

## Albergines dissenyades per a l'estiu

per JOSEP ROSELLÓ

**D**e les solanàcies plantades als horts, les albergines són les més amants de la calor, més que la tomaca, el pebre i la creïlla. Introduïdes pels àrabs des de l'Índia, les albergines, *albergínies*, *bergines* o *aubergines*, segons el lloc, estan dissenyades per a créixer en ple estiu i a ple sol. Per això volen el lloc més solejat de camp. Amb distàncies de plantació amples les plantes es troben més a gust, per contra a l'ombra o molt atapeïdes s'afilen i no van tan bé.

Són plantes potents de fulles grans, de vora ondulada i moltes vegades amb punxes als nervis de la fulla i als calzes de les flors. Quasi sempre peludes i de color verd clar, açò ajuda a regular la transpiració de l'aigua. La soca és dura i les arrels són fortes i fondes per buscar i aprofitar bé aquesta aigua, de la qual l'albergina és molt exigent, especialment quan creixen els fruits. El fruit es cull jove quan té el color brillant i la pell polida, i s'ha de repassar la collita cada quatre o cinc dies, ja que no paren de produir. Quan el fruit ha perdut la brillantor ja està passat per al mercat. En algunes varietats, la carn del fruit pica, però les nostres varietats cultivades piquen molt poc o gens.

Les diverses varietats guardades pels llauradors ens permeten triar al nostre gust. Així hi ha formes llargues, globoses o rodones, també anomenades de bola; i colors diversos, des de les blanques fins les negres, passant per les verdes, morades i llistades. Com la coneguda «llostada de Gandia», molt estimada al territori valencià.

El cultiu de l'albergina ha donat personalitat a les hortes de la Safor, el litoral de Xeraco a Gandia. El clima benigne en hivern, les terres sorrenques i orgàniques de les marjals i el saber fer dels llauradors de poble són una combinació completa i necessària per a fer les millors albergines. El Prado de Gandia era el mercat on arribaven a l'estiu els carros dels

llauradors a caramull de cabassos, plens d'albergines. Allí es feien els tractes i les vendes, milers i milers de quilos cada dia.

Paco Bou, llaurador de Xeresa que fa anys anava al mercat de Gandia, ens conta que les albergines es collien de matí: «Ara, quan valien diners es collien de vesprada, amb calor i tot. No era bo, però valien diners. Això era quan s'estilava anar al camp a tot el dia.» També ens aclareix un altre secret per entendre el cultiu i la planta: «Per a criar-la de jove és molt delicada, com els polits, que en acabant, quan es fan grans, amb una escofetada no els mates. L'albergina, igual: per a arrancar-la quan és gran necessites una aixada i bons colps.»

Les albergines es mimaven en el planter, que es feia a terra, en una bassa amb un llit de fem i canyissos, que es posaven i llevaven per a protegir-les del vent fred i del sol intens. En nàixer es regaven sovint amb cura; en fer-se un poc més grans es trasplantaven a un lloc més ample; allí seguien ateses i birbades perquè anaren de pressa, quan ja feien un eixem d'altres o un poc més es portaven al camp a la fresca, a plantar-les i regar-les de seguida.

La planta agraeix les terres fèrtils i fondes, però també li van bé les terres *engrassades*, per això va millor que pebres i tomaca en les terres argiloses. Però recordem que li agrada l'aigua sense embassar. Per contra, en les terres sorrenques no són tan productives però la collita és més primerenca.

No podem guardar llavors dels fruits comprats. Com que són joves, no estan acabats. Caldrà deixar madurar bé algun fruit en la mata. De cada peça podem traure fàcilment 1.000 llavors, i si és gran, fins a 2.000, que ben guardades duren quatre o cinc anys.

Planta de cultiu fàcil i agradable a l'hort, de segur que gaudim del cultiu i del tast, ja que forma part de nombroses especialitats de la cuina mediterrània. Ja voreu com repetiu, si és possible, tots els anys. ☺



MÈTODE

A la dreta, albergina «llostada de Gandia».

Josep Roselló i Oltra. Tècnic agrícola. Estació Experimental Agrícola de Carcaixent