

La cidra cayote: una planta útil para la huerta orgánica

Por Ricardo Carrere y María Isabel Cárcamo
Agosto 2008

En sus “Observaciones sobre Agricultura”, Pérez Castellano se refería en 1814 a las “cidras cayotes”, cuyo “único destino es para hacer dulce”. ¿Cuánta gente conoce en el Uruguay de hoy a esa planta y a ese dulce? A pesar del olvido en que parece haber caído, la cidra cayote se mantiene sin embargo aún viva en Uruguay, en algunos casos en la memoria de los agricultores, pero en otros en los propios cultivos, tal como en el ejemplo que se detalla a continuación.

Un caso exitoso de cultivo en Uruguay

Ana María Álvarez es miembro de la Asociación de Mujeres Rurales del Uruguay (AMRU) y vive en la zona de la Quebrada de los Cuervos desde hace 19 años, donde tiene una granja orgánica con animales, árboles frutales, hortalizas y colmenas. Siembra cidra cayote desde hace 14 años. Obtuvo las semillas de unos parientes que viven en el departamento de Treinta y Tres. La "cidra", como ella la llama, es cultivada para hacer dulce y alimentar cerdos y vacas,. Comenta que “a estas últimas les gusta mucho” y agrega que este cultivo podría ser usado para alimentar a los animales en el invierno, ya que su fruto puede ser guardado por largo tiempo, conservándose en perfectas condiciones. En su campo cada año siembra 10 surcos de 100 metros cada uno. Cuenta que ha llegado a cosechar cidras de hasta 30 kilos. Agrega que esta planta no es atacada por ninguna plaga, pero comenta que resienten los cambios bruscos de temperatura. La cosecha se realiza en febrero-marzo.

La señora Álvarez elabora el dulce de cidra en una planta procesadora en Treinta y Tres, perteneciente al grupo de mujeres rurales y a la intendencia. El dulce lo hace tanto con las cidras provenientes de su predio como de las de otros vecinos a quienes les compra la producción. Es decir, que son varios los productores locales involucrados en el cultivo de cidra.

Ana María presentó por primera vez su dulce en la mesa criolla establecida por AMRU en la muestra del LATU del 2002. En el 2003, en el marco del proyecto “Uruguay para Uruguay”, el dulce elaborado por ella fue llevado a París, donde tuvo una gran aceptación. También hace un dulce en el que además de la cidra incluye naranja y manzana. Para elaborar lo que llama “dulce de corte” (es decir, un dulce de consistencia sólida), a las frutas mencionadas les agrega boniato y acota que “queda muy rico”.

Comenta que es un cultivo que no presenta dificultades, que el dulce es fácil de elaborar y que si más personas cultivaran la cidra, más dulce y otros productos se podrían fabricar. Como no es un dulce común, para venderlo se lo da a probar a la gente, y según su experiencia a los uruguay@s les gusta. No está muy difundido aún, pero el objetivo es darlo a conocer y poder llegar a más puntos de venta del departamento de Treinta y Tres.

También puede ser trepadora

La cidra cayote es muy parecida a la sandía, tanto en color, consistencia externa y forma, aunque es muy distinta en su interior, que es de color blancuzco y textura fibrosa, con semillas negras del tamaño de las del zapallo.



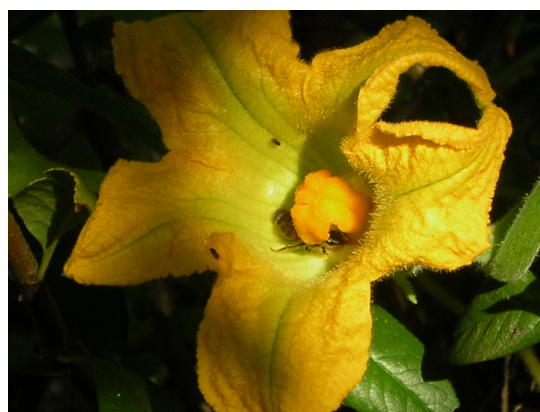
Puede desarrollarse tanto como planta rastrera como trepadora, para lo que cuenta con unos zarcillos largos, que una vez adheridos a un soporte, desarrollan una forma de resorte que los vuelve muy elásticos y resistentes.



La planta es normalmente anual y se seca en otoño, aunque su raíz puede sobrevivir al invierno y volver a desarrollarse a la primavera siguiente. La siembra de semilla no ofrece problema y se recomienda hacerla en agosto o principios de setiembre.



En nuestra experiencia concreta, la cidra cayote que cultivamos se comportó como trepadora subiéndose -a partir de un tutor colocado para ese fin- a un parral, donde convivió sin problemas con las uvas de la parrá. Allí desarrolló guías de varios metros de largo, que dieron soporte a flores masculinas y femeninas separadas.



A partir de estas últimas se formaron frutos del tamaño de sandías pequeñas y medianas, que permanecieron colgados hasta su maduración. Una vez seca la planta, se cortaron los frutos y se dejaron sazonar durante un mes a la sombra, luego de lo cual se procedió a hacer dulce con ellos.

Preparación del dulce

La corteza del fruto de la cidra cayote es mucho más dura y resbaladiza que la de la sandía, por lo que se recomienda cortarla con cuchilla con mucho cuidado, a fin de evitar accidentes. Conviene cortarla en rodajas relativamente finas para facilitar la remoción de la pulpa de la corteza. Si las rodajas son suficientemente finas (menos de 10 cms de ancho a nivel de la corteza), se separa fácilmente la pulpa pasando un cuchillo entre la pulpa y la corteza. Luego se procede, con la mano, a desmenuzar la pulpa fibrosa y a separar las semillas.



En caso de querer guardar las semillas para la siembra del año siguiente, conviene ponerlas en un colador bajo agua corriente, a fin de eliminar la goma pegajosa que las recubre, luego de los cual se las deja al sol hasta que sequen.



La pulpa desmenuzada en trozos no demasiado pequeños y sin semillas se coloca en una olla. Se agregan 800 gramos de azúcar por kilo de cidra y se tapa y deja en reposo hasta la mañana siguiente, cuando se observará que la cidra estará tapada de jugo. Se pone al fuego hasta que hierva, revolviendo de vez en cuando para que no se pegue. Cuando su color se vuelve un poco amarillo, se baja el fuego y se deja hervir con la olla destapada hasta que quede color marrón claro. En ese momento se apaga el fuego y se agregan nueces o almendras cortadas en pedazos grandes. Se revuelve para que quede todo bien mezclado, se deja enfriar y luego se envasa.



Una vez finalizada la operación, quien lo haya hecho seguramente concordará con Pérez Castellano que “este dulce por su color casi transparente, de un rubio dorado, y por su gusto con algo de la frescura de la fruta, tiene muchos apasionados ...” Y más apasionados se volverán si prueban a usarlos como relleno de empanadas, que mucho recomendamos.



Por Ricardo Carrere y María Isabel Cárcamo
Agosto 2008