



EL JARDÍ DELS TUBERCLES

Fa 8.000 anys els indis quítxues ja conreaven un tubercle que anomenaven *papa*. Avui dia és una de les verdures més famoses i que més agrada a tot el món. La coneixem com *creïlla*, *patata*, *potato* en anglès o *yam* a l'Àfrica, que significa «per menjar». Fins i tot la FAO (Organització de les Nacions Unides per a l'Agricultura i l'Alimentació) ha declarat el 2008 Any Internacional de la Creïlla. I com que no hi ha primavera sense patates fregides, volem retre-li un homenatge en aquest número.

El seu nom potser està relacionat amb un tubercle ja conegut al segle xv, la batata o moniato (*Ipomea batata*) o patata dolça. La creïlla és una planta natural dels Andes temperats (territori de Perú, Bolívia i Xile); quan els espanyols van veure-la per primera vegada els va semblar una tòfona, pel seu color i forma. De seguida van descobrir que era un menjar deliciós i acostumaven a menjar-la bullida. Per això van tenir interès a fer que tothom la coneguera i va arribar per primera vegada a les illes Canàries, on encara es conserva el nom original de *papa*.

A Europa va arribar al voltant de l'any 1500 i va interessar molt, per això el gran metge botànic Charles de l'Écluse, també conegut com Clusius, presentà el 1593 en una càtedra a la Universitat de Leiden l'*Arcechnida Thophrasti* o *Papas Peruvianum*, i d'aquesta manera va ser introduïda amb tots els honors a Holanda. Tots els països europeus van voler conèixer-la. Després va caure en oblit i va ser un menjar imprescindible per a la taula dels més necessitats. El seu nom botànic, *Solanum tuberosum*, li'l va posar un metge de Basilea, Gaspar Bauhin (1591), que treballava al jardí botànic de Montpeller i de Pàdua.

La creïlla pertany a la família de les solanàcies, com l'albergínia i altres plantes americanes com la tomaca, la pebrera o el tabac.

Podríem parlar de les qualitats gastronòmiques de la creïlla, però per a això ja comptem amb la col·laboració de Fernando Sapiña, que en sap molt i ens fa les suggerències culinàries més interessants. Nosaltres parlem de la botànica i volem proposar-vos una manera molt senzilla d'aprofitar les qualitats ornamentals i elaborar un autèntic jardí vertical. La creïlla es cultiva quan comença la primavera, fent servir trossos del tubercle grillat, amb ulls, l'anomenada creïlla de sembra.

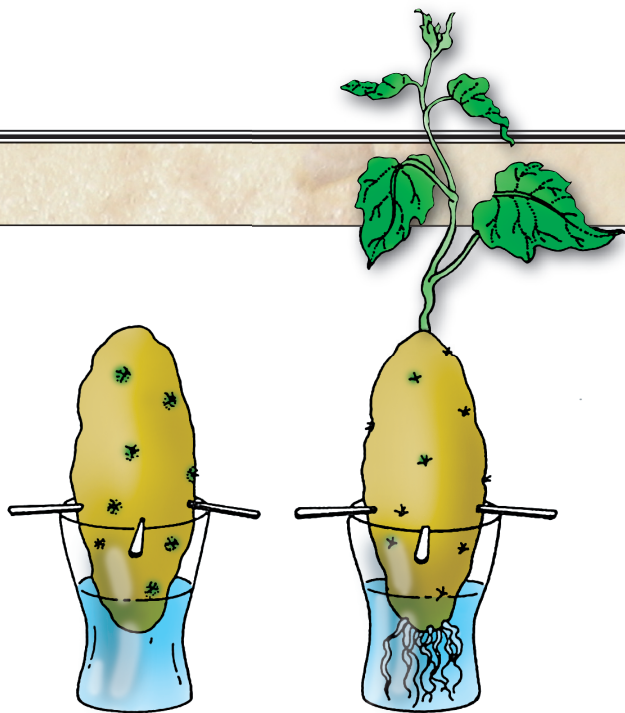
Els ulls es transformaran en arrels, tiges i fulles aprofitant tota la matèria de reserva que hi ha dins del mateix tubercle. El mateix farem nosaltres i a més amb un tipus de conreu, l'hidropònic, en la versió més senzilla però que podeu aprofitar també per a altres tubercles i bulbs. Aquest tipus de conreu utilitza l'aigua com a substrat, no



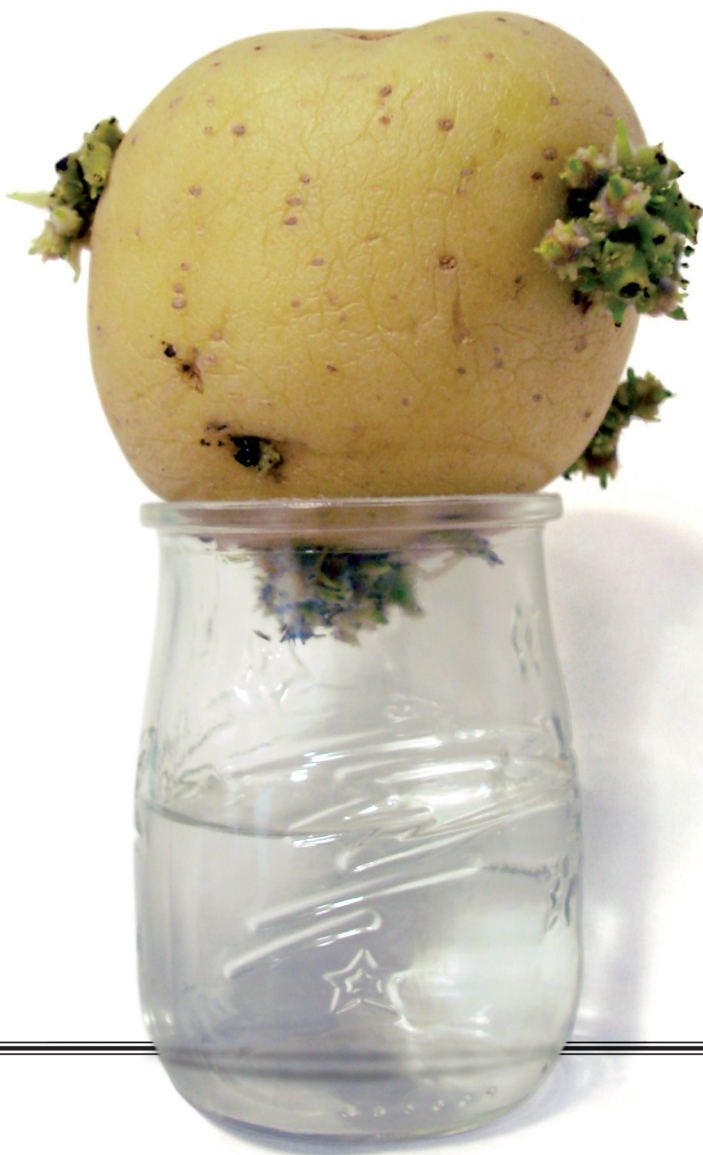
La creïlla és un tubercle extraordinari que emmagatzema els productes de la fotosíntesi realitzada a l'aire lliure en les fulles en una tija subterrània i que transforma les molècules senzilles de glúcids o sucres en llargues cadenes d'una molècula molt grossa, el midó.



«LA CREÏLLA ÉS AVUI DIA UNA DE LES VERDURES MÉS FAMOSES I QUE MÉS AGRADA A TOT EL MÓN, FINS AL PUNT QUE LA FAO HA DECLARAT EL 2008 ANY INTERNACIONAL DE LA CREÏLLA»



Clava furgadents a la creilla o moniato per sostenir-lo en el recipient. Cal controlar que l'aigua estiga sempre a la meitat. En tres o quatre dies començaran a sortir les primeres fulles i tiges.



cal afegir-hi cap producte, ja que un tubercle té totes les substàncies de reserva que faran possible el creixement de la planta.

ACTIVITAT

Nom: Un jardí de turbercles. Podem fer un jardí amb qualsevol tubercle com poden ser creïlles, naps, raves, etc. El moniato pertany a un gènere de plantes enfiladisses i amb ell podem fer un jardí vertical. Així s'anomenen els jardins d'enfiladisses.

Materials: Busca sempre materials i recipients o envasos ja utilitzats. Reciclar i reutilitzar és la millor manera de conservar el verd i el planeta.

- Un tubercle amb molts ulls, de grandària adequada al recipient.
- Un recipient de vidre, recorda que pots reutilitzar i reciclar-ne un!
- Tres furgadents redons.

Procediment:

- Posa el tubercle al recipient com en el dibuix. Pots fer un cultiu de diferents tubercles per obtenir un jardí de plantes de rebost.
- Omple el recipient d'aigua fins a la meitat.
- Clava els furgadents en la creïlla, com radis d'una roda, col·loca'ls en el terç inferior.
- Posa la creïlla en el recipient de manera que els escuradents es recolzen a la vora.
- Situa-ho en un lloc assolellat, però que no reba la llum del sol directament i controla que l'aigua sempre estiga a la meitat.
- En tres o quatre dies començaran a eixir les arrels i poc després les tiges i fulles, fins a les flors.
- Si es tracta d'un moniato, quan siga un poc gran podràs fer que s'enfile per una prestatgeria o un lloc alt i si es tracta d'una creïlla i la vols plantar en terra en un mes podràs tenir una bona collita.

BIBLIOGRAFIA

- DAVIDSON, A., 2006. *The Oxford Companion to Food*. Oxford University Press. Oxford.
- FAO, 2008. *Any Internacional de la Creïlla* [en línia]. FAO. Roma. <<http://www.potato2008.org/>>
- McGEE, H., 2004. *Food & cooking (an encyclopedia of kitchen science history and cultures)*. Hodder & Stoughton. Londres.
- MASEFIELD, B. G. et al., 1980. *Guía de las plantas comestibles*. Omega. Barcelona.
- RECASENS, J., 2000. *Botànica agrícola, plantes útils i males herbes*. Universitat de Lleida. Servei de Publicacions. Lleida.

Gabinet de Didàctica
 Jardí Botànic de la Universitat de València
 Integrat per M^a José Carrau, Olga Ibañez i Pepa Rey