



EL CACAU VALENCIÀ

El cultiu del modest cacau és ara escàs i marginal, però abans no ho era, abans era un conreu fonamental, pel seu gra, aliment bàsic per a les persones, i per la mata, bon farratge per als animals. Era una collita mediterrània, i principalment valenciana. Més del 80% es feia en aquestes terres. De fet, a Europa, el cacau va ser cultivat per primera vegada a València.

El cacau és una planta americana d'introducció tardana que el botànic Cavanilles no cita encara com a cultivat en els seus primers viatges pel territori, allà pel 1791-93, tot i que visità l'arquebisbe Mayoral al seu jardí de Puçol, on hi havia plantes de cacau en aclimatació; anys més tard el mateix Cavanilles redactà una publicació on recull la seua importància creixent a l'Horta de València. Durant 150 anys ha estat un aliment emblemàtic, però en la dècada dels anys setanta del segle xx cau ràpidament la producció local, mentre augmenten fortíssimament les importacions, fins restar testimonial a les nostres terres.

El cacau (*Arachis hypogea*) és una planta i una collita singular per molts motius. Destacarem amb detall sols un parell d'aquestes particularitats que són de gran importància per cultivar-lo. En primer lloc, la flor d'aquesta lleguminosa té un comportament força estrany: una vegada fecundada, busca la terra per a soterrar-se, ja que en la base de la flor hi ha un òrgan, anomenat ginòfor, que

creix amagant-se del sol. Així el fruit es cria davall terra. La segona és la necessitat d'aigua: el cacau fuig de l'excessiva humitat. La pràctica del reg és de gran importància agronòmica, ja que no solament atén les necessitats de la planta, si no que serveix per dirigir i modificar-ne el creixement per tal d'obtenir el major rendiment possible.

Les feines agronòmiques es fan sempre pensant en aquestes particularitats. Així, el llaurador treballa la terra des del reg de preparació amb nombroses labors superficials, que tenen com a explicació mantindre la saó i preparar un sòl tou i desfet, adequat per a germinar la llavor primer i més tard per a rebre la flor. Els llauradors valencians van inventar, fins i tot, una eina especial per al cacau. Es tracta de la «barqueta», artefacte semicircular d'uns 80 centímetres que va per davall del cavalló, amb un tallant darrere i diversos tallants laterals i inferiors d'uns pocs centímetres, que sega la brossa i desfà els terrossos fins deixar la terra neta, fina i solta.

Se sembren els cacaus de mitjan maig a mitjan juny, ja que és una planta amant de la calor, si pot ser amb lluna minvant. Cada pam i mig deixem 2 grans per cop, separant les línies uns 60 centímetres; així es gasten uns 8 kg de llavor per fanecada. Se sembra amb la saó que hem preparat, i no es tornarà a regar fins ben tard. En nàixer la planta treballlem el solc per evitar les brosses i estirar la saó, també farem cavalló acostant

**«EL CACAU ERA UNA
COLLITA MEDITERRÀNIA, I
PRINCIPALMENT VALENCIANA.
DE FET, A EUROPA, EL CACAU
VA SER CULTIVAT
PER PRIMERA VEGADA
A VALÈNCIA»**



Agulles del cacau.

© Josep Roselló



la terra a la planta. Finalment regarem per primera vegada de 40 a 60 dies després d'eixir les mates. Aquest forçat de set es fa per provocar la floració ben primerenca de la mata de cacau. Així les flors apareixen baixes en la planta i hi ha poca distància a la terra que buscaran. Els llauradors han comprovat que de les flors altes, poques n'arriben a terra, i en tot cas donen poc de resultat.

Després es rega tres vegades cada quinze dies, no és bo donar més aigua, en tot cas un altre reg si és necessari prop de la collita, allà pel mes de setembre o octubre. En total rep quatre o cinc regades. El darrer reg és molt important, millor sobre terra prou seca, així prepara el terreny que quedarà esponjós. De normal la collita es fa a mà, estirant i arrancant amb força la planta sencera, amb els cacaus agafats. En varietats com la «cacaau» i en terres fortes, es pot traure amb aixada, ja que si no es fa així es perden moltes beines. Una vegada arrancat se soleja en garbes o manats al mateix camp un dia o dos i, espolsant les plantes, se separa la mata de la beina de cacau, que en acabant s'haurà d'assecar a l'era o un altre lloc adequat. Allí perdrà més humitat fins arribar al punt idoni per a la conservació, ho sabrem quan el cacau «cante» en sacsar-lo.

Al nostre hort farem cacau si la terra és solta. Treballarem bé per aguantar la saó i no femarem el cacau, millor que aprofite les restes del cultiu anterior. Trencarem les beines per traure la llavor sols uns dies abans de sembrar i seguirem en allò possible la pauta de reg que hem explicat. Si tot va bé a la tardor tindrem una bona collita de cacaus que anirem consumint a la gana ja que es conserven molt bé una vegada secs. I al temps que haurem vist el comportament d'una lleguminosa excepcional, rescatarem de l'oblit un cultiu valencià per excel·lència.

JOSEP ROSELLÓ I OLTRA

Tècnic agrícola. Estació Experimental Agrícola de Carcaixent

ELS MILLORS FRUITS

DACSA «BLANCA» DEL COMTAT

El cultiu de la dacsa és molt freqüent a les nostres comarques agràries, tant al secà com al regadiu. Normalment les varietats emprades han estat les tradicionals de cada lloc, fins que amb l'arribada de les llavors híbrides es va perdre la gran diversitat de formes locals. Pèrdua molt ràpida ja que la nova varietat pot donar bona producció si rep tot el que necessita de fertilitzant i aigua, però no es pot guardar com a llavor, ja que la segona generació d'un híbrid industrial no té les característiques de la primera. Açò implica que als pocs anys de cultivar dacsa híbrida es perden les llavors pròpies, per manca d'ús; d'altra banda el llaurador ha de comprar tots els anys llavor nova a l'empresa proveïdora i convertir-se en dependent quan abans era autosuficient en llavors.

Però en determinats llocs encara es mantenen les dacsas tradicionals per les seues virtuts i usos específics. Per exemple, a la comarca del Comtat, els llauradors conserven i aprecien la varietat de dacsa anomenada «blanca», ja que un plat típic d'aquells pobles és la dacsa fregida. Per a gaudir d'aquesta delícia es cull l'espiga quan el gra encara és tendre, cap a finals de l'estiu, i es fregeix amb un gratat de sal, diuen que «amb un platet de dacsa i una cervesa... d'allí al cel».

La varietat «blanca» està ben adaptada a les terres pobres dels secans, tot i que si es rega millor. Se sembra a cops amples per a treballar entre les línies, i perquè així aprofita millor la poca aigua disponible. El seu gra és blanc marfil, la mida de l'espiga de mitjana a gran. Quan el gra es fa dur ja no val per a la picadeta, i es guarda per donar-lo als animals domèstics.

Si podeu no deixeu de provar un platet de dacsa «blanca» fregida als pobles del Comtat, amb una cervesa ben fresca. I ja sabeu... d'allí al cel.



Beina i llavor del cacau.

© Josep Roselló



© Josep Roselló