

el bloc d'espors

El cacauet

Treballar a Esporus és apassionant. Al principi cada dia descobreixes un munt de varietats i espècies noves, amb unes històries fantàstiques del seu maneig o els seus usos, que donarien per escriure un parell o tres de llibres... amb els anys (i ja en fa cinc) la quotidianitat fa que cada cop sigui més difícil sorprendre's... així que quan apareix un cultiu com el cacauet al nostre banc, ens fa molta il·lusió explicar-ho, divulgar-ho i animar-vos a totes i tots a cultivar-lo.

TEXT I IMATGES: XÈNIA TORRAS. ESPORUS, CENTRE DE CONSERVACIÓ DE LA BIODIVERSITAT CULTIVADA.

El cacauet (*Arachis hypogaea*) és una planta anual de la família de les lleguminoses originària de les regions tropicals d'Amèrica del Sud, on algunes espècies creixen de forma silvestre. El seu cultiu requereix sòls arenosos, lleugerament àcids (pH 5.5-6.5), una bona humitat i el factor més limitant és la temperatura i els sòls salins. Com a bona lleguminosa no és gens exigent amb el percentatge de matèria orgànica del sòl.

Es cultiva des d'Europa passant per l'Àsia, l'Àfrica i tot el continent Americà, ja que és un cultiu molt versàtil usat també per a consum animal: tota la planta com a ensitjat, o les tavelles per a cavalls i remugants. Les llavors s'usen per a consum humà ja siguin crues, manufacturades com a mantega de cacauet, torrades o per extreure'n l'oli i la farina. A més té usos cosmètics per a fer sabons, lubricants, medecines... i les closques seques s'usen com a font energètica en estufes, o, triturades, com a fertilitzants dels sòls.

Arribà a la península a finals del segle XVIII de les mans de l'arquebisbe de València, que havia estat arquebisbe de Puebla de los Ángeles (Mèxic), des d'on els va portar¹. I des d'allí s'estengué per tota la part est de la península, en zones de clima càlid i amb reg.

A Esporus van arribar dues varietats el 2009 de les mans del Pep Rosselló, de l'Estació Experimental de Carcaixent: cacauet cacauà i cacauet del collaret. El primer any les vam fer les dues ja que al ser lleguminoses sabíem que els riscos de pol·linització creuada eren mínims, i ara cada any multipliquem una de les dues varietats.

Aquest estiu hem fet el cacauet del collaret: varietat de llavors de mida gran i color clar, amb una mitjana de dos llavors per tavel·la. Vam fer la sembra directa, però abans vam pre-germinar les llavors per a facilitar-ne la sortida, ja que a mitjans de maig, que és quan sembrem a Esporus les lleguminoses, també és quan hi ha més pluges, d'aquelles torrencials de primavera, i si les plantes no s'afanyen a germinar podem tenir problemes de llavors podrides al sòl. La manera de fer-les germinar és mantenint-les humides constantment. Si les deixem en remull, millor que no sigui més de dos dies i sempre canviant l'aigua; després d'aquests dos dies, podem mantenir la humitat sense tenir-les entollades. (Imatge 01). Fem cada solc a un marc de plantació de 40 centímetres entre plantes i 70 centímetres entre fileres, on hi posem tres llavors i tapem amb terra bona (turba) per a facilitar la sortida de la planta a pesar

¹ Si voleu més informació del seu origen hi ha un interessant estudi de recerca de documents de l'època fet per Carlos Azkoytia a: <http://www.historiacocina.com/es/cacahuete>

El cultiu del cacauet pas a pas



que ploqui, ja que així la terra no s'encrosta. Fem els solcs a una profunditat d'un centímetre aproximadament, perquè si les posem massa profundes podríem tenir problemes en la germinació de les llavors. Un cop sembrat instal·lem la cinta de reg (goter) i esperem a la germinació, que triga entre 6 i 10 dies. (Imatge 02 i 03).

La flor de cacauet és de color groc (imatge 04), i té ambdós òrgans, masculins i femenins, en la mateixa flor, essent per tant capaç d'autopol·linitzar-se. Als 10-12 dies de la pol·linització, la flor del cacauet té la característica de tenir una estructura ovàrica que s'allarga i s'enterra (s'anomenen agulles), on troba la temperatura i foscor necessària per a fer la baina, és per aquesta raó que produeixen més en sòls arenosos. (Imatge 05).

Les primeres flors apareixen entre la quarta i la sisena setmana, essent a les 8-10 setmanes el punt àlgid de floració. Per a poder obtenir la màxima producció en cada floració, calcem les plantes fins a tapar les flors, així facilitem al cultiu enterrar el màxim de flors. (Imatge 06). Aquest any hem volgut comprovar les diferències entre el calçat amb terra i el calçat amb palla implantant una filera de cada. El resultat ha estat que, a pesar que les plantes calçades amb palla han fet molta més mata i eren més grosses, també han tingut més problemes sanitaris: les fulles s'esgrogueïen, probablement per asfíxia a causa d'un excés d'aigua, ja que el reg ha estat el mateix en les dues fileres i calçar amb palla comporta menys necessitats de reg. Al final la producció ha estat la mateixa en ambdós sistemes. (Imatges 07 i 08).

Si no es sembra en saó, cal un reg d'implantació i de cura fins a la sortida dels cotiledons. Fins a les primeres flors, en una primavera normal, no li cal més reg. Un cop comença a florir, és convenient mantenir una mínima humitat. A Esporus, el cultiu està intercalat amb d'altres i per tant es rega amb la mateixa freqüència, que segurament és massa elevada.

A mitjans d'octubre es cullen els cacauets que han nascut sota terra, arrencant tota la planta. Una manera de veure si estan madurs és que les baines de cacauet s'enfosqueixen una mica en la part rugosa interior, de totes maneres en climes relativament frescs (>350 m. d'altitud), pot ser que no arribin a aquest estadi. (Imatge 09).

Es deixa la planta cap per avall en forma de tenda de campanya, en grups de quatre a sis plantes, i es deixen assecar dos dies a ple sol; si ha de ploure el millor és no desenterrar-los i esperar una setmana més seca. (Imatge 10).

Un cop passats els dos dies s'arranquen els cacauets i es deixen acabar d'assecar estirats en caps que transpirin o sobre d'una malla durant dues o tres setmanes. Idealment s'hauria d'aconseguir una humitat del voltant del 5-10% perquè tinguin una bona conservació. Si això no es pot aconseguir de manera natural (climes humits), es poden posar en una estufa o sistemes de ventilació forçada, durant 40 minuts a 70°C i després 25 minuts més a 60°C. Llavors ja es poden guardar amb closca o, si es vol optimitzar l'espai, es poden pelar i desar pelats, en un lloc sec i fresc. Per a que us feu una idea, en una humitat relativa del 65-70% els cacauets mantenen una humitat interna del 7%.

Lassecat en estufes o sistemes de ventilació forçada no es pot fer si es vol guardar el cacauet per a llavor per a l'any següent. Cal tenir en compte també que tots els cacauets que es trenquin per la meitat no seran tampoc útils per a llavor. La viabilitat del cacauet és anual si es conserva a temperatura ambient, però si es manté a 0°C es pot augmentar fins a tres anys. (Imatge 11).

Els cacauets són un cultiu ideal ja que en ser una lleguminosa entra molt bé dins les rotacions de l'hort, a més la podem conservar seca tot l'hivern i anar consumint-la de mica en mica, ja que és un cultiu molt energètic i proteic.

Finalment, només recordar que teniu més informació sobre Esporus a www.esporus.org. 🌱

