

Carbassa baconera o de confitura

Varietat tradicional

Poble on s'ha localitzat

Vilafranca

Donants

Victor Martí i

Vicent Garcia Domingo

Informants

Bruno Morraja Deusdad

Julio Monfort Tena

Lupi Trujillo Higuera

Andrés Ripollés Buj

Silvia Guia

Juan Mestre Prades

Manuel Bayot Monforte

Andreu Roig Garcia

Maria Ferreras Arribas

Amparo Bellès Carceller

Així com, les persones assistents al registre participatiu comunitari de la Carbassa baconera o de confitura realitzat el 27 de gener de 2024 a Vilafranca.

Origen

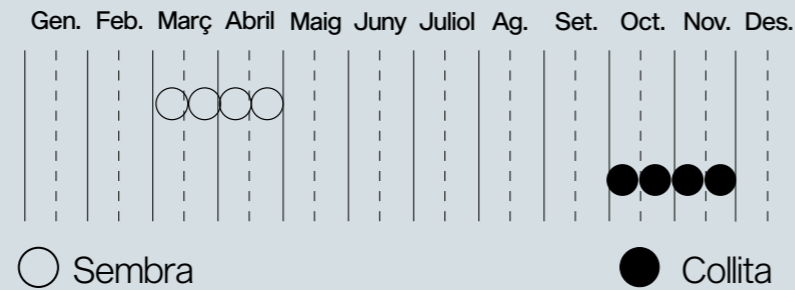
Varietat molt utilitzada tradicionalment a Vilafranca.

Descripció

Hi ha una gran diversitat de tipologia del fruit i de creixement de la planta. No obstant això, la més abundant i reconeguda és la que té els fruits allargats i el creixement de la planta no és compacte, sinó que s'expandeix (planta corredora).

Aquesta varietat es pot consumir en verd com a carabasseta (carabassí) o madura. En el cas de consum en verd, es van collint els fruits durant tot el cicle per a consum com a carabassetes.

Calendari



Perímetre mitjà del fruit: 42 cm

Longitud mitjana del fruit: 42 cm

Pes mitjà del fruit: 121,33 gr



Carbassa baconera o de confitura

Amb aquesta gestió és molt productiva i es poden collir al voltant d'1 i 2 fruits per dia, però és un poc més tardana que altres varietats de mata compacta. Si es deixen madurar, cada planta fa al voltant de 2-3 carabasses en tot el cicle.

Es caracteritza per una planta molt robusta i forta, i moltes vegades les plantes surten dels muntons de compost o carabasses de l'any anterior. És sensible a l'oidi, sobretot cap a final de l'estiu. Si té aigua després d'un atac d'oidi, seca les fulles i trau nous brots a les puntes que continuen produint carabasses.

Cultura associada

Hi ha molta gent que les continua plantant i collint madures per alimentació animal per a l'hivern (actualment sobretot per a cavalls i gallines, antigament per als bacons), i per a fer confitura per als pastissos de les festivitats de Sant Antoni, la Mare de Déu del Llosar i per a Nadal. Després de collir es posaven als balcons de les cases perquè acabaren de madurar al sol. Posteriorment, es guardaven a la pallissa dretes i posant-les damunt de palla perquè absorbira la humitat i estiguera aïllada. Els anys que plou poc, encara que les carabasses no estiguen ben formades, es conserven més temps que els anys molt plujosos.

Cuinada és molt melosa, ideal per a confitura. Tradicionalment per a fer la confitura, es trossejava la carbassa amb una guillotina, i se li tallava la pell i les llavors. Els trossos de carbassa es ratllaven amb l'ajuda d'una ralladora i s'introduïen dins d'un sac de tela amb foradets xicotets, es posava pes al damunt, i es deixava escórrer unes dotze - vint-i-quatre hores, amb l'objectiu de reduir el temps de cocció. Tradicionalment per escórrer la carbassa s'utilitzaven sacs de tela confeccionats a la indústria del poble. Els trossos de carbassa escorreguts es cuinaven amb mel, i pell de taronja i llima, remenant durant hores i hores, fins que s'aconseguia la textura i color característics. S'usaven cassoles de coure grans per a repartir millor la calor per tota la superfície. La massa dels pastissos es feia en farina, sucre, anís sec i moscatell.

També es pot cuinar en olla, però es desfà totalment en bullir (sols queda la corfa si no s'ha pelat). Una vegada collida es pot conservar tot l'hivern. El més important és no donar-li cops perquè no es podrisca i tinga més llarga conservació.

Quan feien la festa de Sant Antoni o la Mare de Déu del Llosar els xiquets anaven on les estaven preparant a menjar-se les pipes torrades.

En anys que hi ha molta flor, es fan els «badocs» on s'utilitza la flor masculina de la carbassa per a fer una mena de bunyols.

Gestió agronòmica

Tradicionalment, a Vilafranca es feien al secà i sense molta gestió. Sovint, es posaven als marges dels bancals aterratsats i es dirigia la guia perquè cresquera cap avall, per tal que no envairia altres cultius del bancal. També se sembrava associada a la patata i la seua recollecció es feia en funció de la collita de patata. Nomenant, se sembrava a mà, obrint un clot amb l'aixadeta i posant dos o tres llavors o bé llaurant amb les cavalleries i se sembraven les llavors tirant-les amb la mà.



Elaboració popular de pastissos amb confitura de carbassa a Vilafranca.