

Novos cultivos en Lérez (VII): A Nespereira

Xosé Álvarez Castro

Hoxe non imos tratar de ningún cultivo de horta senón dunha árbore que, en rigor, non se debería tratar coma un novo cultivo, no senso de introducido no noso país, xa que é propio do sur de Europa, aínda que orixinario do sureste de Asia. Pero así o consideramos porque sempre foi unha árbore rara e hoxe practicamente ausente na nosa zona.

O seu nome científico é o de *Mespilus germanica* e como nome común ten os de nespereira, nespreiro, e tamén o castelán níspero pola confusión co níspero xaponés ou "cubanos", especie esta moi estendida na nosa zona e cun certo parecido. Os rapaces da Gándara que ían pillalo fai anos ao único exemplar existente na zona, chamábanlle de xeito trabucado perilloteiro.

Foi introducido como ornamental no século XVIII sen dúbida pola beleza das súas flores brancas e da mesma árbore cando está cuberta de froitos. É unha árbore de crecemento lento, caducifolia e que pode acadar uns seis ou sete metros. As follas son alongadas, elípticas e de cor verde escura, as flores son brancas, grandes, e aparecen no cabo das ramiñas. Os froitos teñen un certo parecido coas peras, de cor marrón e rematan nunha especie de coroa que son os restos das folliñas do cáliz (sépalos). As sementes son grandes e aparecen en número de cinco.



A floración ten lugar en maio e, en ocasións, ten unha segunda floración ao final do verán e os froitos están maduros a mediados do outono, precisamente cando o níspero xaponés está en plena floración.

A multiplicación faise por acodo, semente ou enxerto. Como patróns para enxertar usamos o marmelo, os perilloteiros, estripeiros.... Tola moi ben os fríos e todo tipo de solos agás os moi calizos sendo unha árbore rústica e resistente.

Os froitos (nésperos) foron consumidos dende a antigüidade pois atopáronse restos dos mesmos en xacementos arqueolóxicos. Para poder consumilos debemos esperar a que xa estean sobremadurados pois están en comida cando parecen xa estropeados, brandos e de cor escura. Para conquistar o grao preciso de maduración, acostúmase a gardalos enxoiados entre herba seca, o tradicional e esquecido madureiro.

Un xeito delicioso de consumilos é en forma de compota ou confitura, tamén poden macerarse e logo destilalos para dar lugar a un agradable licor. Unha receita de marmelada de nésperos é a seguinte: Límpanse os froitos e pónense a cocer enteiros nunha pota ata que estean brandos, tíraselle a pel, sementes, etc, e mestúrase con azucre (segundo o gosto de cada quen) volvendo a cocelos ata que estean no punto preciso. Gárdase en botes herméticos.

Tamén ten usos medicinais e posúe vitaminas B e C e tamén taninos que lle dan o gusto áspero. Debido á súa astrinxencia pode utilizarse no caso de diarreas. Tamén se elabora unha bebida coas sementes trituradas con auga e azucre e, ao cabo dunhas horas, bebela como remedio para problemas das vías urinarias e cálculos renais.

A súa madeira, moi dura, emprégase en certos traballos de ebanistería ou para facer caxatos, fendedores, etc. Precisamente as makilas ou makhilas, bastóns tradicionais vascos son elaborados con madeira de nespereira.