

Cartilhas do Lavrador

Maio
de
1931

Publicação
bi-mensal
dirigida por
Luís
Gama

N.º 30



Edição da
Enciclopédia
da Vida Rural
PORTO

RC
MNCT
63
COE

QUE
HO

CULTURA DO ESPARGO

As Cartilhas do Lavrador, que, em conjunto, virão a constituir a **Enciclopédia da Vida Rural**, são pequenos volumes, de 32 a 48 páginas publicados com regularidade, — em média dois por mês, — tratando os múltiplos assuntos que interessam à vida do agricultor.

Cada volume, profusamente ilustrado, estudar-se-á, com carácter acentuadamente prático, um assunto único, em linguagem clara, acessível, expondo todos os conhecimentos que o lavrador precisa ter sobre o assunto versado e será escrito, propositadamente para a **Enciclopédia da Vida Rural**, por quem tenha perfeito e absoluto conhecimento da matéria tratada.

O preço da assinatura é:

Por série de seis volumes, 12\$50;

De doze, 22\$50;

De vinte e quatro, 40\$00, devendo o pagamento ser feito adeantadamente.

O preço avulso será de 2\$50 centavos por cada volume de 32 páginas, sendo mais elevado o daqueles que tenham maior número de páginas.

No preço da assinatura está já incluído o porte do correio.

Tôda a correspondência relativa às **Cartilhas do Lavrador** deve ser dirigida a

LUÍS GAMA

Avenida dos Allados, 66-1.º — Telefone 2534

Apartado 8

PORTO

Sala C
Est. A
Tab. 25
N.º _____

CULTURA DO ESPARGO

Enciclopédia da Vida Rural

PUBLICADA POR

LUÍS GAMA

Com a colaboração dos mais eminentes Professores do Instituto Superior de Agronomia, Escola de Medicina Veterinária, Engenheiros Agrónomos, Engenheiros Silvicultores, Médicos Veterinários e Publicistas Agrícolas.

Publicação premiada com Grande Diploma de Honra na Segunda Exposição Nacional do Milho.

Reservados todos os direitos de
propriedade, nos termos da Lei,
propriedade que pertence a Luis
: : : Gama — Pôrto : : :

CARTILHAS DO LAVRADOR

3.405

Cultura do espargo

(Ilustrado com 30 gravuras)

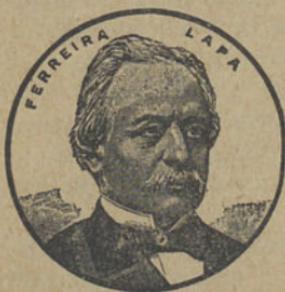
POR

HENRIQUE COELHO



Rc
MNCCT

63
COE



EDIÇÃO DA
ENCICLOPÉDIA DA VIDA RURAL

Maio de 1931
PÔRTO



IMPRESA MODERNA, LIMITADA

RUA DA FÁBRICA, 80 — PORTO

O espargo cultiva-se, desde muito, entre nós; planta valiosa, de grande rendimento e com um largo futuro em tôdas as regiões onde se faça a cultura industrial, constituia, até há pouco, um *mimo* a que na horta se destinavam uns escassos metros quadrados; porém, nos últimos anos, em uma ou outra propriedade criteriosamente explorada, estabeleceram-se já espargueiras que vão abastecendo, embora deficientemente, o mercado, que absorve tôda a produção.

A indústria das conservas consome, também, razoáveis quantidades dêste legume; e êste consumo maior seria, se uma abundante cultura permitisse a preparação de espargos em conserva na quantidade suficiente para se introduzir, e sustentar, nos mercados externos, que são numerosos.

E' de notar que os conserveiros americanos estão já invadindo o mercado europeu—incluívé o português—com os espargos de conserva. Se nós os podemos obter, nos nossos campos, tão bons como os que lá fora se cultivam; se as fábricas de conservas portuguesas primam pela qualidade dos produtos que apresentam, ¿ que razão há para os não exportarmos, igualmente? O não os preparar, a nossa indústria, em quantidade suficiente para abastecer e sustentar, como dissemos, os mercados onde se introduza.

Produzamos com abundância e bem, que mercado, seguro e certo, não faltará.

¿Porque se não cultiva, então, o espargo? Porque se criou, e deixou tomar foros de verdade, a lenda que a cultura desta planta tem dificuldades grandes, *segredos*, que poucos conhecem. Nada há, no entanto, de menos verdadeiro; a cultura do espargo é simples, não tem segredos e é largamente, larguissimamente, compensadora. Uma e outra cousa procuraremos demonstrar nas páginas que seguem.



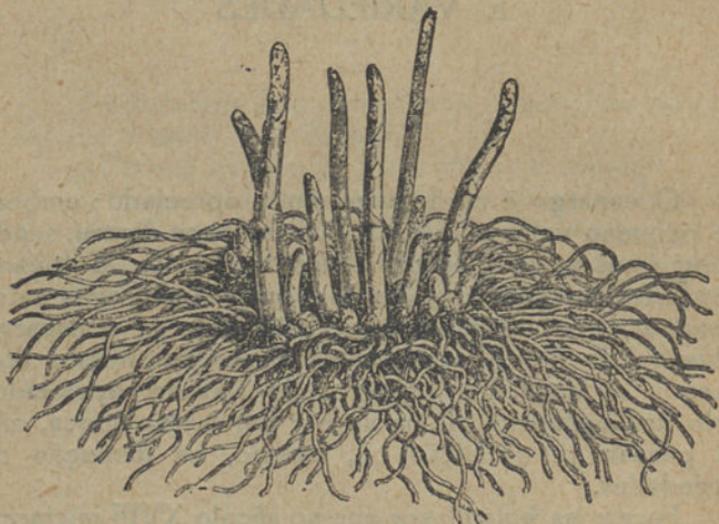
DESCRIÇÃO SUMÁRIA DA PLANTA E VARIEDADES

O espargo é um legume muito apreciado; embora de pequeno valor alimentar, facilmente se digere, sendo apreciáveis as suas propriedades diuréticas. Cultivado desde tempos remotos, era conhecido dos gregos e dos romanos, que distinguiam perfeitamente já o espargo silvestre do de cultura hortense. Até aos nossos dias chegou a fama dos espargos de Ravena, apetecidos pelo seu esquisito sabor, apesar de, a essa época, não se pensar na obtenção ou, mesmo, na distinção de variedades.

Foram os holandeses que no século XVIII iniciaram tal trabalho, o da obtenção de variedades selectas; posteriormente o número destas multiplicou-se, contando-se hoje por mais de uma dezena, as que os viveiristas ou comerciantes de sementes oferecem à venda; de algumas — as que mais importa conhecer — falaremos em breve.

Insensível aos frios, suportando perfeitamente os gelos da estação invernosa, que apenas influem na época da colheita, atrasando-a um pouco, vamos encontrar esta planta em quasi tôdas as regiões do globo; apenas nas tropicais a sua cultura é difficil ou impossivel, mesmo.

Compõe-se o espargo de reduzido número de delicados rebentos ou renovos, *os espargos* ou turiões, que irradiam de um rizoma, a cepa, garra ou unha, formado por uma série de raízes cilíndricas, carnosas, que desde o sexto ano em diante se alargam em



Garra, cepa ou unha, com seis anos

grande número pelo terreno, conservando-se, sempre, a pouca profundidade: as raízes estendem-se horizontalmente, pouco descendo no solo.

Os rebentões ou turiões — os espargos — que constituem a parte comestível da planta, geralmente brancos enquanto se encontram cobertos com a terra, não sendo cortados, crescem, tornam-se rapidamente verdes, dando origem a um caule ramoso, que raro atinge altura superior a 1^m,50.

As fôlhas reduzem-se a escamas, da axila das quais sai um fascículo de delgados filamentos que não são mais que ramûnculos abortados. No seu aspecto geral, a planta é delicada, decorativa, havendo mesmo algumas variedades, que não teem o mais ligeiro interêsse sob o ponto de vista hortícola, mas que são cultivadas como plantas ornamentais.

As flores, pequenas, de côr branco-amarelada, tendendo, algumas vezes, para o verde, aparecem em Junho ou Julho; o fruto é uma baga, de côr viva, vermelho-alaranjado, encerrando quási sempre, três sementes.

A parte comestível é constituída, como se deduz do que se disse acima, pelos rebentões ou turiões, que alguns preferem emquanto se conservam inteiramente brancos, outros já tendendo para o verde, ou mesmo verdes. Como se



Espargo, planta completa, cuja altura não excede, no geral, mais de 1^m,50

obtem espargos brancos ou espargos verdes, adiante o veremos.

Varietades de espargos.—Tôdas as variedades de espargos derivam do *Asparagus officinalis*, por selecção e aperfeiçoamentos culturais, iniciados, como ficou dito, pelos holandeses; as mais notáveis são as seguintes:

Os *espargos violeta ou branco de Holanda*, variedades que produzem turiões grossos ou muito grossos, carnosos, com a extremidade rosada ou violeta, de sabor extremamente delicado.



Rebentos ou turiões do espargo

Os *espargos temporão, médio ou tardio, de Argentineuil*, os mais geralmente culti-

vados, dando bons produtos, cedo ou tarde, consoante a variedade.

O *espargo verde de Ulm*, que dá, quasi sempre, turiões grossos.

O *espargo colossal de Cannover*, dando, igualmente, turiões grossos ou muito grossos, variedade cultivada pela primeira vez em Portugal, no último quartel do século passado.

O *espargo de Aranjuez*, variedade espanhola, largamente cultivada em Aranjuez e bastante apreciada.

Os espargos de Cremona, de Pescia e de Milão, variedades italianas, também recomendáveis.

E, além destas, outras há, obtidas em diversos países por constante trabalho de selecção, dos horticultores, variedades a que não aludimos, porque as mais correntemente empregadas e que por completo satisfazem, são o branco ou violeta de Holanda e os de Argenteuil; o que importa é obter boa semente ou garras provenientes de semente de confiança.

ESCOLHA E PREPARAÇÃO DO TERRENO

O espargo não tem grandes exigências relativamente às propriedades químicas do terreno; pelo contrário, para bom resultado de uma espargueira, é indispensável ter em conta as propriedades físicas do solo, que primam sôbre aquelas.

Para se praticar, com probabilidades de êxito, a cultura dos espargos, deve preferir-se um terreno solto, suficientemente calcáreo, mais areento que argiloso.

Se o terreno, em que pretendemos cultivar espargos, quando tocado por uma gota de ácido clorídrico ou na sua falta vinagre forte, não produzir efervescência, não será boa orientação estabelecer aí o espargal; o mesmo se poderá dizer se verificarmos que é tenaz, argiloso. Claro é que, para um ou outro caso, há sempre o recurso do emprêgo dos correctivos apropriados, especialmente a aplicação dos correctivos calcáreos, aplicação aconselhável, a não ser em casos especiais, de extensas culturas.

Os solos mais propícios para a cultura desta planta são os constituídos pelas areias aluvionais, um pouco calcáreos; menos o são aqueles quási só constituídos por areias francas, siliciosas, movediças e muito áridas.

O terreno destinado a espargueira deve ser plano, horizontal e ligeiramente inclinado para o Sul; as águas devem escoar-se perfeitamente, de modo que, pelo menos até à profundidade de 80 centímetros, não se encontre humidade estagnante. A drenagem, que ao espírito de muitos appareceria como remédio, quando a água superabunda, não é de aconselhar, porque as raízes da planta em pouco desceriam até à tubagem ou drenos, pondo em risco a vitalidade do organismo que alimentam.

Ao invéz do que se exige para o solo — que deve ser sôlto e bem mobilizado — o subsolo convém que seja compacto, tenaz, permitindo que, sôbre êle, se estendam as raízes, e impedindo que os adubos e matérias fertilizantes sejam arrastados para grande profundidade.

Do subsolo recebe o espargo a humidade de que precisa e que vai subindo no terreno, por capilaridade, como o petróleo sobe na torcida de um candeeiro.

Nas regiões grandes produtoras de espargos, em França, considera-se a compacidade do subsolo como um dos elementos para bom resultado da cultura. Mas, é necessário acentuar: sôbre um subsolo compacto deve existir uma camada de terreno — o solo — que precisa ser sôlto, leve, areento e bem arejado.

O espargo, planta de superficie, exigindo ar e sol, dá-se mal com a vizinhança de outras plantas que o ensombrem. No entanto, há muito quem associe esta cultura à da vinha, e que desta associação colha esplêndidos resultados; pode-se, porém, afirmar que são sempre maus vizinhos das espargueiras as plan-tações que produzam sombra, que estendam as raízes à superficie ou que retenham a humidade.

Se o terreno onde pretendemos estabelecer o espargal faz parte de terrenos de horta que tenham sido bem cultivados e amanhados, que tenham recebido, de tempos a tempos, lavouras fundas e que sejam, por natureza, soltos e permeáveis, aquecendo bem com os raios solares, não são necessários trabalhos especiais de preparação.

Porém, se o terreno é inculto ou não tem sido trabalhado durante alguns anos ou trabalhado apenas superficialmente, se se encontra invadido pelas más ervas, tornam-se, então, indispensáveis lavouras preparatórias, que embora não devam ir a grande profundidade, precisam descer a 30 ou 40 centímetros. Aproveitam-se estes trabalhos, que se devem efectuar no outono, para aplicar correctivos quando seja necessário e estrumes de curral, na proporção de 50 ou 60 toneladas por hectare, a que se adicionará superfosfato (500 a 700 kg.) ou fosfato Thomas (a mesma quantidade) ou Renânia (250 a 350 kg.), bem como sulfato de potássio (250 kg.).

Preparado assim o terreno, deve deixar-se em repouso até à primavera seguinte, ou seja, a época da plantação.

O emprêgo dos estrumes no momento de meter as plantas na terra, é quasi sempre prejudicial pela quantidade de insectos que chama para o terreno e que vão atacar as raízes da planta.

Nisto, que ficou dito, se resume o que convém conhecer sobre qualidades do terreno e sua preparação; como se vê, é simples, como simples e fácil é a cultura desta planta.

OBTENÇÃO DAS CEPAS OU GARRAS —SEMENTEIRA

Em geral, as cepas ou garras necessárias para plantar uma espargueira de reduzida extensão, adquirem-se nos viveiristas. Para um espargal destinado a abastecer somente as necessidades domésticas é, por certo, defensável este processo, não só por ser mais expedito, mas ainda por libertar o hortelão dos cuidados que exige o alfofre, muitas vezes flagelado por insectos que lhe causam sérios prejuízos. Porém, quando se trate de culturas mais vastas, o mais útil e económico é fazer a sementeira dos espargos, da qual provirão as garras em número suficiente para a plantação.

No primeiro caso, um dos pontos a atender é à honestidade do fornecedor: a compra deve ser feita em casa de absoluta confiança, que forneça garras de um ou dous anos, fortes, desenvolvidas, criadas em terreno bem adubado, sãs, não apresentando ferimentos ocasionados por um arranque defeituoso, possuindo raízes fortes, grossas, não muito numerosas, dispostas radialmente, esbranquiçadas, regulares e não de grande comprimento, tendo, na parte central, poucos olhos, três a quatro, bem separados uns dos outros.

As garras de um ano teem as raízes claras; as de maior número de anos apresentam-nas mais escuras, já cobertas de casca um pouco rugosa; a distinção entre as garras de um ou mais anos é relativamente fácil.



À esquerda, garra de um ano; à direita, garra de dous anos. É bem sensível a diferença entre uma e outra, sendo, portanto, fácil distinguir as garras de um ano das de dous.

Não é recomendável a plantação de garras, ou cepas, com mais de dous anos; mesmo a plantação destas já não é de aconselhar.

Feitas estas observações, tratemos da sementeira. Para a fazer é indispensável dispor de semente; esta pode adquirir-se no comércio ou obter-se de cultura própria e por processo que adiante será indicado.

O terreno para a sementeira dos espargos deverá ser tanto quanto possível, são, leve, e rico em húmus de que o espargo é excessivamente ávido. Pretendeu-se

ser conveniente semear em terra pobre, dizendo, os que assim aconselhavam, que as plantas em tal solo obtidas, transplantadas depois para terreno fértil e bem adubado, se desenvolveriam com rapidez. Êste raciocínio não é defensável, como bem se compreende.

Escolhido terreno apropriado, espalha-se, à superfície, uma camada de terriço ou estrume de curral bem decomposto, em quantidade que variará com a riqueza do solo; enterra-se seguidamente à enxada ou à charrua, havendo o cuidado, durante êste trabalho, de retirar as pedras que apareçam, pois muito importa que o terreno seja o mais limpo possível. Em seguida dá-se uma gradagem enérgica, que se repete, passando-se, finalmente, o ancinho, não só para regular a superfície, mas, ainda, para completar a limpeza da terra.

Preparada esta, com um riscador e um cordel marcam-se linhas distanciadas umas das outras $0^m,25$ a $0^m,30$ e com uma profundidade de $0^m,05$, aproximadamente; de cinco em cinco linhas deixa-se um carreiro para facilitar os amanhos da sementeira, a que se procede desde meados de Março a meados de Abril ou, mesmo, um pouco mais tarde, se a estação correr fria.

As sementes devem ser distribuídas à mão, de modo que fiquem distanciadas de quatro a cinco centímetros; cobrem-se com uma pequena camada de terriço, passando-se, seguidamente, sôbre elas, o ancinho, de costas, para cobrir por completo a semente. Finalmente distribui-se, pelo terreno, uma camada de palhuço.

A planta demora cêrca de um mês—às vezes mais—a nascer. Há, quem aconselhe, para activar a germinação, mergulhar as sementes em água durante algum tempo, enxugando-as em seguida e semeando-as prontamente; pouco resultado dá êste processo.

Até as plantas nascerem nada mais há a fazer do que evitar o aparecimento das ervas ruins e dar uma ou outra ligeira rega, se fôr preciso.

As plantazinhas principiam aparecendo, passados 30 a 40 dias, sob a forma de um pequeno filamento verde; três semanas depois de terem nascido, procede-se a uma monda, destinada a deixar uma distância de 0^m,08 a 0^m,10 de planta a planta. Para esta operação é preciso escolher tempo húmido ou, então, regar o alfobre com regador de ralo fino; à monda procede-se com uma pequena espátula de madeira, escolhendo para o arranque as plantas mais fracas, mais raquíticas. Devem ficar, em média, por cada metro quadrado, 48 plantas.

Nesta ocasião, isto é, depois da monda, applica-se um pouco de chorume diluido com água, ou nitrato de sódio, à razão de 40 gramas por metro quadrado.

Durante o verão, os únicos cuidados a prestar à sementeira são as regas e as sachas repetidas, para conservar o terreno limpo; no outono, em fins de Outubro, normalmente, os caules, que teem atingido a altura de 0^m,50 ou 0^m,60, principiam a amarelecer e depois secam; cortam-se, então, com uma tesoura, a 0^m,05 acima do solo. Durante o inverno, os cuidados a dispensar são nulos.

A planta, obtida nas condições que acabamos de apontar, está pronta para ser transplantada na primavera seguinte. Tem-se aconselhado deixar as plantas em alfobre pelo período de dous anos; é, porém, esta prática, inconveniente.

Pode-se seguir um processo mais rápido para a obtenção das garras, que é o seguinte: faz-se a sementeira em Janeiro, em cama quente, sob abrigos. Em meados de Março procede-se à transplantação

para terreno abrigado com esteiras ou estufins. E em Julho imediato os espargos teem já um grande desenvolvimento, podendo-se transferir para lugar definitivo em Novembro seguinte.

Aludimos acima à idade da planta, fazendo referência a garras de um e de dous anos; é útil dizer, ainda, alguma cousa sôbre êste ponto.

Na generalidade, considera-se a planta de um ano como a melhor. Pega com mais facilidade que qualquer outra e dá, sempre, melhores produtos; convém, especialmente, para as espargueiras destinadas a longa duração. Se empregarmos plantas com dous anos, verificamos que pegam mais difficilmente; é factó que estas plantas, logo na primeira colheita e por terem maior número de rebentos que as plantas de um ano—que apenas teem três ou quatro—produzem espargos em maior quantidade. Mas desta maior produção, e porque a planta se não encontra ainda completamente refeita da perturbação que lhe produziu o ser transplantada, resulta o seu enfraquecimento e conseqüente diminuição de colheitas futuras, diminuição que, muitas vezes, se não traduz pela quantidade, mas sim pela qualidade.

Espargueiras obtidas de garras com dous ou mais anos, podem, é certo, produzir espargos com abundância, mas êsses espargos serão sempre de diminuto valor; ao passo que empregando na plantação garras de um ano, podem os primeiros anos de colheita não ser grandemente abundantes em quantidade, mas o que serão os espargos colhidos é, sempre, de boa qualidade e a duração da espargueira será muito maior. E a partir do quarto ano, o espargal obtido de garras de doze meses produzirá abundantemente sob todos os aspectos.

Resulta daqui que se devem preferir para plantação garras de um ano e não de mais tempo.

Para terminar esta parte, faremos referência ao arranque das garras. Êste trabalho deve efectuar-se com cuidados especiais, para que se não quebrem ou firam as raízes; quebrando-se ou ferindo-se, apodrecem, depois, com facilidade. Reduzem-se muito as eventualidades da quebra ou ferimento das raízes, arrancando-as do alfobre com um forcado ou gadanho, libertando-as, depois, da terra que vem junta.

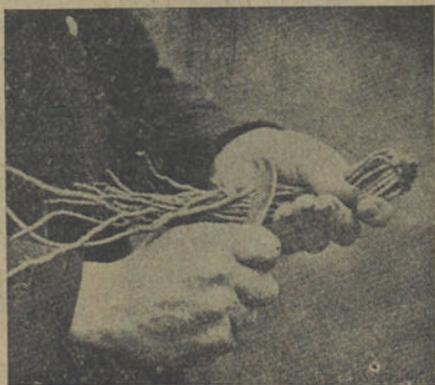
Arrancadas as garras, sendo necessário, com algumas precauções, podem-se conservar durante bastante tempo—um mês e mesmo mais; guardá-las em local fresco, em camadas, separadas por musgo ou areia; o seu pior inimigo é a humidade.

PLANTAÇÃO

Obtidas as plantas, quer por cultura própria quer por aquisição nos viveiristas, preparado e convenientemente adubado o terreno, procede-se à plantação. Antes, porém, preparam-se as garras.

Verifica-se o estado das raízes, eliminando as que se encontrem partidas ou defeituosas; com uma podoa cortam-se em parte, dando, a tôdas, o comprimento uniforme de cêrca de 15 centímetros; e, para evitar doenças futuras, convém mergulhá-las, por curto tempo, num pouco de água que contenha formol — um decilitro de formol para duzentos litros de água.

O corte das raízes com a podoa nem por todos é aconselhado; há quem o julgue inconveniente, pois



Antes da plantação, as raízes devem ser cortadas com uma podoa, de modo a dar-lhes o comprimento uniforme de cêrca de 15 centímetros

que, assim, se vão eliminar reservas que a planta aproveitaria nos primeiros tempos.

*

Os espargos produzem tanto melhor, e melhores produtos dão, quanto mais espaçados se encontrarem, porque, assim, recebem maior quantidade de ar e luz e melhor podem aproveitar os adubos que se lhes forneçam.



Marcada com uma corda, a linha no terreno, abra-se, à enxada, uma valeira de 50 cm. de largura e com a profundidade de 15 a 20 cm., deitando a terra para os dous lados

As culturas muito densas, isto é, com elevado número de plantas por metro quadrado, dão espargos de média grossura e esgotam-se rapidamente; as culturas mais espaçadas dão espargos grossos e são de maior duração. O espaçamento das linhas — porque os espargos dispõem-se em linhas no espargal, como é sabido — varia muito de região para região, mesmo entre nós; e então, em França, é que essa variação é maior.

A distância entre as linhas vai desde 1 ou 1,10 até 3 metros, variando, conseqüentemente, o número de plantas por hectare. Em Argenteuil, a clássica região da cultura dos espargos, o número de garras por hectare é de 10.000; na Bélgica, onde também esta planta se cultiva largamente, é de

20.000. Mas em outras regiões, onde o espargo é também muito cultivado, o número de plantas para aquela mesma superfície é apenas de 5.000 a 6.250, para linhas afastadas de 2 metros, 4 a 5.000 para linhas à distância de $2^m,50$ e 3.333 a 4.162 para linhas que ficam a 3 metros umas das outras.

Que distância preconizamos, entre nós, para as linhas e para as plantas, na mesma linha? Aconselhamos a que se façam linhas espaçadas de 1 metro e que as plantas se coloquem, na mesma linha, com intervalos de meio metro. Mas isto não impede que se adoptem outros números, por exemplo,

$1^m,10 \times 0^m,80$; $1^m,50 \times 0^m,80$; $1^m,50 \times 0^m,70$; $2^m \times 0^m,70$, etc. A distância entre as linhas haverá muito que atender no caso de culturas intercalares, pouco aconselháveis, mas que, às vezes, se praticam.

Estabelecida a distância a que se deve fazer a plantação e preparado já o terreno, iniciaremos essa operação em Março ou Abril, o mais tardar.

Para a plantação dos espargos é hábito aconselhar trabalhos mais ou menos complicados, aberturas de valeiras a certas distâncias e com determinada profun-



Na valeira, abram-se, de meio em meio metro, covas destinadas a receber as garras

didade, deitar terra de certo modo para o intervalo das valetas, fazendo acompanhar tôdas estas explicações de muitos desenhos, gravuras, que, procurando tornar claro o assunto, deixam a impressão de que a plantação dos espargos é coisa assás complicada. Ora como o fazer uma espargueira é tudo quanto há de mais simples, vamos também simplificar a exposição, reduzindo-a ao mínimo.



Em cada cova coloca-se uma garra, espalhando bem as raízes

No terreno, com auxílio de uma corda, marcam-se as linhas à distância conveniente; tomando essa linha como centro, abrem-se valetas de 50 centímetros de largura com uma profundidade de 15 a 20 centímetros, deitando a terra que se retira, ora para um ora para outro lado da valeira.

Nessa valeira, deita-se um pouco de adubo, constituído do seguinte modo:

Estrume de curral, bem decomposto.	1 carro (600 kl.)
Superfosfato	5 quilogramas
Sulfato de potássio.	1 quilograma
(ou cinza de lenha, 5 kl.)	
Gêsso	1 »
Nitrato de sódio.	2 quilogramas
Sal das cozinhas.	200 gramas

Esta mistura, que deve ser bem feita, convém prepará-la com alguma antecedência. As quantidades indicadas devem chegar, aproximadamente, para 100 metros quadrados.

Não sendo fácil preparar esta mistura, pode empregar-se, simplesmente, adubo de curral, bem curtido.

Espalha-se o adubo, no fundo da valeira, em camada de 3 a 4 centímetros, que em seguida se calca muito bem, reduzindo a sua espessura, pelo calcamento, a metade ou menos ainda. Sôbre o estrume lança-se uma camada de terra—da que se retirou para abrir a valeira—da espessura de 5 a 6 centímetros. Depois, de meio em meio metro, abrem-se pequenas covas, até ao terreno firme, destinadas a receber as garras.



Colocada a garra, no fundo da valeira, deita-se sôbre ela uma camada de terra, bem esmiuçada, de 5 a 6 centímetros, destinada a causar a frescura que facilite o pegamento

Deve haver o cuidado, na abertura destas pequenas covas, de se retirar completamente tôda a terra que se deitou sôbre o estrume e ainda êste, pois a garra deve ficar colocada imediatamente sôbre a terra do fundo da valeira e não sôbre estrume ou terriço, nem sôbre a terra mobilizada. Há muito quem aconselhe o colocar as garras sôbre um montículo for-

mado por terriço e terra; mas é de maus resultados, tal conselho.

No fundo da pequena cova, aberta, geralmente, com a mão, colocam-se as garras, bem alinhadas, distribuindo regularmente as raízes para todos os lados.



Finalmente, cubram-se as garras com uma camada de terra de cêrca de 10 cm. de espessura, marcando a posição de cada com uma pequena estaca

Cobrem-se em seguida com uma camada de terra— que se comprime fortemente com as mãos— de cêrca de 10 centímetros de espessura, e não com estrume ou terriço; coloca-se uma pequena estaca que assinale a posição da garra. E está pronta a plantação.

Na grande cultura, a abertura das valeiras é feita à charrua; dá-se uma passagem num sentido, com a

qual se arrasta a terra para um dos lados; volta-se pelo mesmo rêgo, em sentido oposto, o que faz levar a terra para o lado contrário. Neste caso não se estão a abrir as pequenas covas a que aludimos anteriormente; o terreno é bem adubado; as garras colocam-se, aberta a valeira, imediatamente no fundo desta.

Convém que a abertura das valeiras seja feita no sentido dos ventos dominantes, para que estes prejudiquem o menos possível as plantas.

AMANHOS DA ESPARGUEIRA NOS ANOS SUBSEQÜENTES

Cultura no primeiro ano.—Os amanhos da espargueira no primeiro ano da plantação são constituídos por sachas freqüentes, que se devem repetir sempre que as ervas infestantes invadam o espargal. Além disto, é preciso regar algumas vezes, muito especialmente quando a estação decorra sêca; no entanto, a água deve ser distribuída parcimoniosamente.

Chegado o outono, as hastes — *penachos*, como já lhe ouvimos chamar e com alguma propriedade —, principiam amarelecendo; quando se verifica que a actividade vegetativa diminuiu ou mesmo desapareceu, isto é, quando as hastes principiam a secar, cortam-se aproximadamente a 10 centímetros acima do solo e em seguida queimam-se. A queima não tem outro fim que não seja destruir alguns insectos que atacam o espargal e cujas crisálidas, e mesmo as larvas, se encontram na rama.

O corte das hastes deve ser feito com cuidado para que se não abalem as garras; o melhor é segurá-las

com a mão esquerda, cortando-as com uma tesoura de poda bem afiada; dêste modo não abalaremos a raiz.

Depois disto, com uma sacha cuidadosamente feita, retira-se de cima das garras um pouco da terra com que estavam cobertas, deixando, sôbre elas, apenas uma camada de 5 ou 6 centímetros; essa terra deita-se para os lados, pois, na primavera próxima, será empregada na amontoa.

Pode aproveitar-se esta sacha para aplicar à espargueira uma leve adubação complementar, constituida (quantidade para 100 metros quadrados de plantaçào, ou sejam, 200 metros de valeira, se esta tiver 0^m,50 de largo) por 4 quilogramas de superfosfato, 2 quilogramas de sulfato de potássio, 1 quilograma de sulfato de amónio e 1 quilograma de nitrato de sódio.

Preciso é dizer que esta adubação complementar não é indispensável, pois que, nesta altura, os espargos não aproveitaram, ainda completamente, os adubos empregados na preparação do terreno.

Antigamente aconselhava-se exactamente o contrário do que ficou indicado: dizia-se que, chegado o inverno, seria preciso amontoar as garras para resistirem ao frio do inverno. Não é necessário fazê-lo, antes tem inconvenientes: não é necessário, porque o espargo resiste muito bem à temperatura invernal, mesmo que seja baixa; tem inconvenientes, porque o acumular terra sôbre as garras concentra aí humidade, que é prejudicial às plantas.

E' claro que, com êste amanho, não se deixam as raízes a descoberto; mas a camada de terra que as cobre não deve ser superior a 5 ou 6 centímetros.

Durante o inverno a espargueira não precisa de cuidados especiais.

Cultura no segundo ano.— Em Fevereiro ou Março seguintes, o primeiro cuidado é substituir por novas garras as que tenham morrido durante o verão anterior, e cujos pontos, oportunamente, se devem ter marcado. Esta substituição faz-se quando se pratica a primeira sacha, operação que convém repetir para conservar, sempre, o terreno limpo de más ervas. As regas devem dar-se com menos freqüência, podendo, mesmo, ser dispensadas.

E' boa prática, quando as hastes se desenvolvam bastante e a região onde se estabeleça a espargueira seja ventosa, empregar estacas que sirvam de tutores às plantas, que se prendem àquelas com um pouco de rafia. Assim, o vento não as abalará, o que muito prejudicaria o seu desenvolvimento.

Chegado o outono—mas o mais tarde possível—



Processo para aplicar estacas ao espargo. O tutor, ou estaca, é enterrado um pouco afastado do pé da planta para não danificar a garra



corta-se a rama, que do mesmo modo se queima. Igualmente, também, se retira de cima das garras alguma terra que sôbre elas tenha caído, deixando-as cobertas apenas por uma camada de 5 ou 6 centímetros, como no ano anterior.

Cultura no terceiro ano. Primeira colheita. —

Em Março, quando a terra que se extraiu com a abertura das valeiras tenha já aquecido um pouco e se encontre enxuta das chuvas do inverno, sôbre cada raiz faz-se uma amontoa, cobrindo-a com um montículo de terra de 20 a 25 centímetros.

A terra que se lança sôbre as garras deve estar bem sôlta, esmiuçada, livre de terrões. Muitas vezes, para a levar a êste estado, convém, em Janeiro ou Fevereiro, dar uma cava cuidada ao terreno que fica entre as linhas; mas, fazendo-se esta operação, é preciso ter todo o cuidado para não ofender as garras, cuidado que é igualmente preciso haver em quaisquer outros amanhos.

Feita esta amontoa, passados 40 ou 50 dias, pode proceder-se à primeira colheita de espargos, que será, sempre, muito reduzida. Não se devem colhêr, em cada garra, mais do que dous ou três turiões, o máximo quatro, indo-se a êste número apenas nas plantas mais fortes; nas que se apresentem fracas, raquíticas, limita-se a colheita a um ou dous, ou mesmo não se pratica.

Terminada a colheita, procede-se aos mesmos amanhos que se fizeram no ano anterior; porém, não se volta a regar.

Sacha-se quando é preciso; colocam-se os tutores para defender as plantas contra o vento; chegado o outono desfazem-se os montículos, deixando sôbre as

garras uma camada de terra de poucos centímetros — 6 ou 7.

Cultura no quarto ano e seguintes.—O primeiro trabalho a dispensar às espargueiras, no quarto ano e seguintes, é, logo que chegue a primavera, aplicar uma adubação constituída por (quantidade para 100 metros quadrados):

Superfosfato	5 quilos
Sulfato de potássio	2 »
Sulfato de amónio.	1 quilo
Nitrato de sódio	1 »

ou sejam 90 gramas desta mistura por cada metro quadrado.

Estes adubos distribuem-se e incorporam-se bem na terra antes de fazer a já indicada amontoa. Distribuidos os adubos, sacha-se a terra das valeiras, tendo o cuidado de não ferir as garras e verificando que não fiquem terrões. E' condição indispensável para obter bons espargos, que a terra esteja perfeitamente esmiuçada.

Fazem-se em seguida os montículos, cobrindo as garras, verificando que o vértice dêstes corresponda sempre ao meio da garra; o seu tamanho vai aumentando de ano para ano.

Segue-se depois a colheita, mais abundante do que no terceiro ano e que pode durar:

No quarto ano	Três semanas
No quinto ano	Um mês
No sexto ano e seguintes	Mês e meio

Feita a colheita, espalham-se, por metro quadrado, 20 gramas de nitrato de sódio, que se enterram com

uma passagem de ancinho. Dão-se depois as sachas necessárias; não se fazem regas.

No fim do verão espontam-se as hastes que, depois, se cortam e queimam no fim do outono, como nos anos anteriores. Desamontoam-se do mesmo modo as garras para de novo se amontoarem na primavera seguinte, como já se disse anteriormente. E enquanto a espargueira se conservar em produção, o que se dá por longo período — quinze ou vinte anos — os amanhos que exige são sempre os mesmos. Apenas de quatro em quatro anos é que se deve, em vez de aplicar a adubação atrás indicada, com superfosfato, sulfatos de potássio e amónio, empregar a adubação que apontamos na preparação do terreno: estrume de curral, superfosfato, sulfato de potássio, etc.

COMO SE CONSEGUEM ESPARGOS VERDES

As amontoas, feitas como indicamos, teem por fim ocasionar o estiolamento dos rebentões, o que dá os espargos brancos, os quais, embora sejam — dizem — menos saborosos que os espargos verdes, os suplantam pela finura da carne e delicadeza do sabor. Há, no entanto, quem prefira os espargos verdes; para os conseguir basta não fazer a amontoa.

Quando os rebentões afloram à superfície da terra deixam-se crescer livremente, cortando-os quando tenham o comprimento desejado, mas, sem que, no entanto, se deixem endurecer, lenhificar. Deve-se dizer que nem tôdas as variedades são próprias para a obtenção dos espargos verdes; para êste fim não são bons, por exemplo, os espargos de Argenteuil.

OBTENÇÃO DE SEMENTES

E' sempre conveniente obter um pouco de semente de produção própria; para isto é necessário deixar desenvolverem-se completamente algumas plantas, nas quais não se faz qualquer colheita de espargos.

Tem sido bastante discutida a idade das plantas que se destinam à produção da semente. Dizem uns que esta deve colher-se de indivíduos que tenham mais de quatro anos; opinam outros que a melhor semente é a produzida por plantas de um ano, ou, no máximo, dous. A opinião dominante é que se devem escolher plantas de melhor aparência, mais robustas, que tenham produzido, durante uma época, abundantemente, espargos de boa qualidade; como isto só se verifica além do quarto ano, deve ser de plantas desta idade que se escolham as que se destinem à obtenção de semente. Há também quem preconize que as plantas para êste fim escolhidas devem ser cultivadas em separado, fora da espargueira; colhem-se, delas, um reduzido número de espargos, para não as enfraquecer, não se efectuando colheita no ano em que se pretende obter a semente.

Aconselham ainda alguns que se escolham, na espargueira, as plantas mais robustas e que melhor desenvolvimento apresentem; em momento oportuno, estas plantas são arrancadas e cultivadas depois em separado. Seja um ou outro o processo seguido, no ano em que se deseja aproveitar a semente deixam-se desenvolver os espargos livremente, mas, a certa altura, cortam-se as hastes provenientes dos rebentões mais novos, isto é, conservam-se apenas aquelas que provenham dos turiões que em primeiro lugar aparecem; conseguem-se assim melhores sementes, das quais nascerão plantas vigorosas e produtivas.

Deixam-se amadurecer completamente os frutos, bagas, que, a princípio verdes, se tornam vermelhas depois de completa maturação, que se dá em Outubro ou Novembro; cortam-se então os caules, colhendo as bagas dos ramos principais.

Lançam-se estas numa vasilha com alguma água e esmagam-se com a mão, para desfazer a polpa que, com lavagens sucessivas, se vai eliminando pouco a pouco.

Bem limpas as sementes, estendem-se sôbre papéis e secam-se de pronto, ao ar; depois separam-se com um crivo.

Colhida a semente, as plantas continuarão a produzir espargos, desde que se lhes dispensem os mesmos cuidados com que se tratam as outras plantas.

A faculdade germinativa das sementes do espargo dura quatro a cinco anos.

COLHEITA

A espargueira, plantada e cuidada como deixamos exposto nas páginas precedentes, dá o primeiro produto no princípio do terceiro ano; mas o rendimento dês-te primeiro ano é sempre diminuto e a colheita exige cuidados especiais. O horticultor não deve esquecer que o futuro da planta depende, essencialmente, do modo como proceder ao corte ou arranque dos espargos; muitos, especialmente quando pela primeira vez cultivam êste saborosíssimo legume, entusiasmam-se e querem que a planta lhes dê mais do que é possível dar sem prejuízo da sua vida futura. O resultado é perderem todo o trabalho até então havido; *quem tudo quiere, e quiere muito depressa, tudo perde...*



Colheita à mão — Desembarace-se o turrião, da terra, até próximo do ponto em que se prende à garra...

Primeira colheita.—Duas condições essenciais devem guiar o hortelão nesta primeira colheita: 1.º, evitar ofender ou quebrar a garra, procedendo desajeitadamente, atabalhoadamente; 2.º, limitar a colheita a um, dois ou três turiões, no máximo, por planta, para a não esgotar. Nas colheitas dos anos seguintes pode haver um menor cuidado, é certo; não quere isto dizer,



... agarre-se depois bem, torça-se ligeiramente ao mesmo tempo que se puxa, para que se desprenda da garra. Este processo de colheita, embora moroso, dá espargos grandes, de caule intacto

porém, que os rebentões se possam colhêr como quem ceifa milho ou como quem arranca *ladrões* nas fruteiras ou roseiras; a planta, embora rústica, precisa ser tratada com cuidado.

No primeiro ano, a colheita inicia-se em fins de Abril ou princípios de Maio—às vezes até depois—conforme as regiões: mais cedo no Sul, mais tarde no

Norte; deve limitar-se, como já foi dito, a dous ou três rebentões por garra, escolhendo-se sempre os maiores e não tocando nas plantas que se apresentem fracas.

Como regra geral, neste primeiro ano, devem apenas colher-se espargos de cinco em cinco dias, período que pode ser alargado para não cansar a planta, se



Colheita com a faca curva — Só em terras fortes é que se deve empregar este processo de colheita. Estraga os espargos e prejudica os novos rebentos. Descubra-se um pouco o espargo com a mão; faça-se depois descer a faca e...

a temperatura se conservar baixa e a espargueira estiver fraca; pelo contrário, se as plantas se apresentarem vigorosas e a temperatura se elevar, não há grande inconveniente em colhêr de três em três dias. A colheita não deve prolongar-se por mais que quinze a vinte dias, um mês, no máximo; procedendo assim, as colheitas futuras serão mais certas.

A partir do quarto ano de plantação, que será o segundo de colheita, pode iniciar-se esta desde os primeiros dias de Abril, prolongando-se até meados de Julho, podendo, no entanto, o decurso da estação encurtar este período de colheita, fazendo com que o seu início seja depois daquele primeiro mês.

Não há inconveniente em colhêr os espargos de dous em dous dias, se o mercado os prefere inteiramente



... quando se vir que se está próximo da garra, corte-se o espargo, puxando-o para fora

brancos, tendo apenas a ponta tendendo ligeiramente para o violeta; no entanto, a colheita com intervalos de três dias dá espargos mais saborosos com a extremidade mais acentuadamente violeta. Mas a escolha entre os espargos inteiramente brancos, ligeiramente rosados ou já tendendo para o verde será indicada pelo consumidor, isto é, pelo mercado, quando ao mercado se destinem.

Durante um período de colheita e após o primeiro ano, cada garra bem cultivada e bem alimentada, pode produzir quinze a vinte espargos, produção que se conserva constante durante alguns anos.

Processos empregados na colheita.— Os espargos podem colher-se à mão ou com o auxílio de facas apropriadas. O primeiro processo é mais moroso, mas

isento de perigos para a planta e dá rebentões com todo o seu comprimento. O segundo é mais expedito, mas tem os inconvenientes que se não notam no primeiro processo.

Na colheita à mão, a única que se deve empregar no primeiro ano em que a espargueira produz, principia-se por retirar a terra que se amontoou à volta



Colheita à goiva — A goiva é preferível à faca; descubra-se o espargo, faça-se descer, junto a êle, a goiva e quando se preveja que está perto da garra...

da garra; nesta operação não se empregam quaisquer aparelhos: o trabalho é feito simplesmente pela mão do homem. Descobertos os rebentões até ao ponto onde se inserem na garra, seguram-se bem com uma das mãos, ao passo que, com a outra, se torcem ligeiramente e puxam para fora; o espargo desprende-se facilmente, saindo com todo o seu comprimento é intacto, sem qualquer corte ou ferimento que o des-

valorize. Feita a colheita, aconchega-se novamente a terra e passa-se a uma outra garra.

Como se compreende, êste processo é moroso e apenas possível em terra bem esmiuçada, que fàcilmente se remova com a mão, o que nem sempre se dá.

Quando isto suceda, nas terras fortes, recorre-se então às facas que teem feitiões diversos. Ora são



... apicê-se a extremidade da goiva contra o rebento, que será cortado

ligeiramente curvas e de gume contínuo, ora teem a mesma forma, mas o gume é dentado, como nos serrotes. Além das facas há ainda um outro aparelho, bastante prático e que muito facilita a colheita: é uma espécie de goiva, terminada por um cabo mais ou menos longo.

O corte do espargo com a faca curva faz-se do seguinte modo: com a mão retira-se um pouco da terra que cobre o espargo; depois vai-se descendo a faca

até próximo da garra, cortando-se em seguida o rebentão, que se puxa para fora, após o que se amontoa a terra sôbre a garra.

O trabalho faz-se com uma certa rapidez; mas os turiões novos são, muitas vezes, ofendidos, o mesmo sucedendo às garras.

Não acontece isto tão freqüentemente com a goiva, que se emprega do modo seguinte: descoberto o espargo, apoia-se contra êle a goiva, que se enterra no terreno; quando se vê que se atingiu a garra, faz-se um pouco de fôrça e o rebentão é cortado. Êste processo de colheita é, de todos, o mais expedito e menos prejudicial para a planta que o da faca. Mas um e outro teem o inconveniente de deixarem parte do espargo prêso ainda à garra, parte que pode apodrecer, pondo em sérios riscos a vida da planta.

A colheita deve fazer-se, de preferênciam, durante as primeiras horas da manhã, emquanto não tenha ainda desaparecido o orvalho; ou então, ao cair da tarde, quando já não haja calor. Os espargos, assim, conservam-se muito melhor, sobretudo se houver o cuidado de os colocar num cesto sôbre um pouco de erva, guardando-os, depois, em lugar fresco.

ESCOLHA, PREPARAÇÃO DOS MOLHOS E EMBALAGEM

Tem uma grande importância, como factor de venda, o modo como são apresentados os espargos no mercado; mais, talvez, do que a qualidade, a apresentação influi no valor do produto. Desta verdade se convencem difficilmente os lavradores portuguezes que, salvo honrosíssimas excepções, apresentam à venda



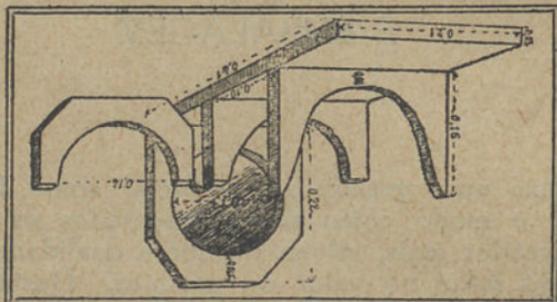
Estendam-se os espargos sôbre uma mesa e dividam-se em três categorias: finos, médios e grossos; depois...

os espargos de modo tal, que muito pouco convida a adquiri-los.

E' facto que um ou outro cultivador — a bem dirigida casa de Aveleda, por exemplo — apresenta os seus espargos de um modo impecável; mas a maioria deixa muito a desejar.

¿ De que depende a boa apresentação? Da escolha, da preparação dos molhos e da embalagem.

Escolha.— Feita a colheita dos espargos estendem-se estes sôbre uma mesa, passando-se depois a



Molde para molhos de espargos

escolher os grossos, os médios e os delgados; formam-se assim três categorias, de valor diferente para

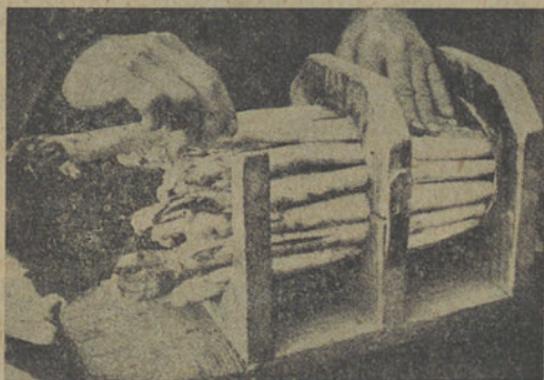


...vão-se acamando os espargos, no molde, um a um, sempre com as pontas para o mesmo lado

a venda. Os grandes produtores levam a divisão muito mais longe, formando quatro, cinco e mais categorias, tendo por base a grossura do espargo. Bastará dizer que as fábricas de conservas, americanas, adoptam sete

tipos diferentes; mas para o nosso mercado três tipos são o suficiente.

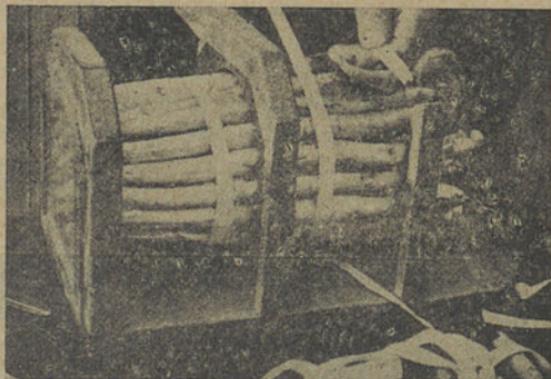
Feita a primeira escolha por grossuras, procederemos ainda, dentro de cada grupo, a uma segunda escolha, reunindo separadamente os que mais se assemelhem em côr, pois há, como já vimos, quem prefira os espargos absolutamente brancos, preferindo-os, outros,



Para completar o molho, desça-se a parte arredondada do molde e introduzam-se ainda um ou dous espargos

já um pouco corados. Preciso é dizer, no entanto, que esta segunda escolha pode, de certo modo, ser dispensada.

Além das três categorias acima apontadas forma-se uma outra, na qual entram espargos de diversa grossura, mas que por menor desenvolvimento ou por ter havido poucos cuidados na colheita, são imperfeitos ou se apresentam ofendidos. Estes não devem ir para o mercado; servem para consumo próprio; apesar da sua má apresentação, não são menos saborosos.



Amarrem-se, depois, os espargos com rafia, por exemplo,
mas procurando não os ferir



Com uma faca, cortem-se os pés, de modo a que os espargos
fiquem do mesmo tamanho

Preparação dos molhos.— Para confeccionar os molhos é indispensável um molde, que facilmente se pode construir do seguinte modo:

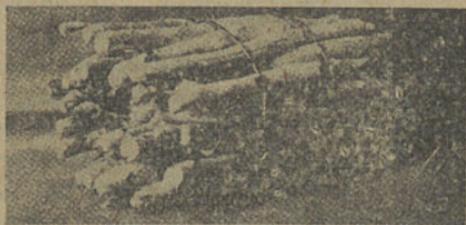
Na extremidade de uma tábua de 41×21 centímetros e 30 milímetros de espessura, prega-se perpendicularmente uma outra tábua, da mesma largura e da mesma espessura e com 22 centímetros de alto, tendo na parte central uma abertura circular de 13 centímetros de diâmetro. A' parte externa desta tábua, tapando



Molho bem feito

a abertura circular, adapta-se, de qualquer modo, um vidro espesso.

Prepara-se uma outra tábua de dimensões iguais à que se colocou perpendicularmente, na qual se faz uma abertura circular de 14 centímetros de diâmetro, serrando-se depois a tábua em duas partes e pelo meio. Com um pouco de cabedal e alguns pregos faz-se uma charneira, unindo-se as duas partes, de um lado. Do outro, coloca-se um ganchito que se possa prender num prego colocado na outra. Prega-se depois esta tábua à grande que serve de suporte, perpendicularmente, deixando



Molho mal feito

entre ela e a que tem o vidro uma distância de 10 centímetros. (Ver fig. a pág. 52).

Faz-se, por último, em uma terceira tábua, das mesmas dimensões, uma abertura circular de 14 centímetros de diâmetro; arredondam-se os dous lados a que se dá a altura de 16 centímetros, pregando-se igualmente esta terceira tábua na tábua suporte, a uns 9 ou 10 centímetros da anterior.



Colocação dos espargos numa grade de madeira para serem expedidos pelo caminho de ferro

E está pronto o molde, que servirá para molhos de um quilograma, aproximadamente, de espargos grandes e cêrca de dous quilogramas de espargos pequenos, dando-lhe as dimensões indicadas; mas nada impede que se façam moldes para molhos maiores ou mais pequenos, conforme convenha.

O desenho que adiante se insere é suficientemente claro, permitindo a um carpinteiro, mesmo pouco hábil, construir, sem dificuldade, estes moldes.

Preparado o molde, passemos à confecção dos molhos, que devem ter sempre um pêso aproximadamente igual, empregando-se, para cada molho, espargos do mesmo diâmetro e tão semelhantes quanto seja possível. Os mais regulares e mais perfeitos devem ficar na periferia.

Para confeccionar os molhos, colocam-se um a um os espargos sôbre e contra os montantes arredondados do molde, dispondó os outros no interior, de modo

que as cabeças fiquem sempre encostadas contra o vidro aplicado na extremidade do molde; quando êste



Na embalagem, empregar fitas de madeira muito finas e papel parafinado

se encontra quâsi cheio, fecha-se a parte superior da tábua mediana, que é móvel à volta da charneira de couro, e completa-se depois o molho introduzindo alguns espargos de modo a preencher os vãos que haja. Feito isto, amarram-se bem os espargos, com rafia ou uma fita—é de bom efeito a fita de nastro vermelha—tendo o cui-

dado de não os ferir. Os nós, na rafia ou nas fitas, devem ser dados sempre sôbre uma mesma linha, para que o molho fique com bom aspecto; depois, com uma faca, cortam-se as extremidades, para que os espargos fiquem todos do mesmo tamanho.

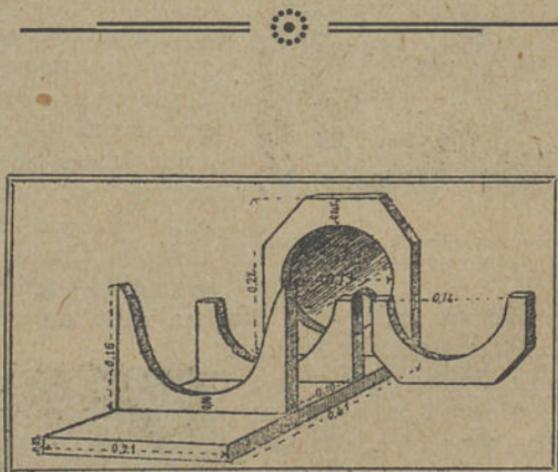
Um molho de espargos bem feito, vale muito, embora sejam de má qualidade; mal feito, dispõe sempre desagradavelmente o comprador.

Embalagem.—Para grandes distâncias, quando os espargos tenham de ser expedidos pelo caminho de ferro, em cestos ou grades de madeira, devem envolver-se os



Cesto com espargos

molhos cuidadosamente em papel parafinado e depois em fitas de madeira o mais finas que seja possível; para pequenas distâncias, embora menos cuidada, a embalagem precisa ainda atenção.



Molde para molhos de espargos

NOTA — Por um lamentável lapso, a gravura publicada a pág. 46 — «Molde para molhos de espargos» — ficou voltada; aqui a repetimos, para não dar trabalho, aos nossos leitores, a «decifrar a charada» que a inversão da gravura ocasiona, pois tal como está, naquela página, não se percebe o que representa.

DOENÇAS E INIMIGOS

Algumas doenças, e também alguns insectos, flagelam as espargueiras.

Doenças.—O espargo está sujeito a duas doenças criptogâmicas: a ferrugem e a podridão da raiz.

A ferrugem é produzida por um fungo, *Puccinia asparagi*, que aparece, geralmente, quando a temperatura se eleva um pouco; os seus ataques são caprichosos, mais intensos numas regiões do que em outras. E' muito freqüente nas espargueiras estabelecidas em terrenos húmidos e fortemente adubadas com estrume pouco decomposto.

Quando a doença ataca a planta, embora pareça esta desenvolver-se normalmente, os rebentões tomam, umas vezes, uma côr avermelhada e teem sabor amargo; outras vezes, a côr não se generaliza, circunscrevendo-se apenas a certos pontos, formando manchas cuja côr vai escurecendo.

Evita-se a doença não empregando estrumes mal curtidos e muito palhosos; combate-se, depois da planta se desenvolver, com pulverizações, repetidas de mês a mês, com a seguinte calda:

Sulfato de cobre	500 gramas
Amónia a 22° Bé	750 cc.
Água	100 litros

Além disto, devem ser destruídas pelo fogo as plantas que se cortam no outono.

A podridão é provocada por um outro fungo, *Rhizoctonia violacea*, que além do espargo, ataca igualmente outras plantas hortenses e ainda o trevo e a luzerna; os espargos, invadidos pelo fungo, tomam uma côr amarelada, desenvolvem-se mal; as raízes, envolvendo-se num emaranhado de filamentos avermelhados, morrem dentro de pouco; examinadas com cuidado parece estarem vasias. Esta doença, freqüente nos terrenos sêcos e pouco profundos, é difícil de combater; persiste largos anos no solo.

Entre os tratamentos aconselhados, o que melhores resultados dá é a desinfecção do terreno com o formol, que se emprega à razão de 60 gramas por metro quadrado, applicando-o como o sulfureto de carbono, também aconselhado; para êste último produto, a dose é de 250 gramas, também por metro quadrado.

Além disto é indispensável destruir pelo fogo as raízes das plantas doentes.

Insectos.— Os principais insectos que danificam o espargo são o criocero do espargo (*Crioceris asparagi*) e o criocero de doze pontos (*Crioceris duodecimpunctata*), estes dous parentes muito próximos, que atacam a ramagem, e a môsca do espargo (*Platyparea præciptera*) que ataca o turião ao romper da terra.

O criocero do espargo, ou criocero comum, é um pequeno coleoptero de 6 a 7 milímetros de comprimento, de cabeça azulada, corselete vermelho carregado e elitros azulados com listas mais claras. O criocero de doze pontos difere dêste apenas na côr dos elitros, que são de um vermelho pálido e em vez de listas tem, em cada elitro, seis pontos negros.

A larva dêstes insectos, pequena, muito voraz, aparece, geralmente, em Junho, devorando tôdas as partes verdes da planta; as espargueiras invadidas por esta praga são em pouco destruidas, porque as garras, privadas da parte aérea, desenvolvem-se com dificuldade, não tardando a morrer se não se lhes acode a tempo.

As metamorfoses dos crioceros dão-se do modo seguinte: o insecto perfeito aparece, quási sempre, em Maio, depondo numerosos ovos nos turiões à medida que crescem, aos quais se prendem por uma substância pegajosa segregada pelo insecto;

a larva nasce dentro de poucos dias, três a quatro, iniciando logo a sua acção destruidora. Chegado o período de crisalidar, deixa-se cair para o solo onde se dá a metamorfose, aparecendo novo insecto perfeito. O criocero tem duas gerações por ano e os prejuizos que ocasiona fazem-se especialmente sentir nas novas plantações.

Os processos de luta aconselhados são a apanha dos insectos perfeitos, que se pratica de manhã. Emprega-se um taboleiro que se dispõe à volta das plantas; sacodem-se estas e os insectos caem no taboleiro, no qual se deita um pouco de petróleo; aí morrem.



Criocero do espargo — À esquerda, o insecto perfeito; à direita, a larva, ampliados. Por baixo, a traço, em tamanho natural



Môscua do espargo (*Platyparea praeiloptera*) — *Platyparea* depondo ovos (ampliada); 2, A mesma, em tamanho ordinário; 3, Larva ampliada; 4, Larva em tamanho ordinário; 5, Ninfã ampliada; 6, A mesma em tamanho natural; 7, Corte de um turião minado pelas larvas alojadas nas galerias; 8, Corte transversal do turião na ponta; 9, Idêntico corte na base

Não é, porém, muito prático êste processo, apenas applicável em pequenas culturas; nas grandes aconselha-se o pulverizar as plantas com pós insecticidas, tendo por base o piretro, como, por exemplo, o seguinte:

Cal em pó	70 partes
Enxôfre	29 »
Piretro	1 parte

ou então as caldas com nicotina (¹). Dá também resultado a pulverização com cinza de lenha. Após a colheita, já quando o espargo tem formado o *penacho*, podem empregar-se as caldas arsenicais. Mas será necessário cercar o seu emprêgo de todos os cuidados que é de uso empregar na aplicação de tão violentos venenos. Em caso algum, as caldas arsenicais, ou mesmo as de nicotina, devem ser applicadas enquanto se proceda à colheita dos espargos.

Igualmente é vantajoso, todos os anos, deixar alguns pés, em que se faz uma pequena amontoa; os turiões que êsses pés produzam serão procurados pelos crioceros para neles deporem os ovos; feita a postura cortam-se e queimam-se.

A môsca do espargo é mais pequena que a môsca vulgar. O torax é vermelho acastanhado; as àsas teem cinco riscas transversais, brancas, em forma de vírgula. Ocasiona, igualmente, grandes prejuízos.

A môsca depõe os ovos na extremidade dos turiões, logo que estes principiam a aparecer, nas-

(¹) Ver *Cartilhas do Lavrador*, n.º 10 — *Destruição dos insectos prejudiciais*.

cendo as larvas passados três dias. Nascidas, principiam a alimentar-se do espargo, onde vão abrindo galerias, de cima para baixo, aproximando-se da raiz; logo que atinjam o máximo desenvolvimento, o que se dá cêrca de dous meses após o nascimento, passam ao estado de crisálida, no qual se conservam até à primavera do ano seguinte, em que o ciclo se renova.

Nas espargueiras em plena produção destroem-se muitas larvas; mas nas novas plantações os prejuízos são sempre grandes. Os caules atacados definham, secam, ressentindo-se imediatamente a garra.

O único meio de luta consiste em destruir pelo fogo, no outono, os caules que se cortam; o mesmo se deve fazer na primavera com a parte dos caules que se retira quando da limpeza das garras.

Além dêstes insectos, as espargueiras são também prejudicadas pelo *bicho branco*, pelo raro, pela toupeira e pelos ratos; a parte da planta atacada é a raiz.

RENDIMENTO DAS ESPARGUEIRAS

O rendimento da cultura dos espargos, como aliás o rendimento de qualquer outra cultura, é, sempre, variável; depende de diversos factores, entre os quais está, em primeiro plano, o cuidado que o lavrador dispensa ao seu espargal, cuidado que deve principiar pela escolha do terreno, sua preparação, escolha das garras, modo como efectue a plantação, amanhos, defesa contra as doenças, insectos, etc.

Óbvio é que se o lavrador não atender às qualidades que são indispensáveis para o terreno em que se cultivam espargos; se não escolher convenientemente as garras, plantando *qualquer coisa* e não raízes novas, frescas, vigorosas; se deixar que a água alague o espargal; se não o adubar, defender dos ventos que abalam a planta ou consentir que os trabalhadores firam as cepas na ocasião dos amanhos; se deixar que os insectos proliferem ou a podridão destrua as garras, o espargal não dará rendimento. Servirá apenas para absorver dinheiro.

Mas se os cuidados, as atenções precisas, forem dispensadas à plantação, os outros factores, que podem influir no rendimento, de pouco valor são; pode-se, então, garantir que a espargueira é uma das melhores

fábricas de dinheiro que o lavrador pode montar nas suas propriedades.

*

¿Quanta custa, actualmente, o amanho de um hectare plantado a espargos? Variam tanto de região para região os salários; é tão diferente, quási de concelho para concelho, o preço locativo da terra, que nos parece de valor nulo o estabelecer contas, neste sentido, como o fazem alguns autores, nomeadamente os franceses; além disto, não possuímos elementos seguros, de experiência própria, que nos permitam estabelecê-los, nem tampouco os conseguimos obter de alguns lavradores portugueses que possuem espargueiras, a quem nos dirigimos; e não os conseguimos obter porque, com o hábito muito nosso, não possuíam, essas pessoas, contas especiais de cultura. O informe que recebemos, como resposta à pergunta formulada, foi êste: é uma cultura muita rendosa. Não nos veio trazer novidades, o informe: já o sabíamos.

Poderá, no entanto, avaliar-se o rendimento desta cultura pelos seguintes dados, cuja exactidão garantimos:

Cada cepa produz, anualmente, nunca menos de 300 gramas de espargos; maior é esta produção se a cada garra se der mais terreno, isto é, se maior fôr a distância entre as linhas e mais separadas se encontrarem as plantas na mesma linha.

A produção média de um hectare de espargal é de 4.000 a 5.000 quilos; há, no entanto, espargueiras que produzem 10.000 quilos por hectare e mesmo mais: em Aranjuez, Espanha, região onde muito se

cultiva esta planta, são freqüentes as produções de 14.000 quilos por hectare. Citamos Aranjuez para não apontar números obtidos nas clássicas culturas de Argenteuil.

¿É relativamente a preços de venda? Em Portugal, o consumidor paga os espargos muito bem; paga-os mesmo generosamente.

No mercado do Pôrto, os primeiros que aparecem são vendidos pelo retalhista a doze e catorze escudos o quilo; êste ano, o preço mais baixo de que tivemos conhecimento, foi seis escudos o molho de quilo.

Preguntando a um cultivador de espargos, que vende tôda a sua produção numa vila um pouco arredada do mercado do Pôrto, qual o preço médio da venda, por junto, respondeu-nos que nunca vendera um quilo de espargos por menos de três escudos. E' preciso notar que êste preço se entende para vendas por junto, excluído, portanto, o lucro do intermediário.

E vende-se tudo quanto apareça, porque o espargo tem grandes apreciadores, que o comprem sempre, não discutindo preços.

Para se ver como o espargo é apreciado, seja consentido, ao encerrar êste capítulo, referir a conhecida história dos espargos de Fontenelle.

O incomparável escritor, cuja viveza de espírito igualou a de Voltaire, foi presenteado, um dia, com um soberbo molho de espargos; para partilhar da dádiva convidou um pletórico clérigo, amigo seu, epicurista famoso. Fontenelle não admitia espargos senão com azeite e o clérigo glutão só concebia que se comessem com molho branco; foi o molho dividido em partes iguais, uma para ser servida com azeite, outra com *sauce blanche*: satisfaziã-m-se, assim, os dous paladares.

Mas, para chegar a êste acôrdo, Fontenelle e o seu amigo discutiram largamente e a tal ponto que o pobre clérigo, ao sentar-se à mesa, caiu fulminado por uma apoplexia.

Fontenelle, ao ver tombar o amigo, gritou, apressado, à cozinheira:

—Teresa! todos os espargos com azeite!

*

* *

Esta verídica história, por muitos contada, mostra bem quanto é apreciado o saboroso legume, o que explica o alto preço que adquire nos mercados, o qual torna a cultura desta planta extremamente lucrativa.

Poderá objectar-se: o alargamento da cultura fará baixar o preço. Não é assim; o mercado é muito vasto: pode consumir dez vezes, vinte vezes mais do que o que produzimos. E mesmo que o preço baixe um pouco, o lucro será sempre grande. Experimentem; a experiência mostrará a verdade desta afirmação.



CULTURA FORÇADA DO ESPARGO

Devia a verídica história dos espargos, passada com o autor das *Conversas sôbre a pluralidade dos mundos*, encerrar êste livrinho, pois constitui o maior elogio que é possível fazer-se do saboroso legume. São, no entanto, preciosas ainda algumas palavras relativamente à sua cultura forçada.

A forçagem do espargo não apresenta dificuldades especiais e compensa, largamente, as despesas que ocasiona. No Sul da França e na Itália, constitui uma indústria excessivamente lucrativa, que teríamos tôda a vantagem em tentar, muito em especial na nossa província do Algarve, que, pela sua situação, muito simplificaria os métodos aconselhados e utilizados pelos horticultores franceses e italianos.

Porém, as culturas forçadas são, infelizmente, pouco conhecidas no nosso País; para se dizer como se devem praticar, seria preciso ocupar algumas páginas ainda e já demasiadamente longa vai esta *Cartilha*.

Acresce, demais, serem comuns, os processos empregados, não só à cultura desta planta, como à de outras, cujo rendimento é também elevado. Constituirá, pois, um volume especial o estudo das culturas forçadas do espargo, morango, melão, tomate, etc.

ÍNDICE

	Pág.
DESCRIÇÃO SUMÁRIA DA PLANTA E VARIEDADES	7
<i>Variedades de espargos</i>	10
ESCOLHA E PREPARAÇÃO DO TERRENO	13
OBTENÇÃO DAS CEPAS OU GARRAS—SEMENTEIRA	17
PLANTAÇÃO	23
Amanhos da espargueira nos anos subseqüentes.	29
<i>Cultura no primeiro ano</i>	29
<i>Cultura no segundo ano.</i>	31
<i>Cultura no terceiro ano. Primeira colheita.</i>	32
<i>Cultura no quarto ano e seguintes.</i>	33
Como se conseguem espargos verdes.	34
Obtenção de sementes	35
COLHEITA	37
<i>Primeira colheita</i>	38
<i>Processos empregados na colheita</i>	40
ESCOLHA, PREPARAÇÃO DOS MOLHOS E EMBA- LAGEM	45
<i>Escolha</i>	46
<i>Preparação dos molhos</i>	49
<i>Embalagem</i>	51
DOENÇAS E INIMIGOS	53
<i>Doenças</i>	53
<i>Insectos.</i>	54
RENDIMENTO DAS ESPARGUEIRAS	59
CULTURA FORÇADA DO ESPARGO.	63



RÓ
MULO



CENTRO CIÊNCIA VVA
UNIVERSIDADE COIMBRA

1329709981

VOLUMES A PUBLICAR:

(O modo como os volumes vão seriados não indica que seja a ordem de publicação)

Os volumes marcados com o sinal * já se encontram publicados.

* *Estrumes*—Seu valor e emprêgo.
* *Adubos Químicos.*
* *Os adubos*—Razões do seu emprêgo.
* *Os adubos*—Condições da sua eficácia.
* *Os adubos azotados.*
* *Os adubos fosfatados.*
* *Os adubos potássicos.*
Os adubos compostos e especiais
* *A cal e a fertilidade das terras.*
* *Os correctivos calcáreos.*
Adubos verdes.
Como se melhoram as terras pelo emprêgo dos correctivos e estrumes.
Adubação do trigo, milho, centeio, cevada e aveia.
Prados permanentes. Prados temporários.
* *As melhores forragens*—Serradela
* *As melhores forragens*—Ervilhacas.
Sementes—Sua escolha e preparação.
Calendário do lavrador.
Raízes forraginosas.
Cultura da batata.
Cultura do arroz.
* *Cultura do milho.*
* *As máquinas na cultura do milho.*
* *Inimigos do milho.*
Cultura do trigo.
Cultura do centeio.
Cultura da cevada e aveia.
A análise do terreno pela planta.
Esgôto dos terrenos pantanosos.
* *Afolhamentos e Rotação das Culturas.*
Classificação dos terrenos.
Colheita dos cereais.
Colheita das forragens—Fenação.
Doenças das galinhas—Como se distinguem e como se curam.
Doenças dos porcos—Como se distinguem e como se curam.
Doenças do gado bovino—Como se distinguem e como se curam.
Doenças do gado ovino e caprino—Como se distinguem e como se curam.
Doenças do cavalo—Como se distinguem e como se curam.

Doenças do cão—Como se distinguem e como se curam.
Cultura do linho.
Alimentação do gado vacum—Vacas leiteiras, Bois de trabalho e Bois de engorda.
* *Criação económica do porco na pequena propriedade.*
* *O A B C da Avicultura.*
As Galinhas Grandes Poedeiras: A Leghorn, a Wyandote e a Rhode Island Red.
Alimentação racional das galinhas.
Como se faz a selecção de galinhas.
Incubação artificial.
Chocadeiras e criadeiras.
Patos—Produção de carne e ovos.
Criação do ganso.
Criação do peru.
Farmácia do criador de gado.
* *Guia do comprador de gados.*
Alguns parasitas dos animais domésticos.
Gado lanigero.
A cabra.
Como se tratam os animais domésticos—
Pensos—Pequenas operações.
* *Como se compra um cavalo.*
Gestação e parto na vaca.
Alimentação dos coelhos.
Higiene e doenças dos coelhos.
O A B C da cultura da oliveira.
Como se rejuvenesce uma oliveira.
Poda e adubação da oliveira.
Colheita da azeitona.
Como se fabrica o azeite.
Poda das árvores ornamentais.
* *As melhores pereiras*—Castas comerciais estrangeiras.
Reprodução das árvores de fruto: Sementes, transplantações, plantações de estaca e mergulhia.
Reprodução e multiplicação das árvores de fruto—Enxertia.
Enxertia da Videira.

Poda da Videira.

As culturas intercalares na vinha.

Vides americanas.

O mildio e o oídio.

Doenças da Vinha.

Insectos que atacam a vinha — Como se combatem.

* *Destruição dos insectos prejudiciais.*

* *Os Auxiliares — Meios biológicos de luta contra os insectos.*

Viveiros.

A pereira.

A macieira.

A laranjeira e limoeiro.

A amendoeira.

A figueira.

Produção da uva de mesa.

Preceitos gerais para a cultura das árvores de fruto: Solo, Exposição e Clima.

Doenças das Pereiras e Macieiras.

Doenças dos Pessegueiros, Damasqueiros e Ameixieiras.

* *Doenças das plantas e meios de as combater.*

Insectos nocivos às fruteiras — Como se combatem.

Colheita e conservação da fruta.

Secagem da fruta.

Secagem das uvas e dos figos.

Embalagem de frutos.

Preparação dos terrenos para horta.

Adubação das plantas hortenses.

Culturas forçadas.

Couves.

Cenouras, betarrabas hortenses e rabanetes.

Couve-flor.

Cultura da cebola.

* *Cultura do espargo.*

O morangoeiro.

Cultura do meloeiro.

Plantas melíferas.

Plantas medicinais.

O castanheiro.

A noqueira.

Os carvalhos.

Eucaliptos.

O desbaste e o corte das árvores florestais.

Vinificação racional.

Vinificações anormais.

A conservação racional do vinho.

A adega e as vasilhas para vinho.

Lagares, esmagadores e prensas para vinho.

Análise dos mostos e dos vinhos.

Correcção dos mostos e dos vinhos.

Doenças e alterações dos vinhos.

Como se engarrafam vinhos.

Aguardentes.

Resíduos da vinificação.

* *Como se fabrica o queijo.*

Como se fabrica a manteiga.

Calendário do apicultor.

O mel.

A cera.

Colmeias móveis.

A amoreira e o bicho da seda.

O A B C da sericultura.

Estábulos.

Cavalariças.

Pocilgas.

Ovis.

Galinheiros.

Canis.

Abegoarias.

Silos.

* *Estrumeiras.*

Poços.

Bombas para poços.

Os motores na lavoura.

Charruas e grades.

Semeadores e sachadores.

Debulhadoras, descaroladores, tararas e crivos.

Pequenas máquinas agrícolas.

Agrimensura.

Nivelamentos.

E outros.

Ver condições de assinatura das **Cartilhas do Lavrador** na segunda página da capa

Preço deste volume
vendido avulso 4\$00

ESCRITÓRIOS:
Avenida dos Allados, 66-1.º
Telefone 2534—PORTO