

Blancs i vermells



TEXT I IMATGES: XÈNIA TORRAS, ESPORUS, CENTRE DE CONSERVACIÓ DE LA BIODIVERSITAT CULTIVADA.

La Natura és molt sàvia i des de sempre ha seguit l'estratègia de diversificar. És per això que no totes les plantes es reproduïxen d'igual manera, ni en les mateixes condicions. En un banc de llavors no tot són llavors, hi ha espècies vegetals que es reproduïxen vegetativament, com les patates, els alls o les nyàmeres. A Esporus no tenim varietats de patates, ja que el nostre clima bagenc fa que els virus associats a aquest cultiu es transmetin de generació en generació; però sí que tenim varietats d'all i de nyàmeres, de color blanc i de vermell. La reproducció vegetativa és, literalment, clonar una planta. N'agafem una part i n'obtenim un individu genèticament idèntic; i així any rere any. Per això la diversitat d'aquests cultius és menor que en els d'altres espècies que es reproduïxen per llavor, és a dir, per reproducció sexual.



All vermell

Els alls es sembren en lluna vella d'octubre a febrer i es poden menjar tendres al març-maig o deixar-los cabeçar per a collir-los al juliol. L'all vermell és un all de gra petit (2,5 centímetres d'alçada), amb la polpa blanca i ratlles vermelles que li confereixen el color característic. L'all vermell cultivat (*Allium sativum*) no s'ha de confondre amb l'*Allium sphaerocephalon*, que és un dels alls silvestres més comuns a la comarca del Bages. Tot i no ser un all de mida massa gran, és fàcil de cultivar i força coent.



All de Banyoles

All de mida mitjana (3,5 centímetres), amb grans de polpa blanca i pell blanquinosa. No és massa coent, cosa que el fa molt versàtil a la cuina, i és molt apreciat per al seu consum en tendre. El seu cultiu és típic a Banyoles i a Cornellà de Terri des de fa més de 70 anys, però la recuperació del cultiu a gran escala resulta complicada, ja que és difícil de mecanitzar i té una baixa rendibilitat.



Nyàmera vermella

La nyàmera (*Helianthus tuberosus*) és una planta conreada pel seu tubercle comestible d'aspecte similar a la patata. Tradicionalment s'ha destinat més a l'alimentació animal, però les persones també l'han menjat en èpoques de penúria, quan la desaven als rebosts en conserva amb vinagre llesta per consumir. També es pot cultivar com a planta ornamental als horts i jardins, ja que té una flor groga ben maca. La nyàmera vermella té una forma arrodonida d'entre 5 i 9 centímetres de diàmetre, la pell de color vermellós i la polpa interior blanquinosa.



Nyàmera blanca

A Catalunya també es coneix amb el nom de batata, pataca, patarota o patata de canya. El seu cultiu és molt senzill i té una alta productivitat. S'ha de vigilar, ja que es reproduïx amb facilitat (sobretot en llocs amb aigua) i per tant pot envair l'hort si no anem amb compte. Per aquest motiu s'aconsella fer-la a un costat de la parcel·la, on deixarem que es reproduïxi cada any. Els tubercles es treuen del sòl a la sortida de l'hivern (cap al febrer) i se'n conserven els que es volen consumir. La resta es torna a enterrar. La nyàmera blanca té una forma més allargada, amb tubercles de 7 a 15 centímetres de longitud, i la pell exterior i la polpa són de color blanc.

