

# LLAVORS TRADICIONALS A L'HORTA NORD DE VALENCIA

Ribó, M., Roselló, J.

## RESUMEN

Una tasca que s'ha de fer des de l'agricultura ecològica és la de promoure i estudiar les varietats locals, pues estan perfectament adaptades a les condicions de cultiu ecològic i són fonamentals per a crear paisatges agraris sostenibles i estables.

La recuperació de les varietats tradicionals és fonamental per a incrementar la biodiversitat agrícola i per a conservar el patrimoni genètic. Però no sols es tracta de conservar una llavor, si no d'arreplegar tot el coneixement inherent a eixa varietat. Esta recuperació, tant de varietats locals, com de coneixement camperol, és l'objectiu d'aquest treball en una de les zones més diverses, eficients i sostenibles del món, l'horta valenciana. És ben conegut que la comarca de l'Horta té una cultura agrària molt rica, plena de ferramentes i tècniques pròpies, així com una arquitectura i una gastronomia basada en les varietats locals. Per això, hem considerat fonamental començar esta tasca de sondeig i recuperació de les varietats que encara s'estan utilitzant per la comarca. No hem d'oblidar que cada dia que passa pot desaparèixer un trosset de la nostra cultura.

Després de localitzar als agricultors que encara conserven alguna varietat típica de la zona, és van fer entrevistes obertes, seguint un protocol establert, per a conèixer les tècniques de cultiu i la història de cada varietat. També és va recol·lectar material vegetal de cadascuna. En total, es van fer 12 entrevistes on se van arreplegar 17 varietats tradicionals de plantes hortícoles. Recollir tota aquesta saviesa popular és fonamental per a garantir la perdurabilitat d'estes varietats i per a poder millorar-les i utilitzar-les en un futur.

## INTRODUCCIÓ

La promoció, l'ús i la millora de les varietats locals són tasques fonamentals en agricultura ecològica, tant per les característiques intrínseques d'estes varietats (adaptació al clima, al tipus de sòl, a les condicions locals) com pel paper que compleixen en la creació de paisatges agraris sostenibles i estables.

Hem de tenir en compte que, segons estimacions de la FAO, cada any desapareixen una mitjana de 50.000 varietats d'interès per al sector agrari, amb pèrdues que arriben fins al 75% de les varietats vegetals de tot el món. La conseqüència directa d'això és

que sols 120 espècies de plantes cultivades i 14 espècies de mamífers i aus proporcionen el 90% del aliment humà (Alföldi, 2002). Esta uniformitat va totalment en contra del model de producció ecològica, on se busca crear espais de biodiversitat equilibrats i complexos, i posa en perill la seguretat alimentària, entre altres coses, pel risc de malalties incontrolades en els conreus.

A més a més, el fet de recuperar els cultius autòctons és, ecològicament parlant, més adequat, i a llarg termini, més eficaç, perquè per lo general són cultivars que necessiten menys insums, ja que han evolucionat amb una baixa quantitat d'aquestos.

Així doncs, a pesar de la seva importància, les varietats locals estan desapareixent per diverses causes, sobre tot per la implantació de l'agricultura industrialitzada que promou la substitució de les varietats locals per varietats millorades, com a part del paquet tecnològic necessari per a la modernització que estan promulgant. Són moltes raons per las que hem de pensar que l'agricultura ecològica representa un espai potencial per a la re-introducció de les varietats locals.

Una de les ferramentes per a lluitar contra les alarmants pèrdues d'agrodiversitat és recuperar el paper històric de l'agricultor en la selecció i millora genètica de varietats i races autòctones. Abans, aquest procés es basava en la millora col·lectiva, on l'agricultor participava activament i escollia les plantes més adaptades per a la producció de llavors, estudiava quines varietats eren més interessants i tenien més acceptació en la societat, etc.; les varietats locals han sigut des de sempre el resultat dels canvis per l'adaptació, i de constants experiments i intercanvis, generant-se i mantenint-se fonamentalment en un context local. Però en l'actualitat, aquestes pràctiques han quedat totalment relegades i sols romanen en algun racó de la memòria del nostres avis, de forma que cada cop els recursos genètics estan menys a l'abast de l'agricultor.

## **MATERIALS I MÈTODES**

Aquest treball ha consistit fonamentalment en la recerca i recopilació de tota la informació associada a diverses varietats locals, amb la intenció de que servisca d'alguna manera per a plantejar accions adreçades a la conservació i l'ús de les varietats tradicionals, i per a evitar la seva pèrdua i que caiguen en l'oblit.

Per a la recerca de les llavors s'ha començat parlant amb gent coneguda que ens ha posat en contacte amb llauradors que encara conservaven varietats tradicionals de

diferents cultius d'hortícoles: bajoques, faves, tomaques, cols, etc. Una vegada fets els contactes, s'ha anat pels diferents pobles visitant aquesta gent per tal de recollir una mostra de llavors i completar una fitxa informativa sobre cadascuna de les varietats. Amb aquesta fitxa es pretén obtenir la màxima informació i coneixements possibles sobre cadascuna de les varietats: identificació i procedència de la mostra, dades culturals i etnobotàniques i dades agronòmiques. Aquesta informació és molt important per a després dur a terme un possible treball futur de cultiu i caracterització, ja que així es podrà saber la millor època de sembra de cada varietat, les seves necessitats hídriques, preferència de tipus de sòl, fertilització, plagues o malalties que poden afectar-la, usos culinaris per als que és més apropiada cadascuna de les varietats, etc.

La raó per la que s'ha escollit l'horta valenciana com a àrea de treball és perquè representa uns dels models de sistema agrari més diversos, eficients i sostenibles del món. Des de sempre L'Horta ha estat basada en la varietat de cultius, amb nombroses formes locals, responent a l'estratègia de les societats tradicionals de diversificar al màxim les seves fonts d'alimentació per assegurar-se l'autosuficiència. Aquesta visió és l'origen d'una rica cultura agrària que té ferramentes i tècniques pròpies, així com una arquitectura i una gastronomia basada en varietats locals: carxofes, creïlles, cacauets, boniats, melons i melons d'alger, bajoques, "garrofó" per les paelles, cebes, carabasses i xufes. En l'actualitat, molts d'estos conreus han desaparegut o són marginals com el blat, el cacau, la dacsa o el tabac. És per això que hem considerat la potencialitat d'aquesta comarca com a cau de biodiversitat, tant de varietats com de coneixements antics, recuperant així una part del nostre patrimoni cultural i de la saviesa popular.

## **RESULTATS I DISCUSSIÓ**

S'han fet entrevistes a 12 llauradors de la comarca de L'Horta Nord, trobant-se 17 varietats tradicionals de plantes hortícoles.

Aquestes varietats han sigut descrites segons la informació que ens han donat els mateixos agricultors en diverses entrevistes, per tant la descripció s'ha fet en base als seus comentaris i generalment comparant-les amb les varietats comercials que ells mateixos han provat. En la Taula 1 se mostren les característiques principals de les varietats localitzades.

Aquestes varietats porten associades alguns aspectes importants que podem comentar de forma resumida.

El principal criteri per a fer la selecció de les llavors, és agafar els fruits o les plantes amb millor aspecte, que estiguen sanes i sense deformitats, seguint un model determinat, com escollir les baines de fava més llargues, o les tomaques més gruixudes i amb millor color. No acostumen a deixar sols una planta per fer llavor, si no que ho fan per grupets, assegurant-se així, de forma natural, la conservació de la variabilitat dins del tipus, donant-les major capacitat d'adaptació a les condicions de sòl i clima.

Alguns agricultors recomanen escollir el fruit de les primeres flors, perquè estan més temps en la planta i tenen menys risc a patir infermetats o virus associats a la llavor. Aquest criteri de selecció coincideix amb els citats per alguns agricultors tradicionals de la Serra de Cádiz (García, 1999) o del municipi de Castril (Granada) (Gimeno, 2006). Uns altres ens han comentat que és millor guardar la llavor dels fruits centrals, perquè són els que millor desenvolupen les característiques pròpies de cada varietat.

Els mètodes d'extracció de llavors que ens han descrit són diversos en funció de les espècies. Hi ha mètodes d'extracció en humit, com és el cas de la tomata o la carabassa, on s'esperen a que els fruits sobremaduren en la planta, els arranquen i després extrauen les llavors i les deixen assecar. En el cas de la tomata m'han explicat fins a tres mètodes diferents d'extraure la llavor, segons el llaurador, i un d'ells inclou la fermentació de la llavor. També hi ha plantes d'extracció en sec, com les lleguminoses o les cols, on se deixen assecar les tavelles sobre la planta i després s'arreglen, se separen i se netegen d'impureses.

S'ha detectat que l'ús de varietats tradicionals i les formes de treball tradicionals estan en un procés de retrocés, i que la majoria d'agricultors que encara les utilitzen són d'avançada edat, no hi ha regeneració intergeneracional. Com a causes principals d'erosió genètica es despunten el que la majoria han sigut substituïdes per varietats comercials (que moltes vegades són més productives, més uniformes i més còmodes a l'hora de conrear), una altra causa és perquè les varietats tradicionals ja no s'adapten a les necessitats actuals (com és el cas de les diferents varietats de meló i la seva temporalitat en el espai i el temps) o per qüestió de canvis en els gustos del mercat. Però sí que s'han trobat molts agricultors que encara cultiven varietats tradicionals, i les renoven cada any, destinades a un consum familiar, perquè enyoren el sabor d'abans, tenen millor qualitat, presenten bona conservació, les coneixen a la perfecció, no presenten tants problemes de plagues, etc.

A pesar de que les varietats locals han quedat relegades als horts familiars i rara és la varietat que encara se cultiva per al comerç (sols hem trobat el cas de la tomata valenciana), és molt important treballar per recuperar la memòria històrica dels sabors d'abans, dels plats arrelats a cada zona on s'utilitzen unes varietats determinades, que no es perguen les costums gastronòmiques de cada poble, els menjars populars, etc.

Hem de tenir sempre present que la millor manera de conservar i mantenir el patrimoni genètic és fent-lo servir, es a dir, conreant-lo i potenciant el seu coneixement, la seva història i el seu ús.

## **CONCLUSIONS**

L'agricultura ecològica reconeix com una de les seves fonts de coneixement el saber que proporciona l'agricultura tradicional, perquè ha aconseguit crear i mantenir agrosistemes productius i sostenibles al llarg del temps, mostrant-se eficient en l'ús dels recursos naturals i amb una funció molt important de crear i conservar la biodiversitat agrícola. Per açò pensem que una peça fonamental del pensament agroecològic caldria ser la conservació, promoció i millora de les varietats arrelades a cada localitat, i la recollida de tota la sapiència d'un col·lectiu, que està desapareguen i que té moltes coses que oferir al món de l'agricultura ecològica.

Vista la gran quantitat de varietats que s'han obtingut en la prospecció i la recerca que s'ha fet d'un grup no massa elevat de llauradors, i procedents tots ells d'un nombre escàs de pobles de la comarca, pensem que seria molt interessant realitzar un treball de recerca molt més a fons i en cada comarca del País Valencià, per a aconseguir recuperar tant els recursos genètics locals existents, com tota la informació cultural i agronòmica associada a ells abans que sigui massa tard i tot aquest patrimoni genètic i cultural acabi perdent-se per sempre.

A més a més, podria ser una manera més de donar un valor afegit a la comarca de l'Horta, en grau perill d'extinció pels aterradors plans urbanístics de les empreses de construcció. La inclusió de l'Horta com a espai d'enorme importància en la conservació de la diversitat i la tradició agrària podria agarrar força amb tota la informació que s'ha obtingut en aquest estudi.

## **AGRAIMENTS**

A tota la gent que m'ha ajudat a fer possible aquest treball, que ha compartit amb mi vesprades i tertúlies, que ha contestat a totes les meves preguntes amb paciència infinita i que m'ha oferit tota la seva saviesa i els seus coneixements per a que les noves generacions siguem un poquet més sensibles i més cultes.

## **BIBLIOGRAFÍA**

Aföldi, T., Fließbach, A., Geier, U., Kilcher, L., Niggli, U., Pfiffner, L. Stolze, M., Willer, H. (2002). Organic agriculture, environment and food security. Environment and natural resources Series N° 4. FAO. Rome, 258 pp.

FAO (2000). El estado mundial de la agricultura y la alimentación. Roma.

García, F.S. 1999. Aplicando la Investigación Participativa (IAP) a la valoración y conservación de recursos genéticos a nivel local: el caso de La Verde (Villamartín, Cádiz). Trabajo final de carrera. Instituto de Sociología y Estudios Campesinos. E.T.S.I.A.M. Universidad de Córdoba.

Jimeno, H. y Guzmán, G. 2006. Hortelanos y variedades tradicionales en el municipio de Castril (Granada). Actas del VII Congreso SEAE, Zaragoza.

Espècie	Varietats	Descripció	Trasplantament i Collita	Ús	Criteris de Selecció per fer llavor	Altres
Meló	Calent		Meitat de juny	Consum en fresc		
	Roget		Juliol	Ídem		
	Pell de sapo	Allargats Pell arrugada i de color verda Llavors concentrades en el centre	El trasplantament es feia a finals de març, començament d'abril. S'arregava a l'agost i primera quinzena de Setembre. La collita es fa quant estan un poc verds (es deixen madurar 8-10 dies i després es comercialitzaven)	Consum en fresc	Melons de pell fina i polpa compacta  Acudit: "si trobes una llavoreta negra dins, guarda eixe meló"	Alt contingut en sucre Menor producció però molt valorada pel seu sabor intens
	Negre	Carn més consistent i pell dura	Collita més tardana, abans de les gelades primerenques	Es colgaven del sostre i es deixaven en un lloc fresc i ventilat per a menjar-lo per Nadal		
Meló d'alger	Sang de bou	Pell més negra i de poc tamany Carn roja i intensa	El planter el fa al començament de primavera i els trasplanta 20 dies després. A principis d'estiu comença la collita	Consum en fresc	Deixar sobre-madurar els fruits de millor tamany i aspecte	Bona qualitat organolèptica i gran acceptació
Carabassa	De torrar	Planta molt rústica, poca necessitat d'aigua i resistència al fred	Trasplantament a meitat de maig. La collita comença en San Ramon, 31 d'agost, o principis de setembre, i pot durar un mes	Ideal per a torrar al forn	Carabasses més grans i més taronges	Molt dolça i tendra
Tomata	Valenciana	Plantes amb fulles més grans i fruits amb forma de pereta i d'un color vermell no massa intens	Molt sensible al fred. En març es trasplanta en el camp protegits amb un túnel i la recol·lecció comença en juliol	Consum en fresc i per fer conserva	Els fruits més saludables, i a partir del tercer ramet	Bones qualitats organolèptiques: sabor molt intens, bona olor i molt de caldo  Menys rendiment i fan més ulls (la guia principal es troba molt poc definida)

Espècie	Varietats	Descripció	Trasplantament i Collita	Ús	Criteris de Selecció per fer llavor	Altres
Pimentó	Morrongo	Plantes més altes i els fruits cuallen a la punta de la planta. De color intens, pesats i parets gruixudes.	El planter es feia en La Candelaria, febrer, i es trasplantava per San Josep (15 de març). L'època forta de collita és a finals d'octubre, principis de novembre	Consum en fresc i també en conserva Ideal per fer "esgarraet"	Fruits més atractius, gruixuts i amb color intens Extrauen la llavor directament	Sabor fort, pell gruixuda y menys aromàtic Molt rentable, perquè es donava en èpoques on no hi havia mercat
	Del terreny	Fruits allargats, amb un roig poc intens i lleugers	Molt més precoç, al mes i mig del trasplantament es poden arreplegar els primers pimentons	Per a fregir		Molt aromàtic, no té quasi fibra però és molt heterogeni
Ceba	De gra	El bulb agafa color amb el temps i té poques capes de pell. De forma redona	El trasplantament comença en abril i la collita es fa en agost.	Consum en fresc i per a conservar	Agafen les umbel·les de ceba en el mes de juny. Les deixen assecar senceres dins d'un sac, separades de la canya. Quant va a sembrar les trau del sac i les pica per separar la llavor de la resta	Ceba tendra, dolça, que costa poc de bullir Va deixar de ser rentable, substituïda per la "babosa" híbrida Plantar ceba després de cols, carxofa o creïlles és fonamental
Col llombarda	Del terreny	Planta de color verd-blau, de fulles amples i que fa cols molt grans	El trasplantament en setembre-octubre i la recol·lecció es fa per Nadal	Consum en fresc (en ensalada, fregida, bullida)	Deixa 2-3 plantes fins que grillen. S'han de protegit les flors perquè són molt atractives per als pardals.	Cols molt grosses, de 7-8 kg, per això es van deixar de cultivar i perquè era molt tendra i se feia molla als pocs dies.
Bajoques	Roget	Baines amb taques, de color entre blanc i morat, i 6-7 grans dins	La sembra directa es fa entre maig i juny, i l'època de recol·lecció és en estiu.	Consum en fresc	Selecciona les plantes de millor aspecte, cull les baines i les deixa secar penjades d'un fil	Ha sigut substituïda per la bajoca roget híbrida provinent d'Almeria, molt més homogènia



Espècie	Varietats	Descripció	Trasplantament i Collita	Ús	Criteris de Selecció per fer llavor	Altres
Fava	Del terreny	Plantes altes (pot arribar a 1 m) i baines grans i aplanades, amb 8-9 grans	Sembra directa en l'última quinzena d'agost o al començament de setembre. Comencen la recol·lecció a finals de gener (fent collita fins a març) i un altre m'ha parlat de collites per San Josep i més concentrades en el temps	Consum en fresc o en sec	Deixen les plantes fins a abril-maig, i escullen les baines més llargues i de millor aspecte. Les deixen penjades d'un fil per a assecar-les	Es tracta d'una fava que "fa més gra i poca corfa". Fava molt dolça i tendra, i prou popular, perquè s'han trobat 3 llauradors que encara l'utilitzen
Carlota	Del terreny	Carlota de color menys taronja, i amb molt de sabor i aroma. Bon rendiment, però molt delicada	Sembra directa al gener, i és important fer-lo amb lluna minvant	Consum en fresc	Les llavors de les umbel·les primàries són de més qualitat	Es va deixar de cultivar perquè en abril espigaven pràcticament el 90% de les plantes. Diu que les híbrides mai s'espiguen
Cacaua		Planta de mig metre, color verd-groc El fruit es llarg i conté de 3-4 grans a l'interior	Sembra directa, darrere de creïlles, a finals de maig o començament de juny. La recol·lecció es fa per la Mare de Deu del Pilar, quan les fulles comencen a fer-se negres	En època de postguerra, s'emprava la corfa per a menjar dels animals	Els de millor aspecte i que provenen d'un fruit que conté prou grans	Donava molta feina, tota la família treballava en les diferents parts de la producció de la planta