

A CULTURA DO KAKIEIRO

Dr. HENRIQUE VAZ

Ex-professor de Fruticultura da Escola Agrícola
«Luiz de Queiroz»

O kakieiro é uma arvore frutifera pertencente á familia das Ebenaceas, á qual pertence o ebano, é originario da China e do Japão.

E' uma planta de introduccão relativamente recente no Brasil, é cultivada nos Estados do sul, a cujas condições mesologicas adaptou-se perfeitamente.

Propagação — Pode ser propagado por via de *sementeira* e por *enxertia*. A sementeira é quasi que exclusivamente usada quando se deseja obter kakieiros *francos*, de especies selvagens, que servem de porta-enxertos ou cavallos para as variedades finas.

As especies proprias para o fornecimento de porta-enxertos, são duas: o kakieiro da Italia (*Dyospirus lotus*) e o kakieiro da Virginia (*Dyospirus virginiana*), os quaes produzem frutos pequenos e de qualidade inferior.

A enxertia deve ser praticada sobre cavallos provenientes de semente, tendo um anno de idade, sendo os mezes melhores para a pratica da operação os de Agosto e Setembro, antes do inicio da brotação. A enxertia deve ser feita de preferencia pelos systemas de *fenda ingleza* e de *incrustação no topo*, no cóllo da planta, isto é, no ponto em que a casca offerece uma coloração escura. Após a enxertia de todos os cavallos de uma linha de viveiro, procede-se uma amontoa com terra fina, ficando apenas fora da terra alguns centimetros da parte superior dos cavalleiros, o que garante melhor o pegamento dos enxertos, subtrahindo-os a uma evaporação activa causada pelos raios solares e ventos. Alem das vantagens que traz a propagação por enxertia, como v. g. a conservação integral dos caracteres das boas variedades, tratando-se do kakieiro, a enxertia é por assim dizer obrigada, pondo de parte a propagação por estaca, que não é muito aconselhada no caso vertente, visto que as variedades, aperfeiçoadas de kakieiro, são geralmente desprovidas de sementes, á semelhança do que succede com a laranja bahiana.

Terreno e plantação — O kakieiro prospera em qualquer terreno, porem, dá preferencia a um que seja profundo, fresco, permeavel e enxuto, situado em ponto abrigado contra os ventos dominantes e fortes.

As mudas podem ser transplantadas dos viveiros para o lugar definitivo, durante os mezes de maio, junho e julho, isto é, quando estiverem desprovidas de folhas.

A distancia da plantação para mudas enxertadas varia de 3 a 4 metros de pé a pé em todos os sentidos.

Fórmãs de conducção e póda annual — O kakieiro é uma planta que naturalmente tem tendencia a adquirir quasi sempre uma forma regular, mais ou menos ovoide, quando cultivado em pleno vento, pelo que, não é muito obrigada a pratica da poda de formação, bastando o fruticultor fazer um corte na haste da planta nova, na altura em que deseja ramifical-a, para uniformidade da plantação.

Mais uma ou outra póda dos ramos com tendencia ao desequilibrio da cópa, é o quanto basta para que a mesma adquira a forma supra citada.

Tratando-se do melhor aproveitamento de pequenas areas de terreno, como quintaes, etc., pode-se conduzir o kakieiro sob a forma de volume denominada *arvoreta em vaso*, em que a ramificação começa a cerca de 0,60 acima do nivel do sólo. O exposto refere-se ás fórmãs de volume, porem, para o mesmo, a indicação da arvoreta em vaso, póde-se conduzir o kakieiro sob formas de area ou em espaldeira, amparadas aos muros dos pomares e quintaes, nos quaes são armadas treliças de fios de arame.

O kakieiro geralmente não começa a frutificar sinão tres annos após o plantio, e, a partir desta idade a frutificação torna-se abundante e regular. A maneira de frutificação desta arvore, da mesma forma que a de todos os *Dyospirus*, é a seguinte: as suas flores nascem na base dos ramos que apparecem na primavera sobre os ramos do anno precedente, conhecimento que tem sua importancia na pratica da *poda annual de frutificação*. Esta póda, geralmente desprezada, e que tem por fim o augmento e a regularidade na frutificação, deve ser praticada no mez de julho, quando a planta estiver ainda despida de folhas, e consiste em despontar os ramos nascidos no anno precedente acima de 4 a 5 *gemmas* a contar do ponto onde estava in-

serido o ultimo fruto da colheita passada, o que se reconhece facilmente pelo pedunculo secco que fica adherente. As gemmas que ficarem na parte conservada do ramo podado darão origem a rebentos, em cujas bases apparecerão successivamente as flôres e os fructos na primavera. Os ramos destituídos de indício de frutificação devem ser podados a $1/2$ ou $2/3$ do seu comprimento, segundo o seu vigor menor ou maior.

Variedades — Existe um grande numero de variedades de kakeiro, obtidas e melhoradas especialmente pelos fruticultores japonezes, podendo ser mencionados como mais conhecidas e recommendaveis as seguintes: Mazeli, Licopersicum, Costata, Kirakaki, Kiombo, Hochiga, Hyakume, etc.

Colheita e conservação — A colheita dos kakis entre nós tem geralmente lugar de Fevereiro a Março. Os frutos são colhidos meio sazoados, pois para conserval-os nas arvores por mais tempo seria indispensavel protegel-os com saccoes de téla metallica, etc., visto que os passaros e insectos delles são muito avidos. Os kakis colhidos vão sendo collocados sobre prateleiras, e preferencia em fórma de grandes formadas de ripas, em local fresco e arejado, com o calice que fica adherente voltado para baixo e onde completam a maturação. A respeito da maturação dos kakis convem citar o processo que os fruticultores japonezes empregam para eliminar rapidamente a adstringencia, do qual porém não temos ainda observação. Eis o processo: põe-se num barril, palha de arroz, ramos de batata doce e carvão vegetal, em seguida deita-se agua morna na mistura, e depois de haver agitado todo o conteudo põem-se dentro os kakis que ficarão mergulhados no liquido.

A adstringencia desaparece no fim de 5 a 6 dias. Para activar a maturação de pequenas quantidades de kakis que se deseja consumir logo, algumas pessoas os depositam num local quente e deitam um pouco de vinagre na cavidade dos calices, que ficam voltados para cima. Já tivemos occasião de pôr em pratica tal processo e verificamos que a maturação completa-se rapidamente. Os kakis, uma vez completamente maduros, devem ser consumidos immediatamente, pois desde então a sua deterioração é prompta, a começar pela sua liquefacção, seguida de apodrecimento. Os kakis, quando destinado á exportação, devem ser seccoos ao sol ou em aparelhos especiaes, para cujo