naringenina
- sakuranetina
- taxifolin
- trímer de B procianidina



* * *

GUINDER

Prunus cerasus L.

[*Species Plantarum* 1 : 474-475 (1753)]

(=*Cerassus vulgaris* Mill)

Prunus cerasus. Imatge de THOMÉ, OTTO WILHELM: Flora von Deutschland, Österreich und der Schweiz



Les fulles no tenen gairebé pèls. I la llur base no tenen les glàndules carnosos vermelles típiques de la fulla del cirerer. Les cues de les guindes són més curtes que les del cirerer, i no formen umbel·les tant múltiples. Borrans florals amb escames internes foliàcies. No resisteix la poda. Les drupes (guindes) són menudes, d'un vermell poc fosc, i agredolces. La carn és fàcilment separable del pinyol. Pinyol amb components derivats de l'àcid cianhídric, tococromanols i carotenoides. És un arbre de mida més reduïda (2-4 m) que el cirerer típic (4-20 m), i amb branques primes i penjants. Hi ha també híbrids (Duke, MaxMa) amb el cirerer pur (*Prunus avium*).

Conté:

- | | |
|--------------------------|-----------------------------|
| • àcid clorogènic | • hesperitina |
| • cianidin-3-o-glucòsid | • malvidin-3,5-o-diglicòsid |
| • cianidin-3-o-rutinòsid | • pinobanksina |
| • fructosa | • rutina |
| • galangina | • sacarosa |
| • glucosa | • sorbitol |

Inhibeix l'alfa-glucosidasa, la MAO-A i la dipeptidil-peptidasa-4.

- | | |
|--|---|
| • anorèxia | • inflamacions per sobre-esforç de llarga durada en esportistes (1/2 L de suc, 1-2 cops al dia) |
| • diabetis | • mal d'estómac |
| • edemes (cues) | • retenció de líquids (cues) |
| • excés de calor al ventre | • set |
| • gota (àcid úric) (cues) | • tos |
| • hipercolesterolèmia | • urèmia (cues) |
| • hiperlipèmia | |
| • hipertensió | |
| • indigestions | |
| • inflamació del tracte urinari (cues) | |

PREPARATS

- Beguda a base de suc (p. e, Höllinger: Bio Kirsche sprizz).
- Cireres (guindes) macerades en rom o vi (amb canyella, nou moscada i clau): digestiu intestinal.
- Aiguardent tònic digestiu. Les guindes madures es cobreixen amb holandesa (alcohol de boca de 40 graus), amb canyella, nou moscada i clau. Es deixa reposar 40 dies i 40 nits. Al final s'hi afegeix 1/4 del pes de sucre i es va remenant una mica cada dia durant una setmana.
- Escorça del tronc: diarrea, febre, hemorràgies, refredat, tos.
- Escorça de la rel: úlceres cronificades.
- Fulles: per fer o afegir a tisanes.
- Goma: surt de les ferides de l'escorça i es pot fer servir com a xiclet.
- Llavors: tisana sedant.
- Marrasquí: les guindes, trinxades, es deixen fermentar amb una mica (1%) de mel i fulles de cirerer de Santa Llúcia (*Prunus mahaleb*). El vi que en resulta es destil·la obtenint-ne un primer aiguardent. Aquest es deixa reposar un any i en acabat s'escalfa al bany Maria i s'hi afegeix mel (o sucre).
- Oli: de les llavors, per amanir, i també cosmètic
- Ratafia: un cop premsades les guindes, s'hi afegeix 1/3 del pes d'alcohol de boca fort (92 graus) i la canyella, nou moscada i clau a discreció. Es deixa macerar 9 dies i 9 nits. Al final es cola i s'hi afegeix fins a una part igual a l'alcohol de sucre.
- Tint: gris fosc a partir dels fruits; verd, a partir de les fulles.

L I T E R A T U R A

«*A cherry year, a merry year*».

«A l'home fart, les cireres li amarguegen».

«Caure's del guinder». Expressió que denota la pèrdua de la innocència, o la poca experiència que hom pot o no tenir. I és que l'arbre té les rames molt trencadisses i fines.

«Cireres i mentides, unes de les altres estiren».

«*I baci sono come le ciliege, uno porta l'altro*».

«Pesar cireres» significa fer una becaïna.

«*Quiero hacer contigo lo que la primavera hace con los cerezos*» (PABLO NERUDA).

«Remenar les cireres» significa manar sobre algun assumpte.

«Ser la guinda del pastís» significa un afegitó que dona sentit a tot un assumpte.

«Vas bé, cirerer!» significa que algú va ben errat.

La tradició assegura que quan el comte ARNAU havia llençat un penjoll de cireres que havia tocat alguna de les donzelles nues que el servien al castell, anomenat ara castell de les dones (en ruïnes, sobre el de Mataplana), la donzella quedava del cert prenyada.

SIMBOLOGIA: Hom creu que els cirerers són el símbol de la solidaritat, la llibertat i l'esperança. Per aquest motiu potser algunes dones es pinten els llavis de color de cirera. El Cirerer en flor és un símbol nacional al Japó: la *Hanami* és la celebració primaveral de la floració dels cirerers, des del segle VIII. La llegenda explica que la tonalitat rosada dels cireres japonesos la deuen al suïcidi d'un samurai llegendari sota un cirerer. Els pètals de les flors del cirerer, com els samurais, cauen en ple esplendor i vigor —gràcies als alts nivells d'etilè—. No es marceixen a l'arbre. El millor te, en èpoques antigues, era el fet amb l'aigua obtinguda al fondre la neu que hom recollia quan quedava presa a les rames dels cirerers en flor. Una de les espècies de cirerer allí és *Prunus serrulata*.

INTERPRETACIÓ DE SOMNIS

- CIRERES: Plet per tal de superar una dificultat. Bons amics (agafar-ne). Alegria i guanys (menjar-ne). Decepció amorosa (menjar-ne d'àcides). Calúmnia (menjar-ne de podrides).
- CIRERER: Ve el bon temps. Activitat sexual ben aviat (trepar-hi). Desengany després d'una aventura curta (caure'n).