

Novos cultivos en Lérez (XXI): O guaiabo

Xosé Álvarez Castro

Hai uns anos escribimos un artigo nesta sección sobre o guaiabo fresa; nesta ocasión falaremos dun parente seu: o guaiabo (*Psidium guajava* L.). Ambos pertencen á familia das mirtáceas dentro dun xénero que conta con máis dun cento de especies. Outras mirtáceas coñecidas son a feixoa e (quen o diría!) o eucalipto. O froito desta planta coñécese como guaiaba. O seu porte é mediano e, na nosa horta, non chegou a superar os tres metros. A súa cortiza despréndese en placas e, igual que as follas, son ricas en taninos polo que pode facerse un té con elas que se usa para combater a diarrea.

As flores son brancas e aparecen solitarias ou formando grupos. O froito é do tamaño dunha mazá pequena e ten unha polpa aromática e de sabor moi agradable que pode aparecer de distintas cores segundo a variedade: rosa, branca... As sementes son pequenas e numerosas. A recolección é tardía, xa ben entrado o outono.

É unha especie de orixe tropical e cústalle adaptarse aos fríos do noso inverno polo que debe protexerse axeitadamente; aínda así as xeadas atácanla fortemente e o exemplar que posuímos sofre moito nos invernos fortes perdendo gran parte das ramas. Necesita unha poda terminal para estimular os rebrotes xa que produce froito nas ramas nacidas no ano. Precisa regos abundantes.

A reprodución pode facerse por semente ou por estacas.

As pragas máis frecuentes que o atacan na nosa zona son a cochinilla e os caracois sendo conveniente tratar con algún insecticida e con cebos axeitados. O seu froito, a guaiaba, é rico en vitaminas e, habitualmente, consévese en fresco pero tamén poden elaborarse zumes, só ou mesturada con outras froitas. Tamén pode utilizarse como acompañamento en diversos pratos ou como ingrediente principal de todo tipo de doces. Non falta quen lle atribúe usos de tipo medicinal pero, como sempre afirmamos, debemos tratar este asunto con prudencia e unha alta dose de escepticismo. As follas poden utilizarse como infusión.

Para facer marmelada de guaiaba debemos quentar un litro de auga e engadirlle un quilo de guaiabas cortadas e peladas; déixase cocer uns quince minutos. Sepárase a metade da auga e tritúrase o resto cunha batedeira e cóase para separar as sementes. Engadir cuarto quilo de azucre, o zume dun limón

e unha cunca da auga que tiñamos separada; poñer a lume medio revolvendo a miúdo ata que espese ao gusto. Retírase do lume e envásase nun bote hermético para esterilizar. Hai a quen lle gusta engadir un pouco de canela.

