

NOVOS CULTIVOS EN LÉREZ (I)

Ó contrario do que se poida pensar, as especies de plantas cultivadas nunha determinada zona na actualidade viñeron sufrindo importantes cambios ó longo da historia. Plantas utilizadas na Idade Media como alimento están hoxe consideradas rexeitables "malas herbas" e algunhas das hoxe consideradas como máis representativas foron traídas de América non hai moitas xeracións (millo, tomate, pataca,...). Así, como noutros tempos a introducción dunha nova especie comestible requiría moito tempo e esforzos para convencer á xente da bondade do seu consumo, na actualidade e nun mundo no que as distancias desapareceron e os medios audiovisuais nos achegan ós máis exóticos países, o coñecemento de novas plantas comestibles está máis xeneralizado.

Aínda así e deixando á parte o quiwi, que ten unha relativa implantación, os agricultores da nosa zona non deron o paso para cultivar algunhas especies de alto peso no mercado e que, cun mínimo de coidados, adáptanse perfectamente ó noso clima. Diversos cultivos exóticos (oca, alquequenxe, quivano, chaiote) levan anos sendo cultivados polo autor en Lérez cun rendemento satisfactorio. Temos a intención de dar a coñecer o cultivo dos mesmos en sucesivos números da revista. Hoxe comezamos co maracuxá.



Froito do maracuxá

O maracuxá (*Passiflora edulis*) é orixinario de Sudamérica. É unha planta perenne e trepadora, polo que se presta moi ben para cordóns no borde das leiras ou cultivo en parras ou espaller como a viña. As flores son grandes e atractivas (está emparentada coa "Flor da Paixón") e os froitos son

baías ovaladas duns 6 cm, de cor púrpura e cunha polpa amarela moi aromática e con moitas pebidas. Hai que facer notar que debe consumirse cando a casca estea enrugada. A medida que completan o ciclo, van caendo e recóllense, esperando a que enruguen en poucos días. Á parte do consumo en fresco, poden utilizarse para fabricar licores ou marmeladas.

As plantas poden obterse de dous xeitos: **Por semente** - As sementes, recollidas dun froito maduro, deben sementarse en outubro ou novembro, e regando cando sexa necesario. **Por estaca** - Córtanse estaquiñas no verán e colócanse nunha mestura de turba e area proporcionándolle a humidade precisa, non tardando en enraizar. Na primavera seguinte poden plantarse no lugar elixido. O marco de plantación pode ser de 4 x 3 e necesita un sistema de apoio (postes e arame)

O seu cultivo non presenta problemas, agás a pouca tolerancia coas xeadas, sobre todo nas plantas novas, que deben protexerse con plástico; esta sensibilidade ó frío é lóxica, xa que se trata dunha planta tropical e subtropical, pero non nos esquezamos de que tamén outras plantas moi cultivadas como a vide ou limoeiro son afectadas algúns anos.



Planta do maracuxá

A poda non presenta dificultades, pero debemos ter en conta o seguinte:

- Os froitos nacen nas pólas que medraron no ano.
- A data de realización da mesma é no mes de marzo.
- Debemos conservar un tronco principal con troncos secundarios a cada lado e segundo o tipo de conducción, cortando tódolos brotes laterais a un tamaño duns 20 cm.

Non precisa ningún tipo de tratamento, pois non hai ningunha praga importante que o afecte. Á parte do seu consumo en fresco (pebidas incluídas), propoñemos a seguinte receita:

Licor de maracuxá: nun bote de cristal de boca ancha colócanse os froitos do maracuxá maduros e ben lavados, engádense ó redor de 200 g de zucre (a cantidade depende do gusto de cada quen) e

cóbrese todo con augardente branca. Tápase e déixase macerar dous ou tres meses e cóase a un novo recipiente, estando xa listo para o consumo.

Calquera persoa que desexe máis información pode dirixirse á Asociación Socio-cultural CEDOFEITA.

PEPE ÁLVAREZ CASTRO