

FRUITES I VERDURES

CARLOS ARBÓ

El pare va conrear una peça de terra de regadiu d'una hectàrea fins al 1998, quan, als vuitanta anys, li van fallar les forces. El camp familiar del Rieral era a la sortida de Lloret, en direcció a Vidreres, a l'altura del camí d'enllaç amb els xalets de la urbanització d'El Condado de Jaruco.

Els cultius d'hortalisses s'escampaven esglaonats des de dalt d'un turó, presidit per una pineda frondosa, fins a l'eixuta riera de Montbarbat. Espargits per tot el terror hi havia un bé de Déu d'arbres fruiters. Una figuera imponent s'aixecava al costat de la caseta de les eines. Les seves figues, de la varietat coll de dama, negres per fora i vermelles per dintre, eren dolces i sucoses. Les prunes clàudies de color verd daurat, polpa fina i perfumada, s'ensenyorien de dues pruneres joves. Les fulles d'un cirerer majestuós ocultaven els seus fruits d'un roig intens. Peres verdes pigades de marró de sabor aspre penjaven de branques escanyolides. Un limoner vigilava el camí que baixava cap al pou al costat de la riera.

Les plantes de melons i síndries s'arrossegaven per terra. L'enciam meravella, cruixent i savorós, creixia dessota el dipòsit d'aigua que abeurava les assedegades espècies vegetals.

Els maduixers s'estenien pels talussos. La mongeta perona, verda i de tavel·la plana, s'entortolligava en l'enramada amb el suport d'una senzilla carcassa de canyes. La ceba bavoisa, arrencada quan era tendra en manats o guardada madura, era dolça i suau al paladar. Les patates de la varietat Kennabec, de pell groga i polpa blanca, de forma ovalada, ocupaven dues feixes que s'anaven tornant per cobrir les necessitats de tot l'any. Una altra terrassa estava guarnida de tomateres de la varietat pometa, rodona, plena i carnosa que, collida a l'estiu, era indispensable per a una amanida com cal. També es cultivaven en aquell hort pèsols, faves, bledes, carbassons, bròquils, escaroles, pebrots, albergínies i altres vegetals.

La llista de fruites i verdures fa venir salivera perquè excita l'apetit en recordar el passat i, a la vegada, irrita vivament si es compara amb el present. Els productes de la terra anaven del camp a la taula quan era el seu moment, sense emmagatzematges previs en cambres frigorífiques. Quina diferència de sabors amb els que ara es compren en els supermercats, segrestats quan estan verds per empresonar-los llargues temporades.

Tota aquesta disquisició nostàlgica enllaça amb iniciatives com les recents Jornades "Llaurant Barcelona", que es replantegen la comercialització alimentària dels circuits clàssics d'intermediaris i aposten per l'alternativa de la compra directa, individualment o en grup, a la pagesia de proximitat.

Font del document: http://www.diaridegirona.cat/opinio/2014/10/07/fruites-verdures/691015.html?utm_source=rss