

X

VERDURAS Y FRUTAS

Gigantes



Las verduras y las frutas de gran tamaño son muy llamativas. Para cultivarlas se necesitan las condiciones adecuadas para cada planta: temperatura, precipitación, estado del suelo, fertilizante y luz solar.

Otro factor es la variedad. Por más que se den las condiciones, si la variedad es de “frutos pequeños”, solo podrá producir “frutos pequeños”, quizá eventualmente un poco más grandes, pero no más que eso. A continuación, se muestran algunos ejemplos de variedades que producen frutos grandes.

1. Verduras y cereales

Calabaza serpiente

| | |
|-------------------|---|
| Familia | Cucurbitaceae |
| Nombre científico | <i>Trichosanthes cucumerina</i> var. <i>anguina</i> |
| Origen | Asia tropical y norte de Australia |
| Inglés | Club gourd |
| Francés | Patole |

El fruto característico es cilíndrico y alargado, semejante a una serpiente, y mide entre 100 y 200 cm de largo, con un ancho de 3 a 4 cm. Se cultiva ampliamente en regiones tropicales por sus frutos comestibles. Cuando madura, cambia de color verde blanquecino a naranja o rojo. Es sorprendente ver las calabazas serpientes colgando de las ramas, pero son deliciosas en ensaladas o salteadas.

Es una planta anual del tipo enredadera, que crece entre 3 y 5 m, y tiene tallos delgados (foto a). Las flores tienen forma de delicado encaje blanco (foto b).



Sakurajima daikon y Moriguchi daikon (el rábano más pesado del mundo) (el rábano más largo del mundo)

El daikon (ver página 70) y el rábano (ver página 74) son de la misma especie, pero tienen una forma y un peso diferentes (figura 7). Por ejemplo, el peso del rábano es de más o menos 30 g (0,03 kg), mientras que el daikon pesa de 1 a 2 kg. Dentro de esta especie, el Sakurajima daikon y el Moriguchi daikon son muy extraños.

Sakurajima daikon

Se cultiva en una región del sur de Japón. Su peso es de alrededor de 6 kg normalmente y el más grande ha sido de 31,25 kg (equivalente al peso de 1.040 rábanos de tamaño promedio). Se dice que este tipo de rábano es dulce y delicioso (foto a). Se ha cultivado desde antes de 1804.

Moriguchi daikon

Es un rábano muy alargado, con una longitud máxima de 233,5 cm (foto b). Por ello, no se puede cultivar en cualquier suelo, pues es necesario contar con 2,5 m de profundidad para que crezcan sus raíces.

- a. Un chico desenterrando un Sakurajima daikon.
- b. Estos estudiantes, de 12 años, de una escuela primaria en la ciudad de Moriguchi (Osaka, Japón) cultivaron un Moriguchi daikon y obtuvieron el primer premio en un concurso por el daikon más largo. ¡La longitud fue de 233,5 cm!, con lo cual marcaron un récord. El largo daikon fue cocinado y comido en la escuela.

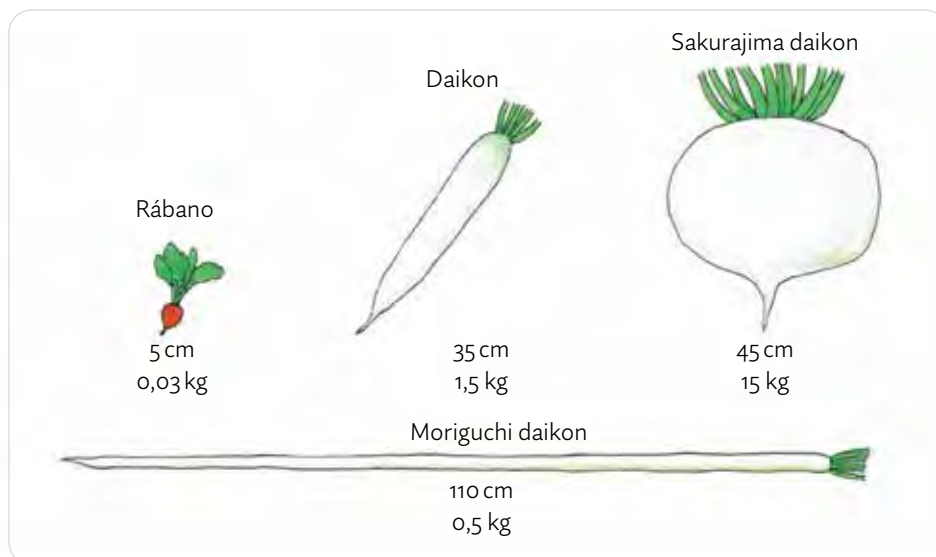


Figura 7. Longitud y peso en general

Sapporo Daikyuu:

el peso pesado de los repollos

Un repollo corriente pesa más o menos 1 kg, sin embargo, un repollo de la variedad Sapporo Daikyuu pesa diez veces más. Incluso algunos han llegado a pesar hasta 20 kg (fotos a, b). Si el diámetro de un repollo normal es de 20 a 25 cm, el Sapporo Daikyuu tiene un diámetro de 40 a 50 cm.

Parece un repollo proveniente del país de los gigantes, pero realmente se cultiva en Sapporo, una ciudad al norte de Japón, donde hay un clima ideal para su crecimiento.

¿por qué son tan grandes?

Una razón es que el repollo ha sido cruzado y seleccionado para ser grande. Otra razón es que crece muy bien en climas frescos, de 15-20 °C, como el de la ciudad de Sapporo. Además, este gigante de las coles es tierno y delicioso.

La grandeza, no obstante, es relativa. Siempre es sabio reconocer que habrá alguien más listo o más fuerte que tú. El repollo más pesado que se ha registrado en la Tierra tenía un peso de 62,71 kg, y fue presentado en la Feria Estatal de Alaska en Palmer, EE. UU., en 2012.



- a. La forma es igual a la de un repollo normal, solo que estos de la fotografía pesan 14 kg.
- b. El diámetro del Sapporo Daikyuu es más o menos el doble del repollo normal.

Rawanbuki:

¡La verdura más larga del mundo!

Este larguirucho del reino vegetal es una variante del fuki (otra planta comestible que encuentras en este libro, página 408). El rawanbuki es oriundo del río Rawangawa, que queda en el pueblo japonés de Ashoro (Hokkaido). El rawanbuki alcanza una altura de entre 2 y 3 m (foto a), mientras que el fuki común alcanza 60 cm: el rawanbuki es unas cinco veces más alto.

El tallo del rawanbuki (que mide unos 10 cm de diámetro), a pesar de ser espeso y rico en fibra, es bastante suave y sabroso al paladar. Esta planta se cultiva solo en el pueblo de Ashoro y se cosecha cada año a mediados de junio (foto b). Se hierve, se sazona y se come como el fuki común.

- a. Una chica con un tallo de rawanbuki. El tallo de la hoja es comestible.
- b. La cosecha del rawanbuki.



El arroz de aguas profundas: el cultivo de las gramíneas más largas

—¿Dos personas juegan en un estanque?
—No. Están en un arrozal estudiando el arroz de aguas profundas.

Hay varias áreas en el mundo donde los ríos se desbordan durante la temporada de lluvias, lo que causa inundaciones a gran escala y a largo plazo cada año. Por ejemplo, en algunas regiones del Sudeste Asiático, las inundaciones con profundidades de varios metros pueden durar de cuatro a cinco meses. En estas áreas, las variedades de arroz conocidas como *arroz de aguas profundas* se han cultivado durante mucho tiempo.

Cuando el agua es poco profunda, la altura del arroz es de aproximadamente 1 m, lo mismo que el arroz normal (ver página 93); pero el arroz de aguas profundas puede alcanzar una altura de hasta 5,2 m si la inundación es más elevada (foto a, figura 8). Por las inundaciones, estas variedades logran crecer rápidamente y sobresalir en la superficie del agua para respirar y sobrevivir.

Los agricultores siembran el arroz de aguas profundas al final de la estación seca y esperan las inundaciones. Estas áreas son ricas en nutrientes y no requieren fertilizantes especiales. Además, la mayoría de las malas hierbas no pueden vivir en el agua, por lo que no hay necesidad de desmalezar.

La cosecha se realiza subiendo a un barco o caminando en el agua. Desafortunadamente, el rendimiento de este arroz es muy bajo, de 1 a 2 t/ha de arroz sin pelar, que es el 30 % de lo normal (foto b). Sin embargo, es una gran ventaja poderlo cultivar en temporada de inundaciones y en un terreno donde nada más puede crecer.



a. Dos investigadores estudiando el crecimiento del arroz de aguas profundas.
b. Semillas del arroz de aguas profundas.



Figura 8. Comparación del crecimiento de los dos tipos de arroces en periodo de lluvias.

Owani moyashi:

los germinados más largos

Los germinados de soya suelen tener entre 4 y 5 cm de largo, pero los germinados de Owani moyashi tienen más de 30 cm de largo. La variedad de soya Kohachimame se cultiva con calor en aguas termales, con un método de cultivo secreto que se ha transmitido durante más de 350 años; se cultiva solo en la ciudad de Owani, Japón.

Tiene una textura crujiente y es delicioso. Se cosecha una semana después de la siembra, lo mismo que los brotes de soya ordinarios.



Owani moyashi, germinados de soya bastante largos

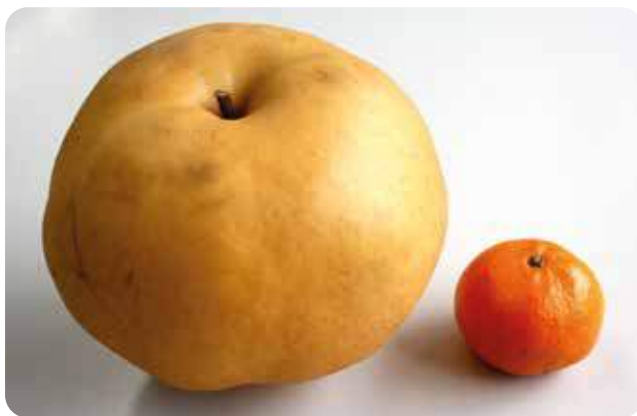
2. Frutas

Atago:

la más grande de las peras

La característica más importante de la pera Atago es su tamaño. En promedio, alcanza un peso de 1 kg, que es aproximadamente lo mismo que la cabeza de un bebé. En 2013 se cultivó una pera Atago de 3.405 g, en la ciudad de Toyota, prefectura de Aichi. Esto es lo mismo que 23 peras, asumiendo un peso promedio de 150 g para cada una.

El Atago es una pera japonesa hecha por Akio Kikuchi en 1915, y los padres de cruzamiento son Nijyuseiki e Imamura. La pulpa tiene una textura crujiente y jugosa, y se puede almacenar durante un mes si se deja en un lugar fresco.



Comparación del tamaño del Atago con el tamaño de una mandarina mediana.

Banpeiyu:

el cítrico más grande

| | |
|-------------------|----------------------|
| Familia | Rutaceae |
| Nombre científico | <i>Citrus maxima</i> |
| Origen | Sudeste Asiático |
| Inglés | Banpeiyu |
| Francés | Pamplemousse |

El banpeiyu es una de las variedades de pamplemusa. Tiene frutos enormes y de piel gruesa. Es considerado como la fruta cítrica más grande del mundo. Suele medir 20 cm de diámetro y pesar unos 2 kg. El más grande registrado tenía 29 cm de diámetro y pesaba 4.859,7 g.

Dado que los frutos son demasiado pesados, las ramas del árbol pueden quebrarse, a menos que se tomen medidas como colocar columnas y sostener los frutos con una red.

El banpeiyu tiene buen aroma y poco jugo, pero la pulpa es crujiente y deliciosa. Y tiene una vida útil alta: se puede dejar durante aproximadamente un mes.



Una fruta muy grande de banpeiyu.

Sekaiichi:

la más grande de las manzanas

Sekaiichi significa 'el más grande del mundo' en japonés. Es una enorme manzana, cuya circunferencia es de 30 a 46 cm y cuyo peso es a veces de más de 1 kg. Es deliciosa y jugosa. Las manzanas comunes en el mercado pesan alrededor de 170 g, por lo que el peso promedio del *Sekaiichi* equivale al de seis manzanas.

La Stark jumbo también es una manzana grande. Tiene el récord mundial con un peso de 1,849 kg, ganado por un agricultor japonés en Hirosaki, Aomori, en 2005.



Sekaiichi. Esta es un poco pequeña para un fruto de *Sekaiichi*. Su circunferencia es 36 cm.

Créditos de las fotografías por entrada de este capítulo

Verduras (cereal)

Calabaza serpiente: Universidad de Kumamoto, Japón.

Sakurajima daikon y Moriguchi daikon: Green Farm, Kagoshima City Tourist Agricultural Park (a); The Shinn Nihonkai Shimbun Co., Ltd. (b); Nana Kobayashi (ilustración).

Sapporo Daikyuu: Equipo de Soporte de Sapporo Daikyuu.

Rawanbuki: Tokachi Tourism Federation, Japón.

Arroz de aguas profundas: Japan International Research Center for Agricultural Science (a); Nana Kobayashi (ilustración), (b); Natural History Museum and Institute, Chiba, Japón (c).

Owani moyashi: Ciudad de Owani, Japón

Frutas

Atago: Okayama Tourism Federation, Japón.

Banpeiyu: Ciudad Yatsushiro, Kumamoto, Japón.

Sekaiichi: Instituto de Investigación de Manzana, Prefectura de Aomori, Japón.

