



LES CARABASSES DIVERSES

Les carabasses són els fruits més espectaculars de totes les hortícoles per la seva gran varietat i vistositat. En trobem de totes les formes i mides. A més, pràcticament tots els colors, des del roig, verd, groc, negre, blanc, taronja, gris, fins el blau, i una barreja dels uns i dels altres, els tenim a la pell de les carabasses. N'hi ha de molts tipus, d'estiu i d'hivern. Les més conegudes són les de cuina, també les que serveixen per a guardar-hi aliments o begudes, com les «vinateres», n'hi ha d'altres com les «fregal·leres» i moltes carabassetes decoratives.

Les plantes d'estiu volen calor i llum. Les carabasseres són mates potents i vigoroses, rèptils i enfiladisses. Ocupen si poden un gran rogle de terra. És a dir, que si volem sembrar, per exemple, carabasses «de torrar», hem de preparar a l'hort un racó gran. La planta és peluda i els braços tenen unes ungles que es claven a terra, i circells per agafar-se on siga, són plantes dominants. En la planta trobarem separades flors mascles i femelles, de color groc intens i grans, algunes de pam.

De forma tradicional el clot de sembra es prepara cavant fondo, es fema amb fem ben madur i després es tapa amb mig pam de terra fina, on se sembren sis o set llavors en cada clot. A continuació reguem bé, i quan naixen les plantetes, si en són moltes, aclarim i en deixem un parell. Sembrem a la comarca de la Ribera de Falles a Pasqua, i, si tot va bé, collim a final d'agost o principi de setembre, més o menys.

Aquest cultiu no necessita massa aigua. Si s'ha regat fort en la sembra no ho tornarem a fer fins les primeres flors. Es regarà segons el tipus de terra: més en les sorrenques, menys en les que retenen bé l'aigua. Les necessitats d'aigua creixen tal i com creixen els fruits. Alguns llauradors no tenen pressa i esperen a regar quan les fulles fan «sentiment», pansides per manca d'humitat. Però tots coincideixen a dir que no s'ha de regar a final del cultiu, ja que dificulta la conservació de les carabasses. En el secà sempre s'ha fet, i encara es fa, un cultiu de gran qualitat sense reg.

Quant al terreny, són plantes rústiques que viuen en qualsevol terra, tot i que prefereixen les fèrtils i treballades. Les carabasses tampoc tenen grans problemes sanitaris. En primavera podem trobar alguns pugons, i en ple estiu pot aparèixer un fong conegut com a «blanqueta». És l'oïdi de les cucurbitàcies (*Sphaerotheca fuliginea*) que viu damunt la fulla. Tota la família botànica és

molt sensible i quan fa calor es pot veure el miceli colonitzant les fulles de carabasses, melons, cogombres, etc. Afortunadament, és possible controlar-lo empolsant les plantes amb sofre, millor a poqueta nit.

Moltes carabasses tenen una bona conservació, així podem menjar-ne durant l'hivern i fins la primavera. Sempre s'han tret al balcó, suportant les inclemències climàtiques. També es guarden en llocs que han de ser secs, perquè si hi ha humitat, el fruit que tinga una ferida acabarà podrit. Si no, potser és millor deixar-les a

«LA CARABASSA, AL COSTAT DEL MONIATO I LA CREÏLLA, SALVÀ MOLTA FAM EN LA POSTGUERRA, PERÒ ÉS UN CULTIU PROU MÉS ANTIC I TAN FREQUENT QUE HA QUEDAT BEN RECOLLIT EN LES DITES POPULARS»



Josep Roselló



Josep Roselló

Carabasses de torrar.

la serena. Es conserven millor si quan les collim mantenim el peduncle o «rabet», fins i tot un tros de braç. Guardarem llavors de les carabasses més dolces per sembrar-les una altra vegada. seques es conserven bé quatre o cinc anys.

Els fruits es mengen madurs, bullits o torrats. També es mengen les llavors i, en algunes varietats, les flors. La carabassa és molt apreciada en la gastronomia valenciana: torrada al forn, en pastissos, carabassat, melmelades, en l'arròs, per al putxero, en l'olleta... Ingredient necessari en els bunyols de Sant Josep i en l'arrop i talladetes, i què dir del fantàstic arnadí. Aliment de persones i també dels animals domèstics, que les mengen amb gana. Molts llauradors expliquen com eren de bones per als cavalls en les jornades de treball, a l'estiu quan feia calor, ja que les carabasses els hi refrescaven molt.

Aliment popular, la carabassa, al costat del moniato i la creïlla, salvà molta fam en la postguerra, però com hem dit, és un cultiu prou més antic i tan freqüent que ha quedat ben recollit en les dites populars, referint-se a moltes de les seues propietats o valors metafòrics. Així, en figurat, es «donen carabasses» quan es reprova un examen o una situació, «es tornen carabasses» els qui perden l'enteniment o «ixen carabasses» els fruits que no responen al sabor esperat. Però hi ha molt més treball guardat en les dites i refranys populars. Un xicotet resum ens aclareix la situació: «Arròs, carabassa i peix, mor en vi i en aigua neix», «La carabassa, ni engreixa ni embarassa», «Qui pensa saber massa té el cap de carabassa», «A l'home vell, carabassa amb ell» o «Festeig que dura massa sol acabar en carabassa». També, per acabar, un consell que li donaren a una xica: «Maria, si et vols casar, no et cases a la Ribera, que et faran menjar bajoques i flors de carabassera».

JOSEP ROSELLÓ I OLTRA

Tècnic agrícola. Estació Experimental Agrícola de Carcaixent



Carabassa de cacahuet.

ELS MILLORS FRUITS

TOMACA «QUARENTENA»

La tomaca «quarentena» és un invent dels llauradors de la costa valenciana, del Perelló, Sueca, Cullera i altres indrets. El clima especial de la primera línia de mar permet avançar molt el cultiu de la tomaca, per poder arribar els primers al mercat, almenys així era quan no hi havia tants hivernacles.

Aquesta varietat necessita una tècnica local de forçat del clima. Es tracta de la bardissa, que és una protecció feta amb palla d'arròs, orientada al sud per captar calor al temps que protegeix el nord per evitar el fred. Així, resguardant les plantes, es poden collir les primeres tomaques valencianes allà pel mes de març.

Els llauradors també descobriren que la mata no pot ser molt alta, ja que la palla d'arròs no supera el metre d'alçada, així que la tomaquera es poda a tres braços per aconseguir bons pomells a la part baixa.

La tomaca «quarentena» qualla bé a temperatures temperades, dona grans poms de fruits eixatats, agallonats, de color roig intens i mida mitjana a gran, amb un pes de 160 a 200 grams. Quan es menja té molt bon sabor, sobretot comparant amb el que hi ha als mercats en aquests moments.

Ara és poc cultivada, la gran distribució d'aliments treballa amb tomaca d'hivernacle. Sols alguns aficionats en cultiven i gaudeixen de la primera tomaca de l'hort a l'aire lliure.



Josep Roselló