



ELS PEBRES DE L'ESTIU

Per a molta gent el pebre més apreciat és el de fruit gran, llarg, de bon colmello, és a dir de bona molla, que es cull verd o roig, per descomptat de carn dolça, i que es pot fer farcit o torrat. Com el que ens conta Vicent Andrés Estellés: «res no m'agrada tant/ com enramar-me d'oli cru/ el pimentó torrat, tallat en tires/ [...] M'agrada molt el pimentó torrat,/ mes no massa torrat, que el desgracia,/ sinó amb aquella carn mollar que té/ en llevar-li la costra socarrada [...]». El pebre d'Estellés deu ser el *pebre morrongo*, de tres o quatre cantons, *bajoca roja* o *pebre valencià*, molt freqüent a tot el territori. Pebre, pebot, pimentó i bajoca, noms diferents que rep el fruit a les nostres terres.

Altres prefereixen el pebre llarg i dolç, de pell i carn més fina. Són els pebres de *la banya* o *del cuerno*, i els nomenats *italians*. Són els millors per a fregir i per a fer la pericana. Alguns noms propis són el pebre de la *banya de la Canal de Navarrés*, la *banya de cabra* de les Illes i la *pebrera d'enrastrar*. Qui preferisca els vitets, coents o bitxos, en trobarà de diversos tipus que acumulen capsicina de valent, l'alcaloide propi dels pebres. Es troba en proporcions variables segons els tipus, i dóna la diferència entre pimentons dolços i coents. Llepar un vitet inflama la pell i les mucoses amb una intensa sensació de calor i excitació. També hi ha pimentons per a condiment com les nyores, i els de bona carn poden preparar-se en salmorra.

No pot faltar al nostre hort aquesta planta bona a muntó, que sobrepassa fàcilment el metre d'altura, amb tiges més o menys verticals i ramificades. Tota la planta

és llisa, les fulles són de color verd fosc i amb un pecíol llarg. El sistema radicular és profund, si la terra és solta. Té un soca principal de creixement vertical que, a partir de la creu, emet dues o tres ramificacions, depenent de la varietat, i continua ramificant-se de la mateixa manera fins al final del seu cicle de cultiu.

El pebre és cultiu principal dins de la rotació, està molt de temps en la terra i, com que esgota molt el sòl, cal que passen almenys quatre anys per a repetir-lo. Si pot prefereix sempre les terres noves o descansades. Són bons cultius precedents els adobs verds i les lleguminoses, també carlota, cols, raves, cebes i encisams. Són desaconsellables, abans o després, les albergines, les tomaques i les creïlles, com també el meló i la síndria, el cogombre o la carabassa. El pimentó s'associa bàsicament amb alfàbega per a protegir-se dels pugons.

Cultivar-ne a l'hort és fàcil. A l'aire lliure comencem a plantar a últims de març i durant tot l'abril i maig segons llocs. Els vells diuen que cal plantar en lluna creixent i sembrar en lluna minvant. Els plantons es col·loquen en un costat del cavalló, a la cara solejada, així el cavalló protegeix la planta en l'arrelament. Després de plantar es rega bé, als quinze dies es torna a regar, i de saó es parteixen els cavallons, amb la qual cosa el solc es converteix en cavalló, i les plantes queden recalçades i protegides de l'aigua de reg. No és bo que es mulle la soca en prevenció d'atacs del mal de coll, produït pel fong *Phytophthora* spp., una de les seues principals malalties. En reg per degoteig, una vegada arrelada la planta, cal separar la mànega de reg per evitar la humitat contínua al peu de la planta.



© Josep Roselló

Pebres italians.



© Josep Roselló

Llavors de pebres per a guardar



© Josep Roselló

Pebres valencians.

Després del reg de plantació normalment segueix un període sense reg per facilitar una implantació profunda de les arrels, pot ser d'uns quinze dies o fins que aparega la primera flor. Els regs han de ser abundants i espaiats en les primeres fases, i en acabant són convenients regs freqüents i regulars no molt copiosos, evitant les entollades.

Va bé entutorar el pebre, encara que moltes vegades no es fa. La majoria de les vegades consisteix a plantar unes estakes verticals, amb fils o canyes horitzontals lligades, on recolzen els braços carregats de fruita per evitar que toquen terra o es trenquen les rames del pes. En cas d'un excessiu creixement vegetal, es pot eliminar alguna branca per afavorir l'aireig de la planta i aconseguir un major quallat de fruits.

El cicle complet del pimentó és prou llarg, en llocs bons arriben sense problemes fins a les primeres gelades. El marc de plantació estarà en funció del port esperat de la planta, que té a veure amb la varietat cultivada. Normalment de 60 a 80 centímetres entre plantes i un metre entre línies. Si s'arpleguen els pimentons en verd, la planta tendirà a quallar-ne altres en el seu lloc, i la collita augmentarà. Els fruits es trenquen, o es tallen amb tisores, amb la cueta de 2 o 3 centímetres.

Guardar llavor de sembra és molt fàcil: triarem les millors plantes, es colliran els millors pimentons amb la maduració completa i conservarem llavor d'unes quantes plantes per mantindre la diversitat de la nostra varietat. La llavor és viable entre tres i vuit anys.

Si tot va com cal, amb unes poques mates a l'hort, menjarem molts pebres de la forma i manera que més ens agraden, i tindrem llavor per sembrar-ne a l'any que ve i per regalar-ne als amics i coneguts.

JOSEP ROSELLÓ I OLTRA

Tècnic agrícola. Estació Experimental Agrícola de Carcaixent



ELS MILLORS FRUITS

EL MILLOR MELÓ D'ALGER

Al'Horta de València encara s'hi troba una varietat de meló d'Alger, meló d'aigua o síndria, que quasi forma part de les llegendes. Es tracta del meló sang de bou, que moltes persones majors recorden com el meló de la seua infantesa. Era freqüent per tot arreu als camps abans de l'entrada de les varietats modernes; ara és molt difícil trobar-lo, tot i que alguns llauradors lluiten de valent per recuperar-lo.

El fruit és gran, de vegades molt gran, de pell obscura i carn molt roja, cruixent i dolça a grapats, i té un so intens quan clavilla en encetar-lo. Per diferenciar-lo d'altres varietats sols cal mirar les fulles de la mata. La fulla del «sang de bou» és triangular, de color intens i poc lobulada, a diferència de les fulles molt dividides d'altres varietats conreades.

Si trobeu un d'aquests melons i us agrada, guardeu les llavors, que han de ser xicotetes i a muntó negres. D'aquesta manera gaudireu molts anys d'un fruit exquisit, al temps que fareu costat al rescat d'una varietat que encara està pendent d'un fil...



© Josep Roselló



© Josep Roselló

El meló de sang de bou destaca per la pell obscura i la carn roja.