

Les varietats locals a l'Horta de Lleida

TEXT I IMATGES: ASTRID BALLESTA¹, CRISTINA CHOCCARO², PRISCILA GAVILAN DOMINGO³

A l'Horta de Lleida les cols hi tenien a primers del segle XX un paper important; se'n cultivaven una desena de varietats diferents de les quals ara només en queda l'anomenada "francesa". Aquestes i altres informacions sobre la biodiversitat d'aquest espai són fruit de l'estudi que la Fundació Lleida 21 i la Paeria ha finançat per conèixer i revaloritzar l'entorn hortícola de la principal ciutat catalana de ponent.

Lleida se situa a l'extrem occidental de la Depressió Central Catalana, a uns 150 metres d'altitud. El terme municipal té una extensió aproximada d'unes 21.000 hectàrees. Els sòls de la seva Horta presenten gran diversitat natural. Uns substrats del terciari modelats per l'acció dels rius pirinencs, han generat un seguit de terrasses fluvials i planes al·luvials a les quals cal afegir les modificacions generades per l'acció humana (abancalaments, parcel·laris,...)

El clima hi és semiàrid, sec i extrem, moderadament continental. Un dels trets climàtics de Lleida és la boira, que acostuma a ser freqüent i persistent a l'hivern, més o menys abundant a les diferents zones de l'Horta, depenent de la seva proximitat al riu.

Donada la importància de l'aigua per a l'agricultura, la xarxa de regs de l'Horta de Lleida és fonamental. El Canal de Pinyana (Noguera Ribagorçana) i la Sèquia de Fontanet (Segre) reguen la part més important de l'Horta. Per altra banda l'Horta es diferencia de les àrees agrícoles que l'envolten, que són de secà o amb regadius recents i parcel·les grans (Raimat, Sucs, Gimennells).

Una de les característiques de l'Horta de Lleida és la seva organització en partides. Aquesta partició té un origen històric i fa que hi hagi una dispersió de nuclis habitats amb certa identitat pròpia. La situació de les partides, prop de la ciutat, facilitava la comunicació des de Lleida cap a l'Horta o a l'inrevés (Aldomà, 2008). Les mobilitzacions diàries dels agricultors en ambdós sentits afavoria una agricultura tradicional orientada a l'autoconsum i la població activa dedicada al sector agrícola era elevada. A finals del segle XIX (Aldomà, 2009) i sobretot a partir dels anys 1950, els agricultors van passar de viure a la ciutat i traslladar-se a l'Horta diàriament, a transformar la seva "torre" en habitatge habitual. A la dècada dels 60 es van realitzar les primeres transformacions cap a una agricultura moderna i intensiva.

A l'Horta, el parcel·lari fragmentat ha afavorit una agricultura molt intensiva i amb identitat pròpia, que comptava fins fa pocs anys amb una gran riquesa de varietats, seleccionades durant dècades i adaptades a les condicions de sòls i clima de Lleida. Com a altres zones, la modernització de l'agricultura ha provocat una pèrdua d'aquesta diversitat. El 2010, a partir de la inicia-

tiva de la Paeria i de la Fundació Lleida 21, es va iniciar una prospecció de les varietats tradicionals de fruiters i hortalisses que es podien encara trobar a l'Horta.

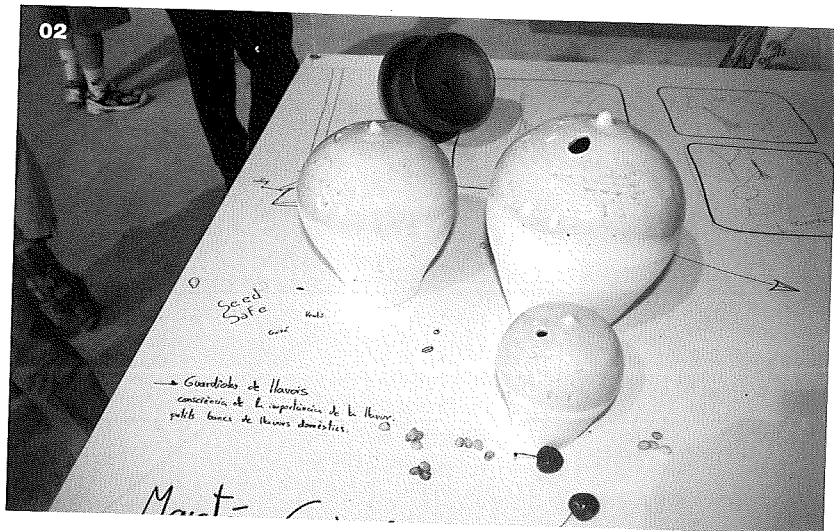
2010: Prospecció de varietats tradicionals d'hortalisses a l'Horta de Lleida

La primera dificultat per poder fer una prospecció de varietats tradicionals és la localització d'informadors. Generalment són persones grans, que han rebut i transmeten els coneixement a través de la tradició oral (Soriano, 2007). Han viscut directament l'evolució de l'Horta de Lleida els darrers 50-70 anys.

Una sèrie de xerrades als casals de jubilats i a diferents partides de l'Horta de Lleida, unes visites als mercats locals i uns contactes personals han permès entrar en contacte amb informadors valuosos, que alhora han anat facilitant nous contactes. Sempre que ha estat possible l'entrevista s'ha fet al propi hort de l'agricultor, i, seguint les recomanacions de Perdomo (2010), s'han adaptat a les característiques de l'entorn i de la persona.

La majoria dels informadors han estat persones de més de 66 anys. Per altra banda, més d'un 70% dels informadors han estat homes. Aquests han aportat els coneixements de les pràctiques agrícoles, mentre que les dones han transmès la informació relacionada amb la cultura i la gastronomia. També han aportat l'experiència sobre quan recol·lectar, com conservar i seleccionar determinats cultius de l'hort, com fer la conserva dels aliments, descriure les diferents varietats, etc.





01. Bròquil llucat: "el més fi de tots els bròquils".

02. Guardioles de llavors de Martí Guixé, on l'obertura té la mida dels diferents tipus de llavors. La inquietud per a la conservació de llavors locals arriba a l'art. Fira de Ceramistes de Verdú. 2008. D. Tous.

Es podria destacar, per exemple, les condicions en què els agricultors guarden les seves llavors: en pot de vidre, etiquetat, penjant el paper o roba on s'han quedat enganxades en assecar-se, a la nevera, en un sac de roba, guardant directament el fruit (tomàquets o faves).

Els informadors entrevistats han citat o recordat els noms de 78 varietats d'hortalisses que ells consideren autòctones. En total s'ha pogut localitzar o recol·lectar llavors o material vegetal de 57 d'elles. Aquestes dades s'han de matisar, ja que poden haver-hi coincidències entre varietats que tinguin noms diferents i siguin en realitat el mateix material genètic o, a l'inrevés, que dues varietats amb noms iguals o semblants corresponguin en realitat a varietats diferents. També,

en determinats casos, es desconeix el nom de la varietat. Finalment és possible que algunes varietats no siguin realment autòctones de l'Horta de Lleida i s'hi hagin introduït més recentment del que recordi l'agricultor. Per altra banda, els pagesos que han participat en aquesta prospecció recorden haver cultivat o consumit unes varietats d'hortalisses que, per ara, ja no s'han pogut trobar a l'Horta de Lleida.

Els cultius dels quals s'han citat més varietats són: el tomàquet (16 varietats) i la mongeta (12 varietats). Aquesta riquesa varietal mostra que eren hortalisses ben adaptades a les condicions edafoclimàtiques locals, fàcils de guardar i importants per a l'alimentació de la població, basada en l'actualment anomenada dieta mediterrània.

Els agricultors han citat també cinc varietats diferents de cols, totes elles perdudes, encara que es tractés abans d'una hortalissa bàsica a la seva alimentació hivernal. Lleida era coneguda per ser la ciutat de les cols (Belmunt, 2002). Segons les explicacions rebudes, la mida d'aquestes cols, molt grans, ja no respon als gusts i les dimensions de les famílies actuals. El bròquil, en canvi, se segueix produint ja que alguna de les varietats citades encara tenen un lloc al mercat.

La carxofa de Lleida, fàcilment reconeixible per les seves fulles sensiblement menys dentades que a les varietats habituals, és poc productiva. Les seves carxofes, però, són apreciades per les seves característiques organolèptiques i la seva finor.

Finalment convé citar la presència de les maduixes a l'Horta de Lleida, una espècie que no es tro-

Varietats d'hortalisses el 1928 i el 2010.

La revista *Vida Lleidatana* va publicar al 1928 una llista de les varietats hortícoles lleidatanes. La taula adjunta permet comparar les que es conreaven llavors amb les que s'han localitzat actualment i que es consideren tradicionals. Per a determinades espècies s'han mantingut algunes varietats, mentre

que per altres cap. Es pot observar com algunes varietats que encara es troben actualment són realment molt antigues. Per altra banda, la reducció de varietats reflecteix sense dubte la importància de les varietats comercials introduïdes durant aquets 70 anys.

Espècie	Varietats citades de l'HORTA DE LLEIDA	
	1928 (<i>Vida Lleidatana</i>)	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 primerenc, de mig temps, de Sant Josep	alemany, llucat, de mig temps, roig, de Sant Josep
Carabassa	de setí, rabequet, corona de rei, carabasseta, 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, primerenca, tardana, del camp, de Ciutadilla, del país, blanca, francesa	bavosa, blanca, estiu, valenciana
Col	del país, comuna primerenca, francesa, aligot, capdellada, de pasqua, fuada, trapellada, valenciana, primerenca, coliflor	sis setmanes, quarantena, francesa, Pamplona, paperina
Enciam	retallat, lligat, de ruc, de mateta, masteguera,	meravella, de carxofeta, negre o romà
Escarola	comuna, de cabell d'àngel, llarga, arrullada	cabell d'àngel, doble
Maduixa	primerenca, tardana, petita, grossa o freso, de tot l'any	de Lleida, del país, de tot l'any
Meló	valencià, primerenc, tardà, de l'horta	quarantè, gordo, pinyonet, tendral, tendral d'hivern
Mongeta	de ramet, de poll de pou, manresana, senyoreta, estirabecs, fesolet, farta o de l'Empordà, fesol, d'enramar, del ganxet	arrossers, 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, primerenca, bufet, boladet anglès, primerenca de Prades	canadenca
Pebrot	morrut llarg, llarg, de quatre morros, del camp, morró 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, primerenc, 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

1. Professora d'horticultura. Departament d'hortofruticultura, botànica i jardineria de la Universitat de Lleida. astrid@hbj.udl.cat

2. Professora d'Ecologia. Departament de producció vegetal i ciència forestal de la Universitat de Lleida.

3. Priscila Gavilan. Enginyer agrònom.



03. Un dels horts de Lleida.

ba a gaires horts actualment. Els entrevistats en parlen sempre com d'un cultiu emblemàtic per les seves propietats gustatives però també per la seva baixa producció i la seva delicadesa i mala conservació. Es tracta doncs d'un cultiu que no tolera el transport i només es pot destinar a les produccions locals.

Els resultats i la informació obtinguts després d'aquesta prospecció, tot i essent provisionals, mostren que l'Horta de Lleida tenia i té una agricultura pròpia i que podia comptar amb una àmplia riquesa de varietats d'hortalisses. Continuar el treball de prospecció és important si es vol conservar aquest patrimoni cultural, propi de l'Horta de Lleida, i si es vol que les persones grans puguin transmetre els seus coneixements a les generacions posteriors. ■

Agraïments:

A la Fundació Lleida 21 i la Paeria per haver finançat l'estudi. I a totes les persones que han facilitat participar a aquest estudi.

BIBLIOGRAFIA

Aldomà 2008. *Les pressions sobre l'Horta i el manteniment d'una agricultura periurbana*. E.: I. Aldomà Ed. L'Horta de Lleida. Transformació i salvaguarda d'un espai periurbà. Ponències presentades en les jornades març-abril 2007

Aldomà, I. 2009. *Les dificultats de manteniment de l'agricultura periurbana. L'exemple de l'horta de Lleida. Scripta nova*. Universitat de Barcelona. Vol. XIII, núm. 284, 15 de febrer 2009. Disponible a internet: <http://www.ub.es/geocrit/sn/sn-284.htm>

Gonzalez, J. 2007. *Manual para la utilización y conservación de variedades locales de cultivo. ¿Porqué las variedades locales?*. Sevilla: Red Andaluza de Semillas.

Perdomo A. C. 2010, 12 de juny. *La entrevista en la recuperación de la biodiversidad cultivada*. Jornada Tècnica sobre "Com fer prospecció de varietats locals". Organitzada per l'Escola Agrària de Manresa. Pla anual de transferència de tecnològica del DAR. Generalitat de Catalunya.

Soriano, J. J. 2007. *Manual para la utilización y conservación de variedades locales de cultivo*. Sevilla: Red Andaluza de Semillas.

**Menja sa,
menja just**

Servei de Càtering
Menjadors escolars saludables
Comerç just
Reinserció laboral
Productes ecològics

Fundació Futur
Passatge Via Trajana B, 13 • 08020 Barcelona
www.futur.cat futur@futur.cat 93 302 19 27

Serveis Educatius Pam i Pipa S.L.
C/ Major, 18 Local 3
08170 Sant Andreu de la Barca
Tel/Fax: 93 635 84 83
www.serviseiducatiuspampipipa.com

Menjadors Escolars Saludables Ecològics
- No sabien que era impossible i ho van fer" (anònim)

Equivital s.l.
preparados de plantas

Extractos de plantas para agricultura

preparados de ortiga
cola de caballo
formulaciones propias

ctra. del campo, 3 / Aberin - Navarra
t. 948 555 101
630 638 946
www.equivitalsl.com
info@equivitalsl.com