

Carbasses de grans dimensions



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

Les més grans de l'hort són, sens dubte, les carbasses. Tot i que anomenem 'carbassa' a cinc espècies diferents¹, sens dubte són els fruits de les *Cucurbita màxima* els més espectaculars en quant a mida. Segur que n'heu vist en nombrosos concursos de carbasses que hi ha arreu del territori, i totes tenen una característica en comú: el seu peduncle, que sembla un tap de suro. Les reconeixereu a primer cop d'ull independentment de la seva mida o forma.



Carbassa del cel

Carbassa gran, de carn groguenca, ideal per a menjar. A camp hi ha carbasses taronges i carbasses grises, indistintament, però al anar madurant, un cop collides, totes acaben de color taronja. Es mengen generalment torrades o cuinades al forn. Si es vol un plat dolç, s'hi pot afegir mel i ametlles abans de posar-les al forn, i fan un postre deliciós.



Carbassa del ferro

Varietat de carbassa típica d'Osona i el Lluçanès. Carbassa de pell molt rugosa, fins i tot botoruda, que en dificulta ser pelada, de color verd grisós, com el ferro. Usada per a fer el tradicional estofat de carbassa del Lluçanès. Cal dir que tot i que tradicionalment les carbasses grises (del ferro) són les que s'han usat per a fer el estofat de carbassa, amb el temps ens trobem que les carbasses que s'usen per a fer l'estofat es diuen "del ferro".



Carbassa Guintale

La carbassa més gran que tenim a Esporus, el fruit té forma de pera, és de color taronja clar amb presència de taques petites de color crema. Són fruits molt grans amb una mitjana de 10,5 quilos de pes. La carn és de color crema amb una textura lleugerament esponjosa, i són buides per dins. Normalment s'usen per alimentar al bestiar, tot i que també es poden menjar en cuinats i estofats. El seu nom creiem que és una derivació de Quintale, que vindria de quintal (mesura antiga de pes que equivaldria a 46 Kg.)



Carbassa del bon gust

Nom molt genèric i usat per a diferents tipus de carbasses, bàsicament fent referència al seu gust. A Esporus comptem amb 3 tipus de carbasses del bon gust, ben diferents entre elles, però de usos i gustos molt semblants. Són carbasses moderadament dolces, per a menjar en cuinats. Actualment es pot guardar la carbassa ja tallada i pelada al congelador per a tenir-la sempre a punt per a cuinar. Tenim la carbassa del bon gust de Sabadell, acostellada, de pell verd clar i carn de color taronja fosc, la carbassa del bon gust d'Alpens, de pell rugosa de color, taronja al igual que la seva carn, i la carbassa del bon gust de Vic, de pell més llisa, de color verd molt fosc amb ratlles beix, de forma de pera i carn groguenca.

