

## 2. INTRODUCCION A LA OLERICULTURA

Por Fabio Arango T.\*

Olericultura es la parte de la Horticultura que estudia el cultivo de las plantas agrupadas como legumbres, verduras, líchigo, algunos frutos y follajes aromáticos o de condimento y en general las hortalizas.

La Olericultura amplía su influencia hasta cobijar cultivos tales como el melón, la sandía, el lulo, las fresas o frutillas, el beneficio de cogollos o renuevos de caña brava y palmito, así como algunos cereales para consumo en verde, v.gr. el maíz dulce en mazorcas tiernas, el fríjol verde, habas, etc. Hay hortalizas para cocinar, para encurtidos y para ensaladas.

Los tubérculos y raíces carnosas así como los plátanos de cocinar : colliceros, dominicos, hartones y verdes entran a la canasta de las hortalizas en Colombia porque constituyen parte esencial del puchero o sancocho, del sudado y del viudo de pescado, aún de los fríjoles antioqueños y éstos son los platos fuertes de la dieta nacional.

El recado, el revuelto o bastimento del sancocho, sufre algunas variaciones de acuerdo al clima y a las costumbres de los distintos grupos etnológicos colombiano . El viudo así como el sancocho o puchero tienen su origen en el cocido madrileño o en los cocidos de Andalucía y Cataluña; solo que el plátano fué un agregado africano incorporado por los negros en la Colonia. Colombia enriqueció el sancocho con el hallazgo de la papa la arracacha, la yuca, la mazorca tierna de maíz, alimentos preferidos por los aborígenes.

En algunos lugares del Sur, hallamos el sancocho adornado con nabos, cubias e ibias. En la Costa Atlántica le agregan raíces de ñame y le cargan más repollo. En los Llanos lo cocinan con tallos de una planta Aráceae conocida como bore y en la parte de la zona Cafetera lo enriquecen con semillas tiernas de un *Erythryna* s.p. cuyas vainas sacan al mercado con el nombre de balú o chachafruto.

La Mafafa (*Malanga*, *Yantía*) *Colocasia* s.p. y *Xanthosoma* s.p. Aráceas con tubérculos almidonosos, también entran en el bastimento y sancocho de los pueblos antillanos y aún en el trópico cálido del interior. Malangas y ñame se cultivan ahora intensivamente en Urabá y la Costa, con fines de exportación y como materia prima para la extracción de cortizona.

La yuca, *Manibot esculenta* Grantz, merece capítulo aparte porque tiene finalidades también industriales aparte de ser el alimento-maná de América

---

\* Ingeniero Agrónomo . División Sanidad Vegetal, ICA

Tropical. El CIAT organiza un banco de yucas dentro del cual está separando yucas suaves, protéicas y blandas para fritar y cocinar, yucas amargas farinosas y yucas grandes productoras de almidón. En este programa el ICA aportó La Palmira, yuca-pan para la olla y para fritar. y Santa Catalina, de las terrazas del Tolima, con producción de 57 toneladas/Has. y 20% del almidón.

El latex de esta euforbiácea contiene ácido prúsico, derivado de un glucócido venenoso, el cual se elimina en la cocción y en presencia de las enzimalinaza la cual existe conjuntamente en la yuca. Pero en las amargas, es preciso exprimirlas en tipi-tipi, cedazo flexible de las tribus indígenas.

Los apios : Apium graveolens, Arracacia xanthorrhiza.

En el menú universal los tallos de apio, de origen europeo, se comen en la ensalada cruda y en cremas cocidas. En Colombia predomina el consumo de la arracacha. La mejor arracacha se cultiva en el Alto del Trigo (Guaduas) y en Rionegro (Antioquia).

Es curioso que la urbanidad admite comer con la mano los tallos de apio y las alcachofas y que estas hortalizas tengan en común una misma ecología. 14-18°C. Bossa, Cundinamarca, es su principal centro de producción en Colombia.

El apio es umbelífera y por ello sufren las enfermedades comunes a esta familia. Cercóspora, Septoria, Sclerotinia, Fusarium apii, Mosaico, Virus, Heterodera a.p. y tizón bacteriano (Pseudomonas apii)

Larvas del Díptero Psila rosae (mosca) comen raíces, producen marchitez y amarillamiento de hojas exteriores. Ninfas de la Chinche Hemiptera Lygus lineolaris chupan savia y envilecen la planta. Zanahoria y perejil son hospedaderas de las mismas calamidades.

Suelos desinfectados, semillas tratadas, variedades resistentes y prácticas de cultivo ayudan al mejor control. Los apios de Cornell, han mostrado resistencia a las enfermedades comunes.

Zanahoria : Daucus carota var. sativa

Chantenay, Danvers, Nantes, Umbelífera asiática. Adorna los cocidos pero cambia su sabor y pierde su valor nutricional : hervidas en el sancocho, en la sopa Minestrón o cocida en rajas con salsa y en tamales. Cruda o rayada en la ensalada, mientras más subido el tono amarillo de la raíz carnosa, más contenido de carotenos alfa y beta precursores de la Vitamina A, para el crecimiento y para los ojos.

Cruda, rayada y mezclada al jugo de los cítricos, inhibe la oxidación y amargamiento de éstos.

Royal Chantenay y amarillo forrajera, se cultivan al voleo para ración y dieta de caballos finos.

Emperador larga, no cultivamos en Colombia.

Remolacha : Beta vulgaris. Chenopodiaceae. Greco Romano de origen.

No hemos cultivado remolachas alargadas ni las azucareras y por qué no probar? Las forrajeras (mangel) se dan bien en la Sabana. Los tipos para ensalada excelentemente en los climas frescos de Colombia : Detroit, Wonder, Crosby.

La remolacha cocida en la ensalada, aporta hemoglobina y hierro. Por ello mismo asimila bien los abonos orgánicos con sangre de mataderos, pero deben aplicarse éstos con medida, no sea que el mayor crecimiento de la raíz afecte el tamaño comercial.

Tiene afinidad botánica con acelga y de la remolacha también se pueden utilizar las hojas tiernas, como verdura.

Su otra prima es la Quinoa el pseudo - cereal precolombino que en dialecto chibcha dió nombres a Suba y Subachoque. La Quinoa es aún alimento del pueblo Boliviano, se cultiva en el Perú y Pasto. Hay decenas de recetas culinarias para preparar con los granos de sus panojas desde pan, arepas y tortas exquisitas. Algunas variedades recuerdan el olor del quenopodium por lo cual están restringidas solamente a los concentrados de la industria zootécnica.

Las Solanáceas.: La papa, el lulo, tomate de árbol, pepino de agua del género solanum. El tomate L. esculentum; los Chiles Capsicum frutescens, los pimientos C. annum. Escabeches Peruano C. pendulum, tiene origen americano. La Berengena Solanum melongena es asiática. La cultivamos para el consumo de las colonias extranjeras. S. tuberosum. La papa criolla o de huerta (amarilla o violeta) tiene plaza firme en la cesta de hortalizas, mientras que la papa corriente tomó sitio principal en los alimentos básicos de la humanidad.

La papa es colombiana de origen y la que producimos aquí es la de mejor sabor en el mundo, como el café, como la carne, como las flores colombianas.

El cultivo de la papa se hace muy complejo por las heladas. Si no se presentan, la cosecha es abundante y el precio envilece. Aún carecemos de un engranaje coordinado que le permita al Estado transportar las cosechas con agilidad y economía. Tampoco hemos industrializado la papa en la producción de alcoholes y almidones.

Nariño, Boyacá y la Sabana, son las regiones productoras del tubérculo. Les siguen Caldas, Antioquia, Tolima (Murillo) y Norte de Santander (Pamplona).

El lulo, los tomates, pimientos y ajíes de condimento, son de origen americano. Respecto a los chiles y condimentos en general es notorio observar que los pueblos marcadamente indígenas los consumen más en sus dietas.

Tenemos climas y ecologías aparentes para el cultivo de las Cucurbitáceas, para los ajos, cebollas, frijoles, arvejas, habichuelas, lechugas, berros, etc. Las crucíferas medran excelentemente en la Sabana y en las mesetas Andinas.

Somos poseedores de los mejores maíces para el mundo tropical, pero nos falta trabajar en maíces dulces para mazorcas tiernas.

Estamos a punto de iniciar un mercadeo externo con hortalizas frescas y necesitamos quien inicie producción de semillas de hortalizas en Colombia.