

10 varietats hortícoles tradicionals de la cara nord del Cadí-Moixeró

Aquestes 10 varietats són només algunes de les més representatives, d'entre moltes altres varietats trobades.

Col d'hivern

Col verdal

(*Brassica oleracea*)

“S’ha de gelar, sí. Perquè, si no, no te la menjaries, la col. És massa forta! D’aquesta manera, com que és gelada, escolta, no costa res de coure. Deixes coure amb les patates i tens un trinxat boníssim.”

— Riu de Cerdanya



“Col d’hivern, n’hi havien unes molt grosses, que es fotien grosses! Altes.”

— Músser

“Això, tranquil. Això [la col] aguanta el fred i ho aguanta tot.”

— Pont d’Arsèguel

“Perquè a la lluna vella de març es feia el planter de les cols d’hivern.”

— Prullans

“La col d’hivern és alta. Fa ulls. Llavors, aquests ulls és lo que es treu per fer el trinxat.”

— Estoll

Fesol afartapobres

(*Phaseolus coccineus*)

“Aquests són dels blancs, perquè els he anat triant. Per mi, són més bons.”

— Urús

“Sí, una mongeta gran aixís [com una fava]. I, aquesta mongeta, també la fèiem a l’hort.”

— Riu de Cerdanya



“N’hi ha de negres, de més vermellosos... Jo ara els planto per fer maco, perquè fan la flor morada.”

— Puigcerdà

“Se sembraven igual que les altres. A la primavera, aquestes. Pos, allà a mig maig. [A cada forat?] Tres, menus de tres no. I més de set, tampoc. Però no gaire fondes, eh! I la terra que estigués humida.”

— Travesseres

“Se’ls mengen a mig gra, abans de que estiguin secs del tot. Així queda més fi.”

— Èller

Carbassó de branca

Carbassó que corre

(*Cucurbita sp.*)

“Què et diré... Llargarudets tots, també. Aquests que ara són curts, no n’hi havia pas. I la mata era llarga. Ara puguen amunt, abans s’allargaven més.”

— All



“Els carbassons era el verd normal, d’aquell que es feia gros.”

— Meranges

“Els fèiem arrebossats quan eren tendres, quan encara no havia caigut la flor. Sí, arrebossat, sí, amb oli a la padella. Abans en dèiem la padella i la cucotta.”

— Músser

“S’estenia, igual que el carbasser.”

— Travesseres

Carbassa del rabequet

(*Cucurbita maxima*)

Sota el nom de “carbassa del rabequet” s’hi poden trobar desenes de varietats, moltes de les quals han estat citades en diverses cases de la zona, sobretot al Baridà i a l’Alt Urgell.



“Perquè la rabequet es podia menjar, es posava a l’escudella als migdies.”

— Pont d’Arsèguel

“Ere rodona. Això que fa ara, carbassa cacahuet i aquestes històries, no. La del rabequet feia costelles i la carn ere ben groga, també.”

— Pont d’Arsèguel

S’acostumava a plantar als marges dels horts. En ser una planta que creix i s’escampa molt, era habitual trobar-la enfilada pels marges de pedra o pels arbres fruiters.

Enciamet de Cerdanya

Enciamet de Cal Pubill

(*Lactuca sativa*)



“Petitó, és que quasibé com les xicoies. De fulla verda, em sembla, llisa. Que aquella s’esgranava i, aleshores, surten i són molt petites. I, aleshores, es cullen i van sortint.”

— Cava

“Aquest no el fem, surt sol. El deixem granar i surt sol. I, allavòrens, molt aviat, a la primavera, agafes la mata.”

— Cava

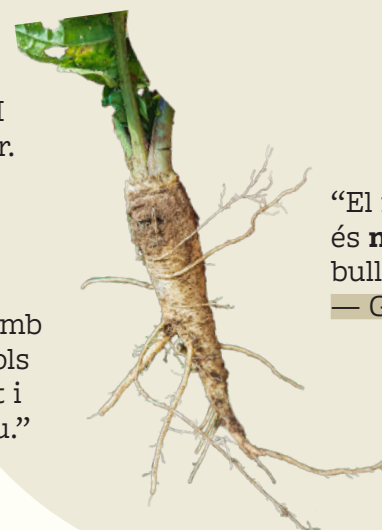
“S’agafava tota la mateta, i amanit i au! Però si es fa una mica gros, ja no. És quan és petit, antes no es faci molt gros.”

— Cava

Nap de Tallendre

Nap de Cerdanya

(*Brassica rapa var. rapa*)



“És un nap aixins, d’un pam. I llavors, bueno, s’han de netejar. I fan arrels per cada banda.”

— Isòvol

“S’esnabussava com ara, amb un ganivet! Si no, com ho vols fer? Has d’agafar un ganivet i anar fent, la fulla, l’arrel i au.”

— Tallendre

“El nap t’agrada o no t’agrada, perquè és molt fort. A mi m’agrada molt, hasta bullit i amanit amb oli, m’agrada!”

— Gréixer

“Oh, coi, es collien per Sant Jaume! I fins que no gelava. Hasta fins després de Nadal, els collíem, fins al febrer!”

— Meranges

Escarola cabell d’àngel

(*Cichorium endivia*)

“Recordo l’escarola de cabell d’àngel, de fulla estreta i molt ramificada.”

— Isòvol



“Abans es feia molta escarola perquè aguanta [l’hivern]. I, llavors, la pots tapar una mica i queda estorofada, i de dintre més blanca.”

— Urús

“Per Sant Isidro es feia planter d’escarola, que és el 15 de maig, el patró dels pagesos.”

— Prullans

“Escarola d’aquesta, de cabell d’àngel, de sempre! L’autèntica escarola de cabell d’àngel.”

— All

Mongeta avellaneta

Mongeta blanca

(*Phaseolus vulgaris*)



“Es feien al tros, al secà. Es feien en terra sorralenca.”

— Urús

“Per coure són molt bones. Ja et dic, la meva germana diu que no, que les que compra no se li couen, que li he de fer aquestes.”

— Urús

“El gust exquisit que tenen les blanques.”

— Travesseres

“Això és avellanet, és la mongeta rodona que es feia antes. Sí, mongeta avellanet, de mata baixa. Això, antes se’n feien molts quilos, tothom sembrava aquesta mongeta.”

— Pont d’Arsèguel

Bleda verda

Bleda verdal

(*Beta vulgaris var. cicla*)



“Mira, això [la bleda] també és una classe antiga d’aquí del país.”

— Cava

“Les sembram per ‘lla Sant Josep, per ‘lla mig març.”

— Cava

“Aquesta bleda d’abans no se gelava tant, però se gela també. Sí, sí, se gela, se gela. És delicada, la bleda!”

— Riu de Cerdanya

“Amb verdura, bullida. Abans, aquí, no parlàvem de trinxat, no. Era verdura: verdura de col, verdura de bleda... I amanida amb el suc de la rosta! Re’ d’oli, eh! Encara que et posin a règim, eh! Si no, no és bona.”

— Músser