

[L'HORT DE ROSELLÓ]

Cama llarga i cama curta

per JOSEP ROSELLÓ I OLTRA

Cama llarga i cama curta són dues varietats d'all que es cultiven com a tendres a Xàtiva i partides de la rodalia. L'all tendre és una delícia de l'hivern en la gastronomia mediterrània. En les primeres etapes del seu creixement és un menjar extraordinari, amb totes les propietats de l'all sec, alimentàries i curatives, però rebaixades i alleugerides, en especial la flaire.

La comarca de la Costera, en concret a la ciutat de Xàtiva i rodalia, és la zona de cultiu més important de totes. La frescor moderada de l'hivern i les aigües dels rius Sants i Bellús, disponibles tota l'època de cultiu, són condicions favorables a l'all. Els llauradors xativins són mestres en aquesta verdura d'hivern tan humil i tan especial.

L'all se sembra espès, perquè s'allargue la planta i es dificulte la formació del bulb i per a ombrejar i reduir la presència de les herbes acompanyants. Amb la varietat cama llarga comença la campanya, ja que és l'all més primerenc: sembrat a finals de l'estiu, es pot collir a la tardor i a l'hivern. La varietat cama curta se sembra més tard i allarga la collita fins el mes de maig. Aquest és l'all que suporta millor la primavera sense engrossir el bulb, cosa que el deixaria fora del mercat d'all tendre. Gràcies a la domesticació de les plantes i al saber agrari es poden trobar garbes d'all tendres a les botigues de setembre a maig.

A Xàtiva el seu cultiu està datat ja fa més de 200 anys, i es manté el costum d'encomanar la llavor de sembra, els caps d'all, a un grapat de pagesos de Mallorca. Han comprovat la qualitat d'aquesta llavor que, com que és criada a l'illa amb menys aigua, dona un all dur i que grilla i creix molt bé a la Costera. Així que cada any els llauradors de Xàtiva telefonen als companys de Mallorca per encarregar tant all cama llarga com cama curta per a l'any que ve.

Una altra característica local és que, a l'hora de collir-los, els llauradors que no disposen de magatzem de confecció preparen al camp les garbes que van al mercat. Per això inunden el camp d'aigua, així s'arranquen millor les mates a mà, i allí mateix es pela l'all i es llaven les arrels, per a deixar la garba perfecta lligada amb tires de bova. Abans es feia amb palla d'arròs, però talla molt les mans, mentre que la bova és més suau. Sembla senzill però és un dels treballs més durs del camp, ja que a l'hivern fa fred



Josep Roselló i Oltra



«Gràcies a la domesticació de les plantes i al saber agrari es poden trobar garbes d'all tendres a les botigues de setembre a maig»

i estar moltes hores dins l'aigua fresca es torna un càstig molt dur.

Actualment més del 80 % de l'all tendre que es cultiva i distribueix als mercats ix de casa nostra. El mercat que el consumeix és principalment mediterrani, de Girona a Màlaga i als grans nuclis de consum. És una hortalissa estimada per la frescor i propietats tan preuades en la cuina, on a vegades es confon amb l'all porro, un altre cultiu d'interès però d'ús totalment diferent.

Però el futur és incert: els darrers anys se n'ha reduït el cultiu, cada vegada queden menys llauradors decidits a afrontar els costos que representa, i a més són més majors. Afortunadament s'ha creat una associació de productors que vol mantenir l'all tendre en cultiu i al mercat. Per això a l'abril van celebrar la Firall, la Fira de l'all tendre de Xàtiva, per donar a conèixer millor aquesta especialitat del camp valencià, tan peculiar i lligada al saber dels agricultors i al paisatge de la Costera. ☺

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