

MORICULTURA

POR EL PROFESOR DR. DOMINGO TAMARO

Descripción de las especies y variedades de las moreras cultivadas

(TRADUCIDO DEL ITALIANO POR EL ALUMNO ANTONIO TROISE)

(Continuación)

V

VARIEDADES DE LA MORERA BLANCA

De la morera blanca estudiaremos las siguientes variedades:

- I. *Morus alba*, comunis..... — Morera blanca común.
- II. " " Moretti..... — Morettiana.
- III. " " constantinopolitana. — de Constantinopla.
- IV. " " multicaulis..... — de las Filipinas.
- V. " " pyramidalis..... — piramidal.
- VI. " " Lhou..... — Lhou.
- VII. " " fibrosa ó venosa.. — venosa.
- VIII. " " flexuosa..... — flexible.
- IX. " " stylosa..... — de estilo largo.
- X. La variedades de moreras chinas y japonesas de reciente importación.

Clasificaremos las subvariedades ó razas según el siguiente cuadro sinóptico:

MORERA BLANCA COMÚN

SILVESTRE..	{	De hojas lobadas. " " enteras.	DOMÉSTICA..	{	De hojas lobadas. " " enteras.
-------------	---	-----------------------------------	-------------	---	-----------------------------------

Esta clasificación parecerá tal vez muy artificial ó hipotética y no se verá, seguramente, exenta de crítica, por cuanto resulta que se hallan en la misma morera hojas enteras y hojas lobadas; pero después de cuidadoso examen de cientos de muestras recogidas en la Lombardía y afuera, habiendo tenido cuidado siempre de observar las hojas que se hallan sobre las ramas de dos y tres años y de la parte media de las mismas ramas, creo así que sea este el carácter más estable, de la variedad, que pueda fijarse. La presencia de algunas hojas recortadas, semilobadas ó con alguna lijera sinuosidad no debe hacer creer que esta clasificación sea completamente errada: es menester observar la generalidad de las hojas.

VI

LA MORERA BLANCA COMÚN, SILVESTRE

Las moreras silvestres se distinguen por tener las hojas ténues y, como dice Moretti, recortadas en los individuos machos, por lo común enteras en las plantas hembras.

La morera silvestre tiene ramas delgadas, numerosas, rígidas, con hojas entalladas más ó menos profundamente, pequeñas, livianas, pero soldadas á la rama, muchas veces privadas de estípulas y con vegetación poco vigorosa.

Si se deja á alto tallo, se vuelve más espinosa, por consiguiente de más difícil deshojación y á medida que envejece produce menor cantidad de hojas. Las hojas de estas moreras son más aptas que cualquiera otra variedad para nutrir el gusano de seda, puesto que resulta que con éstas el gusano se mantiene más sano y dá seda más fina, más lustrosa y en mayor cantidad. Además, como las moreras silvestres producen casi la mitad, en peso de hojas, con relación á las domésticas, resúltanos que de aquella sírvense tan solo para formar cercas, ó también para matener las ramas contra un muro ó en algún paraje aislado, pues son precoces para entrar en vegetación.

Es menester no olvidar que muchas, más bien, casi todas las moreras cultivadas en Istria y una gran parte de las de Friuli, no son injertadas. Estas tienen por lo general las hojas enteras ó raramente lobadas.

Al cultivador le convendrá siempre, al escojer entre las silvestres, preferir la morera de hoja entera. De estas moreras seleccionadas, de hoja entera, se me ha dado para estudiar la variedad *Valtellina*, de la llanura bergamasca; la raza del *ojo* de la llanura bresciana; tuve asimismo un muestrario de hojas del apasionado y valiente agricultor de Goito (Mántua), el egregio amigo Sr. Santiago Solferini, que me parece deberían ser incluídas en el grupo de moreras silvestres de hoja entera.

He aquí la descripción de las tres razas arriba indicadas:

a) *Morera de la Valtellina*.—No me ha sido posible hallar la razón de este nombre, pero lo creo derivado de la provincia homónima. Es esta una planta de medianas dimensiones, más bien baja, con brotes cortos y delgados. La hoja es pequeña, redonda, simil á la variedad del *ojo*. Tiene la particularidad de ser productiva en los terrenos húmedos y en los expuestos á la escarcha.

b) *Morera del ojo*.—Así llamada en Brescia, y hállase en ciertos terrenos de la llanura bergamasca. La comportación del árbol es semejante á la precedente, y se llama del *ojo* porque si es castigada por la escarcha renueva facilmente la hoja por una yema (*ojo*) latente.

Es de difícil deshojación y relativamente de poco producto, pero seguro; se adapta especialmente á los terrenos húmedos. Resiste también á las criptógamas. Hoja pequeña, de dentadura irregular, de forma ovoidal con peciolo largo y delgado.

c) *Morera mantuana*.— Me tomo la libertad de llamarla así por cuanto no la hube con un nombre especial. Es una planta muy vigorosa, multiplicándose por estaca (*), con brotes é internodios cortos.

(*) En la provincia de Buenos Aircs se multiplica de la misma manera.

La hoja tiene forma elíptica, con puntas rara vez agudas y con los senos abiertos y casi planos, la dentadura fina á serrucho, entera ó raramente lobada por un lado; color verde oscuro; de tamaño mediano ó pequeño, consistente, áspera.

VII

LA MORERA BLANCA COMÚN, DOMÉSTICA

Cada país posee variedades particulares que el cultivador prefiere sobre las demás porque son por él conocidas ó también creídas más convenientes á la naturaleza del clima y del terreno. De aquí el número no indiferente de variedades, ó mejor razas, que se cuentan en cada región italiana; de aquí la no poca confusión y dificultad para hacer una clasificación que sería también necesaria.

Hallándome desde varios años en Lombardía y en la provincia tal vez más rica en moreras, tuve campo para estudiar muchísimas variedades; comprobé no obstante, que muchos nombres, también muy diversos, indican la misma calidad de plantas, y que por una simple casualidad ó por razones de dialecto, ó de uso de adaptabilidad al terreno y clima, asumieron diversos nombres.

Todas las variedades de *Morus alba* cultivadas he creído que se pueden agrupar al rededor de tres tipos bien distintos, diferenciándose por los caracteres indicados en la siguiente esquema:

MORERA COMÚN DOMÉSTICA

DE HOJAS LOBADAS	— A. <i>Morera de Toscana.</i>
” ” ENTERAS, CONSISTENTES	-- B. <i>Morera de España.</i>
” ” ” , TENUES.....	— C. <i>Morera Romana.</i>

A) *Morera de Toscana.*—Esta se caracteriza por las hojas raramente lobadas de una sola parte y más raramente aún enteras. Las puas son largas, vigorosas, de color pardo cargado. Está dotada de una fuerte organización y parece adaptada para los climas más bien fríos, porque es tardía. Se halla extendida en Toscana y aún en Sicilia. Su hoja resiste al transporte; es de un hermoso verde brillante, muy conveniente para alimentar los gusanos, y es aún preferida á muchas otras. Es más bien de difícil deshojación. La dentadura de la hoja es apenas sensible y el peciolo es muy largo y delgado. En algunas localidades esta variedad es llamada *lucchesea*. Otras variedades derivadas de la morera de Toscana, son:

1.º *Calabresa* así llamada tal vez porque es proveniente de la Calabria, y por los brescianos *pertiguera*, porque echa ramas largas y derechos como pértigos. La planta crece muy alta en los terrenos pobres y en los lugares fríos. Resiste á la intemperie, porque es tardía su vegetación y tiene la corteza consistente; produce relativamente pocas hojas y es difícil deshojarla. En Carzago (perteneiente á Brescia) se llama también *hoja del puente* porque arroja las hojas muy lejos. Produce pocos frutos. En Bergamo, y en general al pié de todas las colinas lombar-

das, tiene una notable extensión. En Varese se le llama erróneamente *doble* ó *piacentina*.

De la calabresa se distingue la *simple* y la *doble*, y la segunda difiere de la primera por tener la hoja con lobos menos desarrollados, siendo lobadas á veces solamente de un lado.

La descripción de la hoja calabresa es la siguiente: hoja trilobada y en la calabresa *doble* ciertas veces entera ó lobada de un solo lado, con punta lanceolada, de ensenadura basal abierta, poco profunda, color verde claro, tamaño mediano, delgada.

Da muchos frutos al tercer año de podada y de esta propiedad se valen los mōricultores que quieren recojer la semilla.

2.º *Moscatel*, llamada *paduana* en Casate Nuevo y en Monza, es la variedad más extendida en la provincia de Bergamo y también por esto se distingue la simple y la doble, según sea la hoja más ó menos lobada. No me ha sido posible constatar por qué se llama *moscatel*; algunos pretenden por la forma y color de la hoja que se aproximan á las de la vid moscatel. Se me ha mandado una muestra de hojas de Romano de Lombardía, con el nombre de *verzera* que coincidiría con la moscatel.

La morera moscatel se distingue de la calabresa por tener la hoja más consistente, por ser más precoz y por tener los internodios más cortos y por esto las ramas más recogidas. Se adapta, por lo tanto, esta morera, para los terrenos de labor fértiles y produce pocos frutos. Pero la planta tiene una duración menor que la calabresa, aunque resista á las enfermedades.

La hoja tiene una dentadura característica, tamaño algo más que mediano, con peciolo más corto que la calabresa. Se deshoja con cierta dificultad y la longitud de los internodios es de cent. 3,65 en la moscatel simple y cent. 3,76 en la doble.

B) *Morera de España*. Esta variedad, cuya hoja es llamada también *mazzetti*, *mesetta*, *mazzenta*, *española simple* si es cortada y sutil, con internodios largos; *española doble* si es entera con internodios más cortos; *ravagnana* en la Lomelina; se halla muy extendida en Lombardía, en los terrenos guijarrosos y calientes. El nombre de morera á *mazzetti* deriva de las dos hojuelas de mediana dimensión que algunas veces se desarrollan debajo de la primera.

La planta se distingue fácilmente por tener poca vegetación, las ramas más bien delgadas y reunidas, cubiertas de pequeñas lentejuelas redondas, blancas y con la corteza de color blanco gris.

Las hojas de la extremidad de los renuevos tienen una coloración marcadamente más clara que las de la base.

La hoja es acorazonada, forma redonda, carnosa, rugosa, de color verde con algunas ondulaciones, poco aguda, dentadura obtusa, de tamaño más que mediano, con peciolo mediano ó grueso y con ensenadura basal ancha.

Es agradable á los gusanos, pero no es de las más buscadas, porque

hace mucha cama y se descompone fácilmente. Por la misma causa no resiste á los trasportes.

Es de poco rendimiento y por esto fué por muchos abandonada. El fruto es blanco, en algunas variedades es rojo ó negro.

Derivadas de ésta, conservamos las siguientes variedades:

1.º *Morera de hoja doble*, ó *morera bracca*, ó de marzo, (*). Esta morera tiene las hojas muy tupidas sobre las ramas. Desarrolla precozmente la hoja en primavera, casi en ramillete, de un hermoso color verde oscuro, coriáceas, enteras, un poco difícil para desprenderlas, de forma redondeada, con ensenadura basal muy entrante y aguda, dentadura larga y obtusa, de tamaño más que mediano, lustrosa sobre la lámina superior y con el peciolo largo y grueso.

Los renuevos son cortos por lo cual al mondarlos se tiene poca pérdida de peso. Es de clima más bien cálido, terrenos frescos, fértiles, y en los terrenos livianos y áridos si no tiene abono y agua perece pronto. Se dice que los gusanos alimentados con esta hoja dan una seda ordinaria.

El fruto es de color blanco y la hoja resiste á los trasportes.

2.º *Morera de hoja ghiacciola*, variedad preponderante en el milanés. En dialecto se llama *Giazzœura*, *Giazzola*, variedad que tiene mucha analogía con la precedente, tanto que puede decirse que deben de haber tenido un origen común. Es llamada *ghiacciola* probablemente por el lustre de la lámina superior que parece helada ó barnizada; en Brescia se le atribuye este nombre porque es frágil como el hielo y porque, apenas tocada por los deshojadores, cae. En Corzago se llama también *Lattaruola*.

Es una excelente morera dada su rusticidad, y porque la hoja es muy apetecida por los gusanos. Vive en terrenos gordos y es bastante precoz; resiste al frío y á la sequedad. Producción mediana; ramas delgadas y lisas.

La hoja es redondeada, de mediano tamaño, con una punta aguda y con los limbos ondulados, de color verde oscuro, dentadura como sierra, raramente lobada, consistente, suave, con peciolo largo y grueso y con la ensenadura basal acorazonada pero poco entrante.

3.º *Morera de hoja pomar*, así llamada por la semejanza de las hojas con las de la manzana. En la provincia de Bergamo se cree proveniente de la de Emilia. La llaman *penduzzera* los brescianos, porque su exceso de hojas hace encorvar las ramas; la *perera* por la semejanza de las hojas con las del peral; la *zucchera* por la semejanza de las hojas con las del zapallo; la *cotogna* por la semejanza de las hojas á las del abedul y membrillo, son otras tantas subvariedades.

Las moreras de esta variedad arraiganse en cualquier terreno, menos en el paludoso y muy húmedo; en los fértiles toma gran desarrollo; en los lugares expuestos al sol dura mucho. La copa es muy alargada,

(*) Se llama de Marzo porque dá hojas en ese mes en Italia; en la República Argentina las daría en Septiembre como se comprende. (N. del T.)

como vaso. Germinación tardía, corteza dura y por esto resiste á los hielos invernales, y es muy productiva.

La hoja es de fácil deshoje, redondeada, consistente, aserrada, con punta aguda y seno basal poco marcado. Las plantas resisten bastante á las enfermedades.

4.º *Morera piacentina* ó *de hoja piacentina*, por muchos confundida con la *toscana*, por otros con la *doble*, si bien se opina que esta sea derivada de la morera de *hoja doble*. Se distingue de esta última por tener la hoja más pequeña, más seca ó sea menos coriácea, más lustrosa y por esto más resistente en los trasportes.

De la morera de España opino también que derive la:

5.º *Morera de hoja de limón*, llamada también *cedrona*, *cedrera*, *arancina* (naranjera) por la semejanza de sus hojas á las de las plantas homónimas. Muy cultivada, además que en Lombardía, en las Marcas, en Rumania y Toscana, donde seleccionaron é injertaron solamente los patrones estériles y por lo tanto muchos la llamaron *morera esteril*.

La hoja difiere de la denominada *ghiacciuola* por ser más angosta, con punta aguda, de color verde claro, un poco más delgada y levantada en las extremidades laterales, de modo que del peciolo á la punta de la hoja se forma un especie de surco. No es nutritiva como la *giazzola*. Las plantas se conservan exuberantes en ramas y ramitas y se prestan á la forma de vaso. La corteza es hendida, de color amarillo rojizo y sus hojas son simétricamente dispuestas y alternadas al rededor de los retoños vigorosos del año. Vegeta mejor en colina que en llanura.

C) *Morera romana*, llamada también morera blanca por el fruto blanco que dá generalmente. Apetece los climas cálidos y los terrenos no muy fértiles. Dá muchos frutos, las ramas tienen una posición horizontal, la hoja es lisa en las dos láminas, de color verde claro, acorazonada, redondeada, grande, con la extremidad terminada en punta aguda, la ensenadura basal ancha y poco profunda, dentadura irregular, por lo común con dientes obtusos, sin lobos, consistencia media, peciolo mediano.

Es de poco rendimiento; el producto sufre mucho en las primaveras frías y lluviosas, porque es fácil el marchitarse, mancharse y caer. Por esto es por muchos abandonada.

La hoja *Tenaia*, *Sambughera*, *Stroppera*, *Giracca* son otras tantas variedades, llamadas así por la tenacidad de la deshojadura y por las ramas semejantes á las del mimbre; recogiendo, pues la hoja, se despegá con facilidad la corteza.

(Continuará.)

