

LLISTAT DE FRUITERS

Nom vulgar	Varietat	Característiques
Caqui/ Palosanto	Desconeguda	Petit/gros. Color taronja. Molt aromàtic
Cirerer	Blancal	Dolça, blanca, petita. Es d'aigua. Maig-St Joan.
	Castanyera de Lleida	Molt grossa, com les castanyes. Forma de cor. Dura en mossegar.
	Garrofal de Lleida/Bordenca	Roja. Produeix al juny/per la festa major. Dolça i forta. Mida mitjana.
	Garrofal Monsó	Més dolça que castanyera. Dura en mossegar. Dolça. Color clar. Collita al moment de la sega. Sensible a plagues.
	Imperial	
Codonyer	Imperial	
	País	Petit i dur. Molt aspre.
	Petit	Molt petit. Per empeltar en perera. Aromàtic. Per fer codonyat. Per Tots Sants.
	Real	Per fer ratafia. Molt bó. Color roig.
Esbarzer	Desconeguda	Sempre a tot arreu. Collita Juny-juliol.
Figuera	Breva	Gran. Llargues i negres, pell prima.
	Coll de dama blanca	Setembre: Molt resistent.
	Coll de dama negra	Setembre
	De carabasseta	Com Coll de dama, amb vetes grogues i taronges.
Ginjoler	Desconeguda	Com un dàtil/rodó. Té/no té punxes. Agre; tou és bo. Molts pinyols.
Guinder	Desconeguda	Per fer ratafia. Molt àcida. Com un dàtil. Molt pinyols i carn blanca. Per fora roig-marró.
Mangraner	Agre	Per curar
	Desconeguda	Poca llavor. Collita Totsants.
Nesprer	Desconeguda	Menjar ben madur. Madura quan gela. Dolç. Guardar a l'ombra.
Nogera	Desconeguda	Per fer anís.
Olivera	Arbequina	Oli aigualit (regadiu)
	Cagalló de rata	Molt petita. Per fer oli
	Verdiella	Oli àcid
	Desconeguda	Per menjar
Perera	Canyella	Verda però per dins, fàcilment negra (és lloca). Produeix al juny. Molt sucosa. St joan.
	Castell	Rodona. Comença a madurar per la zona apical i en 2-3 dies cal collir. St Joan. Problemes de pol·linització

	D'hivern	Per fer ratafia.
	Flor d'hivern	
	Formigueta	Gust estrany. "Mànec" llarg
	Magallona	Com Castells però roig.
	Margarita	Molt gran, allargada i pesada.
	Roma/Malacara	Molt gran. Tardana. Ronyosa. Bé per conservar tot el hivern sobre canyes.
	Rosaldí	Pera semblant a Flor d'Hivern però més allargada i una cara roja. Molt bona, carn fina i sucosa. Collita finals agost-setembre. No tolera cambra.
	Sant Joan	"Iloca" fàcilment. Petita.
	Tendral de Lleida	Groga. Petita i verda. Juny.
	Tendral de Segorbe	Produeix al juny i es pot guarda a l'hivern. Bona per a verdura. Problemes de pol·linització.
	Tendral del país	
Pomera	Bellesa de Roma	Collita a setembre. Roja quan li dona el sol, amb ratlles. Setembre-October.
	Camosa	
	Cardinal	
	Estalafell	Oct-Novembre. Es conserva bé. Acida. Xata, verda i roja a la part on li toca el sol.
	Gelada	Dolça, com Verda Donzella. Es gela amb les primeres gelades. Tardana.
	"King davis"	Roja, Rodona.
	Manyaga	Molt bona, dura. Es pot guardar fins març. Groga amb la part apical com una pera, allargada. Agost.
	Normanda	Verda. Aguanta tot el hivern.
	Reineta verda	Plana. Molt bona al forn. Setembre.
	Roseta de Lleida	Era rodona i roja
	"Staiman"	Poc sucre i bona per a diabètics. Gran. Es pot guardar tot el hivern.
	Tia	Semblant a Gelada. Tardana i també gela amb les primeres gelades.
	Verda donzella	Blanca. Dolça. Sembla gelada per dins. Viveristes en tenen. Es conservava sota el llit. Agost-setembre. Produeix un any si, un no.
	Desconeguda	
Presseguer	Benvingut	
	Blanc	Cauen els fruits
	Sudanell	
	Groc d'Agost	Per fer conserva. Pinyol enganxat. Al setembre es torna roig.
	"May flower"	D'aigua. Mida mitjana, pelut, roig, carn

		blanca, mot sucós. Finals de maig.
	Pàvia blanca de la galta roja	D'aigua. Molt bona olor. Polpa blanca, pell blanca i una cara roja.
Prunera	Clàudia autèntica (Reina Claudia Verde)	Molt melosa, no gaire gran Rodona. Verda que es torna morada. S'asseca per conservar. Es torna negra.
	Clàudia de Tolosa	
	Clàudia francesa	Molt grossa, groga, poc dolça.
	Clàudia roja	Per assecar.
	Falsa clàudia (Oullins)	Grossa i farinosa. Va vindre de França, fa molt.
	Japonesa	Groga, tirant a d'aigua. Mida mitjana.
	Maneguet	
	Mirabolano (Mirabolano)	Petita, rodona.
	Reina Clàudia	
	Rogetes	
	Santa Rosa	Roja. Grossa, molt bona. Juny-Juliol
Sarmenya	Desconeguda	Petita. Feia molts poms. Pera petita, amb "mà nec" primarenca.
Servera	Desconeguda	Poma molt petita, tardana. Marró com el nespre. Madura amb el fred. Fa les serves a poms i en madurar es torna marró fosc. Petit. Fusta molt forta que s'utilitzava per fer els eixos de les rodes dels carros.
Vimenera	Desconeguda	per fer cistells
Vinya	Al gust de maduixa	Per fer vinagre o perfumar oli
	Corinto	Per fer panses. Sense llavor.
	Grumet de l'hivern	Hivern
	Pinyonet	Sense llavors. Per fer vi o panses.
	Roseti	Aguanta bé. Llarg i rosat. Per taula.
	Tripo de gall	Gran i molt dur. Forma de pilota de rugbi. Per menjar.

LLISTAT D'HORTALISSES

Cultiu	Varietat	Característiques
All	Del país	Més alt que altres. De Primavera. Fa poca cabeça. Per all tendre
	Roget o Vermell	Sabor suau
Bleda	Del país o Antiga	Sembrar en lluna vella, si no espiga. Tot l'any
	Moderna	
	Desconeguda	
Bròquil	Alemà	
	Llucat	Fa uns 30 lluquets al votant del principal, d'uns 6 cm. Es el més bo.
	Mig temps	Te llucs, pinyeta mitjana i llucs als costat. A Andorra fan brou amb les fulles. Sembrar per St Joan/St Pere i plantar a primes d'agost.
	Roig	Es morat, com les fulles. Una única pinya grossa. Molt bo.
	Sant Josep	Uns 15 cm i es menja pe St Josep. Es molt bo però es passa ràpid.
Carabassa	De menjar	Allargada i taronja.
	Farinetes/Setí	Rodona, buida per dins i grossa (10-12kg Per fer farinetes, molt dolça.
	Vaquera	Molt grossa. 60-70 kg i buida per dins. Color gris i molt arrugada. Per menjar, per fer farinetes. Donaven a les vaques No resisteix el fred. Collita de maig a setembre amb el peduncle.
Card	Desconeguda	Sense fulles, es menja el tronxo. Típic de Nadal Collir llavor al juliol
Carxofa	De Lleida	Sempre va fent llucs. Te les fulles llises. Quan s'arrissen, és que han degenerat. Poc productiva. Espiga a l'estiu. Molt bona.
Ceba	Bavosa	10 cm, blanca i forma allimonada. Pell una mica rosada. No pica
	Blanca	Per fer ceballots (calçots). Blanca.
	Estiu	
	Valenciana	
Cogombre	De sempre	Molt gran, verd massa fort, dolç. Plantar al abril. Menjar en vinagre. Molt resistent a plagues i malalties
	Espanyol	Petit i molt ratllat. Poca producció
	Llarg/corda	Gran, pell suau, bo. Fa molta llavor.
	Pell de	Com un pepinillo gran

	cocodril	
Col	6 setmanes	O 7 setmanes? Cabdell petit . Molt bona. Es cull a les 6 setmanes. Tolera molt be gelades
	Corantena	Es fa en 40 dies. Petita, D'estiu.
	Francesa	Té unes fulla al damunt diferents
	Pamplona	Grossa i aplanada. Color verd. Molt bona. Es pot guardar molt be.
	Paperina	Forma de paperina al revés, de pinya. Color verd clar. Fina i bona No tolera fred, però és d'hivern
Enciam	Maravella	Tirant a groc. Mates grans. Fulla estreta i llarga. Dolç i molt bo.
	Escarxofeta	
	Negre o romà	Mitjà. Color verd fosc. Fulla estreta i arrugada. S'hi queda l'oli en amanir. Molt bo. Se sembra al hivern i cull a la primavera. Cal lligar-lo. S'hi posen moltes tisoretetes.
Escarola	Cabell d'àngel	Petita. Fina i molt preta. Collita finals d'hivern (febrer)
	Doble	Bona. Sembrar el 15 d'agost. Collita nov-desembre. Poques plagues.
Espàrrec	Desconeguda	
Fava	Desconeguda	Tavella llarga. Sembrar per el Pilar i collita primers de maig. Pugó pot ser un problema. També es donaven a menjar al bestiar: llavors, les mules tenien més força
Guixa	Desconeguda	Com una ungla petita, blanca. Es menja com la mongeta
Maduixa	De Lleida	Tova, dolça, aromàtica. Les primeres son planes. Planta poc productiva. Plantar cada 25 cm, al octubre-novembre. Producció Abril-Estiu. Procurar que l'herba no la tapi, si no és fàcil perdre-la.
	Del país	Molt bona, més blanca, mitjana. Molt fluixa i sabrosa.
	De tot l'any	Les primeres com un dit, després cada vegada més petites. Vermell rosat, tova, molt dolça. Produeix moltes maduixes però s'han de menjar ràpidament, es fan malbé.

LES VARIETATS HORTÍCOLES LLEIDATANES

Albergínies.—Negra, blanca, francesa, blava i morada.

Alfals comú.

Alls.—Lleidatà, porro, aragonés i del país.

Apit.—Comú i el bord.

Bledes.—D'horta, francesa i boscana.

Borratxa comuna.

Bròquil.—Roig, blanc, de pinya, tardà, blanc primerenc, de mig temps i de de Sant Josep.

Carabassa.—De setí, rebequet, corona de rei, carabaceta, cabell d'àngel, vaquera, carabassó, blava de carabassó, blanca.

Cebes.—València, primerenca, tardana, del camp, de ciutadilla, del país, blanca i francesa.

Cíndria.—De pell doble i pell prima.

Cols.—Del país, comuna primerenca, francesa, aligot, capdellada, de pàsquà, fuada, trapellada, valenciana, primerenca i col-i-flor

Coralet.—Llarg, de morro de bou, petit o de quirreta de gos.

Enciam.—Retallat, lligat, de ruc, de mateta, masteguera, esquerola.

Escarxofa.—De tot l'any, del camp, redoneta.

Esquerola.—Comuna, de cabell d'àngel, llarga, arrullada.

Fava.—Valenciana i del país.

Fulivert comú.

Maduixes.—Primerenques, tardanes, petites, grosses o fresons, de tot l'any.

Malva.—Comuna, grossa, malvins.

Melò.—Valencià, primerenc, tardà i de l'horta.

Mongeta.—De ramet, de poll de bou, manresanes, senyorettes, estirabecs, fesolet, fartes o de l'Empordà, fèsol, d'enramà, de ganxet.

Ordi, Paniç Pebrot.—Morruts, llargs, de quatre morros, del camp, morrons dolços, de morro de bou, de pineda.

Pèrol.—Tirabecs, nanos, de set setmanes, corrent.

Rave.—Ravenet, rave llarg, nano, de punta blanca, dàtil.

Tomàquet.—De cirereta, de pereta, de conserva, de penjar, comú, primerenc, del país, redoneta, mançaneta i grossa.

Trumfa.—Anglesa, comú, de bolado, de muntanya, d'hivern, primerenca, bufet, boladet anglès, primerenca de Prades.

Blat.—Roig, blanc, d'horta, d'aragó de granet.

Bledrava.—Sucrera, blanca, comuna, far-ratgena.

Civada.—Doble, del país o comuna.

Ordi.—Marçal, perlat, valencià.

Paniç.—Roig, aragonés, queixal, d'aviram, blanc, tardà, primerenc, nano.

Vida Lleidatana, 1928, p. 298

Varietats citades a l'HORTA DE LLEIDA		
Espècie	1928 (Vida Lleidatana)	2010
All	Lleidatà, Porro, Aragonès o del País	del País , Roget o Vermell
Bleda	D'Horta, Francesa, Boscana	del País o Antiga, Moderna
Bròquil	Roig , Blanc de pinya, Tardà, Blanc primarenc, de Mig temps, de Sant Josep	Alemà, Llucà, de Mig temps, Roig, de Sant Josep
Carabassa	de Setí , Rebequet, Corona de Rei, Carabaceta, Cabell d'àngel, Vaquera , Carabassó, Blava de carabassó, Blanca	de menjar, Farinetes, Setí, Vaquera
Carxofa	de Tot l'any, del Camp, Redoneta	de Lleida
Ceba	València , Primarenca, Tardana, del Camp, de Ciutadilla, del País, Blanca , Francesa	Bavosa, Blanca, Estiu, Valenciana
Col	del País, Comuna primarenca, Francesa , Aligot, Capdellada, de Pàscua, Fuada, Trapellada, Valenciana, Primarenca, Coliflor	6 setmanes, Corantena, Francesa , Pamplona, Paperina
Enciam	Retallat, Lligat, De ruc, de Mateta, Masteguera,	Meravella, Escarxofeta, Negre o romà
Escarola	Comuna, de Cabell d'àngel , Llarga, Arrullada	Cabell d'àngel , Doble
Maduixa	Primarenques, Tardanes, Petites, Grosses o Fresones, de Tot l'Any	de Lleida, del País, de Tot l'any
Meló	Valencià, Primarenc, Tardà, de l'Horta	Coranteno, Gordo, Pinyonet, Tendral, Tendral d'hivern
Mongeta	de Ramet, de Poll de pou, Manresanes, Senyorettes, Estitabecs, Fesolets, Fartes o de l'Empordà, Fèsol, d'Enramar , de Ganxet	Arrosseres, Blanca, Abundància, Cordes/Metrera/Música, Del ganxet, d'Emparrar , Fesolet, Mata baixa, Negra, Roja, Verda
Patata	(Trumfa) Anglesa, Comú, de Bolado, de Muntanya, d'Hivern, Primarenca, Bufet, Boladet anglès, Primarenca de Prades	Canadenca
Pebrot	Morrut llarg, Llarg, de Quatre morros, del Camp, Morrons dolços, de Morro de Bou , de Pineda	Coralet, Fregí, Italià, Morro de Bou , Roig
Síndria	De pell doble, De pell prima	Gavà
Tomàquet	de Cirereta , de Pereta, de Conserva, Comú, Primarenc, del País , Redoneta, Mançaneta, Grossa	Bombeta, Cera, Cirereta , d'Abans, de Lleida, de Maniguet, de Menjar, del País , de Penjar, de Punxeta, Guildes, Palosanto, Ramet, Tres cantos, Xateta