

# Mongetes d'aspre<sup>1</sup>



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

Podem trobar mongetes a gairebé tots els horts de Catalunya, des dels més càlids del litoral català, fins als soferts horts del Pirineu. A més a més, són les llavors més atractives i variades que tenim als banc, ja que n'hi ha moltes varietats, amb formes, mides i colors diferents. Del que popularment anomenem mongeta, hi ha molts tipus diferents, però es podrien classificar, a grans trets, dins aquestes espècies principals: *Phaseolus vulgaris*, *Phaseolus coccineus*, *Phaseolus lunatus* i *Vigna unguiculata*. Alhora, de cada espècie en tenim varietats de mata alta o d'aspre (que cal encanyar) i de mata baixa. A Esporus tenim 24 varietats de *Phaseolus vulgaris* de mata alta, i ens agradaria destacar:



## Mongeta afartapobres d'Oristà

*Afartapobres* és un nom genèric usat en moltes varietats. Sol descriure varietats de gra gros, sofertes i de textura pastosa. És un gran tresor com a recurs genètic, ja que molts estómacs de la postguerra civil van estar plens gràcies a varietats com l'afartapobres d'Oristà, que en Josep Magem recorda que ja conreava el seu pare. És una varietat de gra granatós i beix. Com a mongeta per consumir en sec, en Josep la fa a finals de juny, posant 4 granes per cop. La mata fa molta fulla i tavelles a la part superior.



## Mongeta avellaneta

Varietat vinguda de Llavorsí. És molt antiga i s'ha adaptat molt bé al clima del Vallès. De gra petit, rodó i blanc, es caracteritza per un gust que recorda l'avellana si es menja en sec. Hi ha també una varietat d'avellaneta negra, de la qual no en tenim llavor.



## Mongeta bigarrada gris-negre

Es menja generalment en sec, amb un gra de dos colors (gris i negre) molt atractiu. El gra és de mida mitjana. Varietat que a Cava (Alt Urgell), la Maria i l'Antonio Pubill sembraven a finals de juny. Indicacions: quan es fa la collita cal assegurar-se que la llavor estigui ben seca a la planta.



## Mongeta de la neu

De mongetes de la neu, en tenim dues entrades, una que vam obtenir de la prospecció que es va fer al Parc Natural del Cap de Creus, el 2012, i que ens va cedir en Tomàs Noguera de Cadaqués. L'altra és una varietat que portà el 1939 en Josep Colomer Bonet quan va tornar del front de l'Ebre, acabada la Guerra Civil Espanyola. Ens la va cedir la família Bonet de Sant Climent de Llobregat, perquè no es perdés. Es tracta d'una varietat molt productiva i rústica, fina de gust i que es cou de pressa. Tant, que cal anar amb compte que no s'esberli. S'anomena així pel seu color o perquè fa una pelleta interior molt fina que, en batre la tavella, vola i sembla que nevi.



## Mongeta del veremar

Varietat que es caracteritza per tenir un cicle curt. En Josep Alzina de Gironella fins i tot en cultiva després de les patates. La grana té un color canyella i es menja en sec, però també es pot menjar tendra. La tavella és plana i de color verd clar. Rep aquest nom perquè és durant la verema.



1. Aspre: Pal, canya, plantat a terra per a sostenir arbres tendres o plantes enfiladisses. EC-GDLC



### Mongeta del Carme

Es caracteritza pel color vermell intens de la tavella en el moment de la maduresa per consum en tendra. El gra és de color beix i de forma circular-el·líptica. Es considera que aquesta varietat s'ha vist desplaçada per d'altres de més comercials amb tavelles d'aspecte similar, com ara la Buenos Aires roja o tintada. Es conrea principalment a les comarques d'Osona i la Garrotxa. Rep aquest nom perquè se sembra pel Carme (16 de juliol). La collita de les tavelles tendres es realitza a partir de la segona quinzena d'agost i l'aprofitament per gra, a partir de l'octubre.



### Mongeta del ganxet

Mongeta protegida per la DOP mongeta del ganxet. La seva variabilitat de mides, forma del ganxo i fins i tot de mata, la fan la mongeta més rebel de Catalunya. A Esporus en tenim tres entrades: ganxet petit (Manresa), ganxet del Maresme i ganxet terror (Tarragona). Caracteritzada principalment per ser una mongeta blanca, amb poca pell, de textura mantegosa, amb un característic ganxo que li dona nom. Cal sembrar-les entre el 10 i el 15 de juliol, sempre en quart creixent perquè creixin bé. Si es fan en quart minvant floreixen només a la part de baix.



### Mongeta genoll de Crist o de la custòdia

Són varietats molt semblants. L'origen de la mongeta de la custòdia el trobem al Bages i a Osona, i la genoll de Crist a zones més costaneres (Vallès, Maresme...). També és coneguda com el "manto de la Virgen" o de "la pilarica" fora de Catalunya. Una mongeta ideal per menjar desgranada (el gra de la tavella quan encara està verda). A Esporus tenim la mongeta de la custòdia d'en Sadurní Playà de Manresa i la del genoll de Crist d'en Jordi Valls de Malgrat de Mar.



### Mongeta lila del Solsonès

Mongeta per menjar tendre, ja que no fa fil. La tavella de forma plana i mida mitjana (uns 12 cm de longitud) és d'un intens color morat, que quan es cuina desapareix. La llavor és plana i de color marró-beix. Varietat de la casa Casamartina, a Riner.



### Mongeta rònega

Varietat de flor blanca i tavella petita, que té entre 4-7 granes/tavella, que es pot menjar en sec o tendre, tot i que la mida petita de les tavelles fa que es cultivi principalment per sec. La llavor és d'un brillant color negre-morat, molt rodona i petita, com una perla negra, tot i que la semblança a una paparra inflada li dona el nom. La seva mida la fa ideal per poder ser cuinada de pressa, essent una gran font de proteïna vegetal durant l'hivern. A la bibliografia històrica es troben referències ja el 1881, tant de la mongeta rònega blanca com de la negra, tot i que de la blanca no es té constància que n'hi hagi llavor.

