



QUI NO HA FLORAT PELANT UNA CEBA?

La ceba és un dels elements que no deu faltar a l'hort. Aquesta planta bíblica té qualitats interessants que la fan de cultiu obligat tots els anys. Tot i els plors que provoca en tallar-la a la cuina, és molt utilitzada a la nostra taula en fresc, fregida, bullida, torrada o en salmorra, també pot ser guardada per al consum durant bona part de l'any.

Coneguda des de molt antic, botànicament és una planta biannual, és a dir, el primer any de vida emmagatzema reserves en fulles modificades que formen un bulb, i el segon any les gasta per emetre unes vigoroses tiges florals, anomenades canons.

Nosaltres aprofitarem el primer any, quan podem collir-la tendra, amb el bulb jove, o seca, ja madura per a guardar. Però si volem tindre calçots o llavor, triarem entre les millors cebes guardades i les plantarem al desembre. Així a la primavera tindrem els calçots i a l'estiu, la llavor.

El cultiu complet és bastant difícil, cal preparar un planter llarg i delicat, fer la ceba, triar les millors i tornar-les a plantar per guardar llavor quasi tots els anys, ja que no dura gaire temps. Nosaltres ens quedem amb la part més fàcil: per al nostre hort sempre buscarem planter de cebollí i el trasplantarem quan calga segons el tipus de ceba que volem criar.

Els llauradors valencians són mestres en el cultiu de la ceba, de fet els nostres cicles de cultiu marquen les etapes oficials del seu comerç. Les primeres són les cebes baboses o de la baba, que tenen doble ús: les atractives garbetes de cebes tendres, o madures per a guardar, que no piquen gens. Es trasplanten en setembre.

Després vénen les cebes de mig gra, o les de Lliria. Aquestes es trasplanten en febrer i es cullen en juny; molt bones, tampoc piquen massa. Les darreres són les de gra, de trasplant en abril. Les tardanes són les millors per a assecar i guardar en les típiques ceberes de l'horta, però atenció a la picor.

Si volem les cebes tendres les plantarem més espesses, a 10 x 20 cm, si les volem per a seques, més amples, a 15 x 25 cm.

Quan són joves les cebes necessiten un reg més freqüent, perquè la terra estiga fresca, però sense embassar; quan es veu clarament el bulb estirem el reg i, quan ja està complet, deixem de regar per collir-les uns dies després. Es trauen de terra i es deixen al cavalló esteses per solejar-les, a l'endemà es voltegen; si tallem els *rabos* amb la corbella les cebes s'assequen més ràpidament, si no els tallem podem trenar-los i fer rastres per a penjar-les.

«LA CEBA TÉ QUALITATS INTERESSANTS QUE LA FAN DE CULTIU OBLIGAT. TOT I ELS PLORS QUE PROVOCA EN TALLAR-LA A LA CUINA, ÉS MOLT UTILITZADA A LA NOSTRA TAULA.»



Plantació de cebes baboses o de la baba.



Detall de l'estructura floral de la ceba.



Cebes assecant-se al camp.



© Josep Roselló

La ceba no vol fem ni una preparació de la terra especial. Sí que cal birbar prou, ja que no suporta la competència amb altres herbes, però millor birbar quan són joves, més avant no els va bé que els toquen les arrels. Atenció als dies humits, després sol arribar el mildiu.

Moltes comarques valencianes fan cebes, però el Camp de Túria és especial, allí s'han creat varietats com la Monquelina i la Llírria, i els seus llauradors són experts en el cultiu i el comerç. Un comerç molt insegur, ja que el preu de la ceba és molt canviant, uns anys es fan rics i altres s'arruïnen i tot són plors. Reben homenatge les dones i homes que s'han deixat la pell al camp. Per això en moltes comarques diuen «si vols ceba de diner, planta-la al gener» com a cicle més segur, però sense garanties.

Nosaltres no tindrem aquest maldecap, en cultivarem prou per a menjar a casa i guardar una temporada, això sí fa no fa són uns quants centenars de cebollins. I recordeu que no heu de deixar que les cebes passen set perquè no piquen...

JOSEP ROSELLÓ I OLTRA

Tècnic agrícola. Estació Experimental Agrícola de Carcaixent

ELS MILLORS FRUITS

LLETUGUES D'HIVERN

Entre les lletugues que podem trobar i provar ara, en destaca una de particular interès, perquè és nostra, és d'hivern i té un agradable color roig intens. Es tracta de la lletuga morada de Morella.

El color roig, quasi morat, és una adaptació al fred, que fa presents els antocians de les fulles, ja que es tracta d'una planta que suporta en certa manera les temperatures baixes. No debades ve de la comarca dels Ports. No tots els enciams poden suportar un poc el fred com aquest, però en canvi la lletuga morada de Morella no va bé a l'estiu, quan pateix de la calor i puja ràpidament a flor, defecte que les deprecia comercialment.

Es tracta d'una lletuga del tipus romana també anomenat orella d'ase. És una planta gran, que pot pesar fàcilment un quilogram. Que tanca ella sola i no cal lligar-la per tal de blanquejar la part central com passava amb les varietats antigues. Les fulles són grans, de verd brillant amb més de mitja fulla de color roig pujat, rugoses i de vora ondulada.

Al mos són cruixents i de sabor intens, i ens alegren l'amanida amb el seu color i gust. Per a l'hort són plantes rústegues, fàcils de cultivar i de guardar les llavors, que són negres i es cullen al final de la primavera.



© Josep Roselló

Planta jove de lletuga morada de Morella.