

[L'HORT DE ROSELLÓ]

El garrofó de la paella, en perill

per JOSEP ROSELLÓ I OLTRA

Al nostre territori el garrofó és molt apreciat en la cuina perquè és un element necessari en el plat nacional per excel·lència, l'estimada paella. Però al camp és poc cultivat, fa anys que ens arriben partides d'importació de fesols semblants i a baix preu. Ara sols unes poques dotzenes de professionals, com a molt, cultiven el garrofó en els camps valencians, fins al punt que un grup de cuiners i persones preocupades estan intentant protegir-lo amb una denominació d'origen, recordant que també és el component fonamental en plats de qualitat com l'arròs caldós amb pollastre i conill, entre altres.

Els fesols estrangers són completament blancs i són més farinosos, les nostres varietats tradicionals són més saboroses i tenen alguna taca de color, com el garrofó de la cella negra, de color blanc o color palla, amb un punt obscur, negre o morat, en un dels extrems. Si el punt de color cau al centre tenim el garrofó ull de perdiu. També tenim varietats locals més o menys pintades de roig.

El garrofó és un fesol especial, molt gran, aplanat i en forma de mitja lluna com no n'hi ha altre. Qui el veu una vegada no l'oblida més. El nom més freqüent és *garrofó*, però també es coneix com a *bajocó*, *fesol de la pelaïlla*, o *de Lima*, fent al·lusió a la seua procedència peruana.

A més a més el cultiu del garrofó que fan els llauradors valencians és espectacular. Li construeixen una calculada i complicada estructura de canyes i fils que cobreix tot el camp. Les canyes són les protagonistes. Han de ser noves i tallades en lluna vella. Es prioritzen les més sanes i resistents, ja que han de suportar un cultiu llarg i un pes de la planta molt important. Però encara han d'estar preparades per a una situació pitjor, perquè és fàcil que vinguen un parell de perilloses tronades d'estiu, amb molta aigua i forts vents. Les canyes han d'estar ben clavades i molt ben lligades, formant una estructura lleugera i resistent a les inclemències del temps.

Abans de plantar les canyes cal preparar bé la terra, amb poc de fem, ben solta, de reg fàcil i neta de brosses. Així quan la mata ho tape tot ja no hi naixeran més herbes per manca de llum. La planta és molt rústica i prefereix climes secs i terres fondes ben drenades. El garrofó és molt exigent en llum, i normalment creix bé on altres llegums no prosperen.

El cultiu està limitat a les comarques litorals de la franja mediterrània pel clima i la tradició. En molts horts de tarongers es plantaven unes mates de garrofó prop de la bassa de reg, que donaven una fresca ombra mentre la



Josep Roselló

«Els llauradors valencians li construeixen una calculada i complicada estructura de canyes i fils que cobreix tot el camp»

colla d'amics prenia el bany al safareig. Allí es collien contínuament i a la gana els fesols de la pelaïlla que anaven directament a la paella. I és que podem collir-los tendres o secs. Els tendres es couen ràpidament i tenen un gust espectacular, mentre que els secs es guarden per a quan no n'hi ha i sempre cal posar-los a remulla 24 hores abans de cuinar-los. És necessari coure'ls per eliminar un glucòsid tòxic que contenen.

És un cultiu de cicle llarg i està moltes setmanes a la terra. Se sembren els fesols al seu temps i segons els llocs, quan ha passat el risc de gelades, normalment als mesos de març o abril. Comencem a collir garroffons tendres en juny o juliol, però la collita en sec arriba escalonada entre setembre i octubre, a vegades arriba fins a novembre.

La mata del garrofó és de vegetació exuberant, amb arrels poderoses i fondes. Presenta unes agulles on apareixen les flors, de color blanc o verd claret poc vistós. Més tard les beines tenen de cinc a deu centímetres de llargària, són molt aplanades i contenen tres o quatre grans de mida imponent. La gent major diu als menuts que les bajoques joves no es toquen perquè es llancen a perdre. No està comprovat del tot, sembla que és una dita perquè la jovenalla jugue a altres coses i deixi tranquil·les les coses de menjar.

En el nostre hort pot ser un racó d'ombra intensa, on penja contínuament la provisió per a la paella, i que ens deixarà moltes tavelles seques per a l'hivern. Així conservarem, i en gaudirem, l'element més característic i diferencial del plat típic, les nostres varietats del garrofó valencià. ☺

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