

A RUÍNA DA PALMEIRA. GURGULLO VERMELLO

Xosé Salvadores

X. Salvadores



Exemplar de gurgullo vermello (*Rhynchophorus ferrugineus*).

Ao mover un sofá, apareceu por sorpresa, nun quinto andar, un inquilino que non estaba convidado. Feo non era, pero grande era abondo, polo que lle foi imposible pasar desapercibido. Por descoñecido, levantou de contado a sospeita de que debía ser estranxeiro. Estaba claro que era un gurgullo, insectos relacionados con agresións aos grans e que causan estragos nas colleitas, e, con tal tamaño, intuíase que podía facer moito dano.

Ao momento, a imaxinación levoume a pensar no gurgullo vermello (*Rhynchophorus ferrugineus*). Unha vez comprobado, foi parar a un boto, ben tapado.

Viñeron entón ao meu maxín as imaxes repetidas de palmeiras mortas no camiño que fago a Pontevedra e que comezan no mesmo Santiago. Que desfeita está producindo, canta vida fermosa está derramando este goso insecto vido de Asia!

Seguro que ultimamente tedes visto palmeiras secas, outras xa sen as palmas, só cun triste fuste coa cor da morte na vertical silueta, e outras xa reducidas a unha simple cepeira. Verdade é que as palmeiras non son de aquí, pero hai que recoñecerlles unha grande beleza natural, un porte maxestoso e elegante, polo que non é estraño que se utilizaran en parques e xardíns, públicos e privados, aos que daban prestancia e un aspecto distinguido e exótico. Por dicilo todo, hai que deixar constancia de que non lle gustan a todo o mundo, e que mesmo se utilizaron como signo para reafirmarse en renegar do propio; haberá, por tanto, quen se alegre ou sexa indiferente a esta ruína.

As palmeiras non son invasoras e, se causaban problemas, non eran outros que os derivados de seren un formidable e seguro refuxio para as ratas.

A cuestión é que este gurgullo, hoxe totalmente descontrolado, está acabando coas palmeiras dos espazos privados e está custando un montón de cartos manter as públicas, xa que os tratamentos das que se ven afectadas son moi laboriosos e custosos.

Os gurgullos son uns escaravellos inconfundibles pola forma que teñen. Os escaravellos son os insectos máis abundantes no planeta e hai unha grande variedade con múltiples formas. Dentro desta orde están os gurgullos, a familia máis abundosa e con milleiros de ducias de especies diferentes. Os gurgullos non teñen un aspecto agresivo, máis ben un pouco cómico, diría eu. Destaca o aparato mastigador, que é longo, como si tiveran unha grande napia, e que remata nun par de antenas con mazas.

Hai tanta diversidade nos gurgullos como diversidade de plantas hai, e cada un deles está especializado en consumir follas ou froitos da planta da que se alimenta. Algúns pasan inadvertidos para os humanos, pero hai outros que desencadean verdadeiras pragas. Do que máis se ten falado ultimamente é do *Gonipterus*, que come as follas do eucalipto causándolle estragos importantes.

O *Gonipterus* veu de Australia para quedarse nos eucaliptos, o gurgullo vermello veu de Asia para quedarse nas palmeiras; tamén a velutina veu de Asia para desespero dos apicultores, como antano viñera de América o escaravello da pataca. E quedaron aquí para sempre, facendo estragos a mancheas. Non hai que esquecer que, se ben é verdade que sempre houbo intercambios entre os continentes, antes eran moito menos rápidos e, ás veces, os novos inquilinos viñan acompañados dos seus inimigos naturais que controlaban a súa expansión. Hoxe, coa superpoboación humana e o trasfego de xente e mercadorías, a globalización vai a un ritmo que a natureza é incapaz de equilibrar instantaneamente e acabaremos pagándoo con grandes custos, porque as inmutables leis da natureza vanse impoñer, fagamos o que fagamos.

A COVID-19 sóavos, verdade? Pois algo ten que ver con todo isto. Infezmente, penso que seguiremos trampeando con insecticidas, herbicidas e vacinas, pero que continuaremos nas mesmas, ata que a natureza diga "abonda xa". De cando en vez, está ben lembrar o que xa sabemos: non somos imprescindibles no universo; o mundo existiu antes ca nós e vai continuar dende que pasemos. Na nosa intelixencia e nas nosas mans está que o vaíamos levando coa prudencia aconsellable para non ter que pagar con traumas as desfeitas que estamos ocasionando.

X. Salvadores



Palmeiras afectadas polo escaravello asiático.

ACEDA, HERBA ACEDEIRA, VINAGREIRA

Marga Miguens

Esta planta pode pasar desapercibida mesturada con outras herbáceas no medio dos prados, pero a finais de xuño é moi fácil de recoñecer pola súa cor marrón que destaca sobre as demais herbas verdes. O seu nome en latín, *Rumex acetosa*, provén de “acetum” que significa acedo/agre, debido a que as súas follas teñen un sabor moi amargo. Por iso, se coñece vulgarmente como aceda ou vinagreira, porque recorda o sabor do vinagre.

A aceda pertence á familia das Polygonáceas e pode chegar a medir máis de un metro de altura, polo que é fácil distinguila polo seu talo dereitiño e ás veces avermellado. As raíces son perennes e algo leñosas, e medran moi profundamente nos solos húmidos. As follas de cor verde escuras, son de dous tipos; as da base forman unha roseta e son de tamaño grande (ate 20 cm de longo e 12 de ancho), con teñen forma de frecha mentres que as follas superiores son pequenas e estreitas, non posúen pecíolo e asemellan unha lanza.

Hai plantas macho e plantas femia, e as súas flores son pequenas e están agrupadas en ramiño ou espiga nos extremos ramificados do talo. Cando saen, aló polo mes de maio, son verdes pero cando xa vai avanzando o verán víranse vermellas e logo de cor marrón, cando xa están maduras as sementes.

Normalmente, a vinagreira atópase por toda Galiza en prados moi encharcados, pero tamén se pode ver ao borde dos regatos e camiños. Reprodúcese en calquera tipo de solo, pero medra sobre todo en aqueles que son ricos en ferro. Na actualidade, nalgúns zonas de España é cultivada como hortaliza porque, aínda que pareza increíble, as follas desta herba son moi apreciadas porque teñen unha gran cantidade de vitamina C.

Polo tanto, unha das súas propiedades poderíamos dicir que é anti-escorbútica. Para o seu consumo, as follas pódense preparar como calquera verdura, en sopas, purés ou incluso comer crúas en ensaladas. O seu sabor é semellante ao limón, provinte do ácido oxálico, unha sustancia que aparece nas follas. Pero non podemos abusar do seu consumo en cru porque o oxálico impide a asimilación do calcio, magnesio e ferro o que nos provocaría carencia destes minerais no noso corpo.

Sobre todo teñen que ter especial precaución aquelas persoas con reumatismo, artrose, gota, pedras no ril ou mesmo acidez de estómago. Pero cociñándoas ben e desbotando a auga, solucionamos boa parte deste inconveniente. Será por iso, que as vacas, os cabalos e demais ruminantes non a poder ver diante, e cando pastan nun prado, a detectan no momento e a deixan sen comer.



Exemplar de herba acedeira.

August Menz



Ilustración botánica da acedeira.

A herba acedeira tamén a podemos saborear en infusión, xa que ten outras propiedades: serve para abrir o apetito, é diurética e laxante, e tamén é usada para regular as menstruacións escasas.

Pero ademais do seu poder culinario é un estupendo tintura. Das súas raíces machucadas podemos obter un verde escuro e do seu talo un gris azulado, unha cor que é moi difícil de obter na natureza. E contrariamente a este uso, tamén é un estupendo quitamanchas. Se preparamos unha infusión cos talos da vinagreira, podemos limpar os mobles de vimbo e bambú que teñamos pola casa, sen necesidade de mercar ningún produto especial nas tendas.

Pero aínda non rematou a utilidade desta marabilla de herba. Aplicada nas picadas de insectos parece calmar a dor e o proído, sobre todo de avespas e abellas, sen máis que fregar cunhas follas esmagadas de aceda na zona afectada.

E unha última función, digamos que máis ornamental da vinagreira, é o seu uso na decoración de alfombras florais, utilizando sobre todo as sementes xa maduras de cor marrón.

A verdade é que me sorprende moito descubrir estas novas funcións e propiedades da aceda que descoñecía completamente. Por iso, que sempre debemos estar abertos a indagar sobre calquera herba por insignificante que pareza, quen sabe que segredos pode gardar ademais dos que xa coñecemos...

Da aceda, por moitas considerada “unha mala herba”, podemos dicir que é unha planta con propiedades medicinais e culinarias. E tamén ten funcións decorativas, como tinguidura e limpadora, polo que podemos ir quitándolle o nome de “mala” e deixarlle sómente o de herba, nin máis nin menos.