

Novos cultivos en Lérez (III): Cabaza longa branca

A súa orixe é asiática, pero distintas variedades desta especie están estendidas por todo o mundo. Unha delas, de pequeno tamaño, é a que usan os arxentinos como recipiente para confeccionar o mate; os guaraníes utilizábana para facer botellas e almacenar grans; da mesma especie é a cabaza dos peregrinos, que tamén se utiliza para levar líquidos,...

En Italia coñécese esta variedade co nome *Lunghissima della Sicilia*, explicitando así a referencia á característica que máis chama a atención, a súa lonxitude, que en cultivos no lugar da Gándara (Lérez) ten superado amplamente o metro.



Vista desta cabaza branca.

Anque a denominamos "cabaza", realmente non pertence ó xénero *Cucurbita* coma estas, senón que o seu nome científico é o de *Lagenaria Vulgaris*. As sementes cultivadas por nós foron adquiridas en Padua (Italia), no mercado que cada sábado ten lugar no incomparable Prato della Valle, praza de 90000 m² (equivalente ás dimensións de 10 campos de fútbol), cun canal de auga elíptico no seu interior, bordeado por 78 estatuas de paduanos ilustres.

O seu cultivo é fácil; a sementeira faise no mes de abril, poñendo 2-3 sementes en cada burato, con abono de fondo. Cando as pequenas plantas acadan un tamaño suficiente, déixase unha soa e colócase un sistema de soportes resistentes, pois os froitos acadan bastante peso; a planta agárrase bastante ben a calquera parte. A distancia entre plantas debe ser, como mínimo, dun metro.

Hai que controlar os ataques de oidium (un fungo con aspecto balorento) e de botrite ou podrico; para iso, pode sulfatarse con sulfato de cobre (caldo bordelés) e xofre, do mesmo xeito que se fai co resto de cabazas, cogombros, etc. Entre setembro e outubro efectúase a recollida dos froitos, esperando a que toda a planta estea seca e os seus froitos completamente maduros. As cabazas obtidas son ricas en azucres e vitamina A, e poden conservarse durante varios meses en ambiente fresco e seco.

Vista da cabaza na que se pode apreciar o seu tamaño.



Os seus usos, aparte na cociña, son a ornamentación e mesmo para confeccionar instrumentos musicais coma o zucófono (sería unha especie de clarinete; o nome provén do italiano zucca, cabaza). En zonas de Italia hai a crenza de que tela de adorno dá felicidade e abundancia, crenza que procede do Extremo Oriente, área de orixe desta especie (xa coñecida polos antigos romanos). Esta crenza relaciónase co abundante número de sementes que dá a planta, aínda que seguramente tampouco é allea a propia forma fálica do froito; na festa de vodas tradicional na China, os esposos beben das dúas metades para subliñar a unión conxugal.

PEPE ÁLVAREZ