



EL CACAHUETE VALENCIANO

El cultivo del modesto cacahuete (*cacau* en valenciano) es ahora escaso y marginal, pero antes no lo era, era un cultivo fundamental, por su grano, alimento básico para las personas, y por la mata, buen forraje para los animales. Era una cosecha mediterránea, y principalmente valenciana. Más del 80% se producía en estas tierras. De hecho, en Europa, el cacahuete fue cultivado por primera vez en Valencia.

El cacahuete es una planta americana de introducción tardía que el botánico Cavanilles no cita aún como cultivado en sus primeros viajes por el territorio, allá por el 1791-93, aunque visitó al arzobispo Mayoral en su jardín de Puzol, donde había plantas de cacahuete en aclimatación; años más tarde el propio Cavanilles redactó una publicación donde recoge la importancia creciente de este cultivo en la huerta de Valencia. Durante 150 años ha sido un alimento emblemático, pero en la década de los años setenta del siglo xx cae rápidamente la producción local, mientras aumentan fortísimamente las importaciones, hasta quedar como testimonial en nuestras tierras.

El cacahuete (*Arachis hypogea*) es una planta y un cultivo singular por muchos motivos, destacaremos con detalle solo un par de estas particularidades que son de gran importancia para cultivarlo. En primer lugar, la flor de esta leguminosa tiene un comportamiento bastante extraño: una vez fecundada, busca la tierra para enterrarse, ya que en la base de la flor hay un órgano, llamado ginóforo, que crece escondiéndose del sol. Así el fruto se cría bajo tierra. La segunda es la necesidad de agua: el cacahuete huye del exceso humedad. La práctica del riego es

de gran importancia agronómica, ya que no solamente atiende a las necesidades de la planta, sino que sirve para dirigir y modificar el crecimiento a fin de obtener el mayor rendimiento posible.

Las trabajos agronómicos se hacen siempre pensando en estas particularidades. Así, el labrador trabaja la tierra desde el riego de preparación con numerosas labores superficiales, que tienen como explicación mantener la sazón y preparar un suelo suelto y deshecho, adecuado para que germine la semilla primero y más tarde para recibir la flor.

Los labradores valencianos inventaron, incluso, una herramienta especial para el cacahuete.

Se trata de la «barqueta», artefacto semicircular de unos 80 centímetros que va por debajo del caballón, con un cortante detrás y diversos cortantes laterales e inferiores de unos pocos centímetros, que siega la hierba y deshace los terrones hasta dejar la tierra limpia, fina y suelta.

Se siembran los cacahuetes de mediados de mayo a mediados de

junio, ya que es una planta amante del calor, si puede ser con luna menguante. Cada palmo y medio dejamos 2 granos por golpe separando las líneas unos 60 centímetros; así se gastan unos 8 kg de semilla por hanegada. Se siembra con la sazón que hemos preparado, y no se volverá a regar hasta bastante más tarde. Al nacer la planta trabajamos el suelo para evitar las hierbas y alargar la sazón, también haremos caballón acercando la tierra a la planta. Finalmente regaremos por primera vez de 40 a 60 días

«EL CACAHUETE ERA UNA COSECHA MEDITERRÁNEA, Y PRINCIPALMENTE VALENCIANA. DE HECHO, EN EUROPA, FUE CULTIVADO POR PRIMERA VEZ EN VALENCIA.»



Agujas del cacahuete.

© Josep Roselló



después de que salgan las matas. Este forzado de sed se hace para provocar la floración muy temprana de la mata de cacahuete. Así las flores aparecen bajas en la planta y hay poca distancia hasta el suelo. Los labradores han comprobado que de las flores altas, pocas llegan al suelo, y en todo caso dan poco resultado.

Después se riega tres veces cada quince días, no es bueno darle más agua, en todo caso otro riego si es necesario cerca de la cosecha, allá por el mes de septiembre u octubre. En total recibe cuatro o cinco riegos. El último es muy importante, mejor sobre tierra bastante seca, así prepara el terreno, que quedará esponjoso. Normalmente se cosecha a mano, estirando y arrancando con fuerza la planta entera, cogiendo los cacahuetes. En variedades como la *cacaua* y en tierras fuertes, se puede sacar con azada, ya que si no se hace así se pierden muchas vainas. Una vez arrancado se solea en haces o manojos en el propio campo un día o dos y, sacudiendo las plantas, se separa la mata de la vaina de cacahuete, que después se tendrá que secar en la era u otro lugar adecuado. Allí perderá más humedad hasta llegar al punto idóneo para la conservación, lo sabremos cuando el cacahuete «cante» al sacudirlo.

En nuestro huerto obtendremos cacahuete si la tierra está suelta. Trabajaremos bien para aguantar la sazón y no abonaremos el cacahuete, mejor que aproveche los restos del cultivo anterior. Romperemos las vainas para sacar la semilla solo unos días antes de sembrar y seguiremos en lo posible la pauta de riego que hemos explicado. Si todo va bien en otoño tendremos una buena cosecha de cacahuete que iremos consumiendo cuando nos apetezca, ya que se conservan muy bien una vez secos. Y al tiempo que habremos visto el comportamiento de una leguminosa excepcional, rescataremos del olvido un cultivo valenciano por excelencia.

JOSEP ROSELLÓ OLTRA

Técnico agrícola. Estación Experimental Agrícola de Carcaixent

LOS MEJORES FRUTOS

MAÍZ «BLANCO» DE EL COMTAT

El cultivo del maíz es muy frecuente en nuestras comarcas agrarias, tanto en el secano como en el regadío. Normalmente las variedades empleadas han sido las tradicionales de cada lugar, hasta que con la llegada de las semillas híbridas se perdió la gran diversidad de formas locales. Pérdida muy rápida, ya que la nueva variedad puede dar buena producción si recibe todo lo que necesita de fertilizante y agua, pero no se puede guardar como semilla, ya que la segunda generación de un híbrido industrial no tiene las características de la primera. Esto implica que a los pocos años de cultivar maíz híbrido se pierden las semillas propias, por falta de uso; por otro lado el labrador tiene que comprar todos los años semilla nueva a la empresa proveedora, lo que lo convierte en dependiente cuando antes era autosuficiente en semillas.

Pero en determinados lugares aún se mantienen las variedades de maíz tradicionales por sus virtudes y usos específicos. Por ejemplo, en la comarca de El Comtat, los labradores conservan y aprecian la variedad de maíz llamada «blanca», ya que un plato típico de aquellos pueblos es el maíz frito. Para gozar de esta delicia se cosecha la espiga cuando el grano aún está tierno, hacia finales del verano, y se fríe con un puñado de sal, dicen que «con un platillo de maíz y una cerveza... de allí al cielo».

La variedad «blanca» está bien adaptada a las tierras pobres de secano, aunque si se riega, mejor. Se siembra a golpes anchos para trabajar entre las líneas, y porque así se aprovecha mejor la poca agua disponible. Su grano es blanco marfil, la medida de la espiga de media a grande. Cuando el grano se pone duro ya no vale para la *picadeta*, y se guarda para dárselo a los animales domésticos.

Si pueden no dejen de probar un platito de maíz «blanco» frito en los pueblos de El Comtat, con una cerveza muy fresca. Y ya saben... de allí al cielo.



Vaina y semilla del cacahuete.



© Josep Roselló