

NOVEDADES HORTÍCOLAS

Es la horticultura una de las ramas agrícolas mas adelantadas, en razón de la dedicación que le prestan desde tiempos remotos los agricultores y escritores de más renombre y así Plinio y Columella en la antigüedad, Gasparín, Vilmorín, Pailleux, Cantoni, etc. en la época moderna le han hecho objeto de sus preferencias hasta llegar esta rama de las ciencias agrícolas á un *sínum* de perfección á que no alcanzan ninguna de las otras.

Por un lado el interés científico de la agricultura intensiva, practicada en el más alto grado en la horticultura y por otro, el afán insaciable de la obtención de primicias para las mesas de los magnates y gastrónomos que al par que contribuye al perfeccionamiento de los procedimientos hortícolas, produce enormes beneficios á los agricultores que la practican.

Hay estaciones del año en que la horticultura extensiva, practicada á campo abierto, sólo produce alguna que otra hortaliza de poco sabor y de escaso valor culinario; y como ese género de horticultura es el más practicado á causa de su menor exigencia en abrigos, abonos, etc., es menester dedicar un poco de nuestros esfuerzos á fin de introducir en la horticultura nacional algunas hortalizas de invierno, rústicas y sabrosas, que varíen un poco los menús domésticos y gastronómicos en dicha época del año.

El continente asiático figura en primera línea como productor de un sinnúmero de variedades de raíces, tubérculos, y hojas alimenticias; y allí es donde acudieron los horticultores europeos en busca de novedades adaptables á su clima, y al nuestro por consiguiente, entre las cuales se encuentran las dos especies cuyas descripciones incluyo en este artículo.

BARDANA DEL JAPÓN Ó GOBO

(*Lappa mayor*, var *Edulis* L.)

Es una planta bianual de la familia de las compuestas y que alcanza una altura de 2 á 2 m. 50 cts. El involucreo es velloso, con escamas apenas dentelladas en la base, siendo el resto lisas; las interiores son místicas radiantes; capítulos dispuestos en corimbos. Florece en Enero ó Febrero, dando

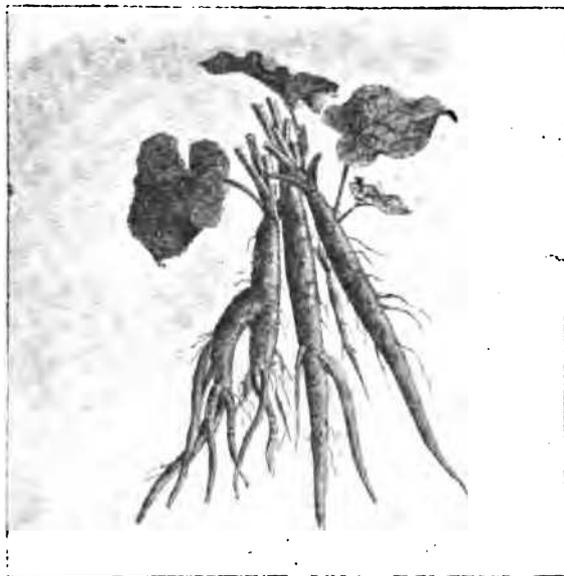


Fig. I—Bardana comestible del Japón

nacimiento á unas flores purpurinas. Raíces fusiformes, grises exteriormente y blancas en su interior, de 40 á 45 centímetros de largo, después de cuatro meses de vegetación.

Es en el Japón donde más se cultiva esta hortaliza y donde por cultivos esmerados é inteligentes, se ha llegado á obtener tres variedades excelentes que son la *Bardana corta*, *Bardana Hockate* y *Bardana Umeda*. Esta última es la más grande en su país de origen, pero en otro medio su desarrollo es idéntico al de los demás.

El terreno en que se ha de cultivar se labra lo más profundamente posible, con un doble punteo, para que las raíces puedan penetrar y desarrollarse en el interior del suelo. En caso de que las labores no sean suficientemente profundas las raíces se ramifican y hacen desmerecer el valor hortícola del producto.

Para la siembra en nuestra latitud es bueno aprovechar las lluvias estivales durante los meses de Diciembre ó Enero. La operación se hace en línea, tal como se hace para los salsifís, á una distancia de 30 centímetros entre líneas y unos 15 á 20 cts. de planta á planta.

Si el tiempo es muy seco hay que regar para evitar la ramificación de las raíces.

Al cabo de ciento veinte á ciento cincuenta días y con los fríos otoñales la vegetación se detiene; las hojas se marchitan, adquiriendo las raíces un tamaño mayor que el de los salsifís mejor desarrollados. Entonces se corta el follaje antes que se seque y se da como forraje, preferentemente, á los conejos que lo apetecen mucho.

Después de sacadas las hojas se cubre el cantero con una espesa capa de paja para evitar daño en las raíces, causadas por las heladas, y se comienza la cosecha arrancando cada día la provisión para la venta, lo que puede continuar durante todo el invierno sin perjuicio de las lluvias y demás accidentes meteorológicos invernales.

La preparación culinaria de la bardana es la misma que la de los salsifís, sólo que se recomienda sea hervida en dos aguas para quitarle el sabor salvaje antes de cocinarla.

Bajo el punto de vista gastronómico la bardana es inferior al salsifís, pero dada la época invernal en que puede aprovecharse será esta una hortaliza de producción corriente dentro de poco.

CEBOLLA CATAWISA

(*Allium fistulosum*. L.)

Planta de la familia de las liliáceas, vivaz y que produce

pequeños bulbos en vez de flores, de un modo semejante á la conocida cebolla Rocanebole.

Se puede plantar en primavera ó en otoño, en nuestro clima.

Se reproduce por los bulbillos que el primer año dan nacimiento á dos ó tres tallos rematados cada uno con un macito de bulbillos á manera de flores. Una vez formados estos bulbillos aéreos dan lugar á la emisión inmediata de nuevos tallos coronados también de bulbillos, los que con mucha frecuencia emiten á su vez una tercera etapa de bulbillos, llegando la planta á una altura total de 75 á 80 centímetros.

Después del primero ó segundo año la vegetación se modifica y cada mata adquiere mayor volumen con la formación de veinte ó treinta tallos, cada uno de los cuales lleva su corona de bulbillos. Entonces si se deja la planta en ese estado la tendencia á la emisión de tallos de los bulbillos aéreos se modifica y rara vez macollan, como en el primer año de plantación.

El sabor de los bulbos aéreos y subterráneos de la cebolla «Catawisa» es el mismo que el de la cebolla blanca común y se puede consumir después de haberle sacado la primera envoltura que es muy resistente.

Para la preparación de encurtidos es excelente por la facilidad de su cosecha y el buen sabor que adquieren con el vinagre.

Esta planta se halla al estado salvaje en algunos países americanos y asiáticos; pero donde se la cultiva desde tiempo inmemorial es en la China y desde allí ha sido introducida á la horticultura europea.

Con respecto á esta cebolla dice M. Gagnaire en la *Revue Horticole*, año 1875 pag. 57.

Nadie ignora que la cebolla que se come verde en primavera es el resultado de las siembras que los hortelanos ejecutan en el otoño, sea por semillas ó por medio de la plantación de las cebollas que no sirven ya para la alimentación,

las que al comenzar la primavera emiten tallos numerosos que se van cosechando á medida que se lanzan al mercado.

Cualesquiera que sean los medios empleados comunmente, el hortelano no se libra de ejecutar siembras, repicarlas y repetirlas anualmente durante el otoño. Si se desea obtener cebollitas para encurtidos, los trabajos y cuidados aumentan en notable proporción y sus resultados no siempre son satisfactorios.



Fig. 2.—Mata de cebolla «Catawisa» con doble etapa de inflorescencias en algunos tallos

Con la cebolla «Catawisa» estos inconvenientes desaparecen, por que posee la facultad de dar cada primavera, durante tres ó cuatro años consecutivos, abundantes tallos para usarlos como cebolla de verdeo y en verano una gran cantidad de cebollitas aptas para encurtidos y para los mil usos en que las aplica el arte culinario.

La cebolla «Catawisa» es una planta hortícola de raíz vivaz que macolla en primavera, emitiendo cada mata de veinte á treinta tallos, gruesos como los de los «ajos-porros»,

largos, tiernos y excelentes para el consumo en verde. Es más precoz que las otras clases de cebolla y se adelanta hasta un mes á la cosecha ordinaria.



Planta de un año de
cebolla «Catawisa»



Inflorescencia de la cebolla «Catawisa»

Se multiplica por los bulbillos que se plantan desde Abril hasta Agosto.

El terreno se prepara abonándolo con estiércol consumido y se desmenuza perfectamente, haciéndose la plantación en líneas á 40 ó 50 centímetros de distancia y unos 30 entre cada planta. El primer año puede llenarse el espacio vacío

de los surcos con lechugas ú otras hortalizas de vida precaria, porque el segundo año el desarrollo de las cebollas exigirán todo el terreno.

Los bulbillos sembrados en otoño brotarán en primavera, muy vigorosamente, pero no darán el primer año, más que un sólo tallo, que si es muy tierno hay que sostenerlo con un pequeño tutor y en el transcurso del verano ese tallo dará nacimiento á una ó dos series de bulbillos que se utilizarán para la plantación ó para encurtidos.

El segundo año es el de la primera cosecha de consideración, como cebolla de verdeo, y puede comenzarse desde el mes de Agosto hasta fines de Abril.

La cebolla Catawisa es de una rusticidad sin igual, soportando sin alteraciones los fríos más considerables.

Es de desear que cuanto antes se introduzca una planta tan útil en nuestra agricultura, variando así sus productos, pudiendo con el tiempo ser la base de la industria de encurtidos de cebollitas, tal como ocurre con los *pickles* norteamericanos provenientes del *Allium canadense* semejante al «Catawisa» y que también produce los bulbillos aéreos utilizados en dicha industria, lo que permite aprovechar para este cultivo los terrenos húmedos que no sirven para otras hortalizas.

Conrado Martín Uzal.

Ingeniero Agrónomo.
