



Bore



Bore

Nombre científico:

***Alocasia macrorrhiza* (L.) Schott.**

Familia:

Araceae

Generalidades

El bore es una planta originaria de la India y Sri Lanka, que fue introducida por Brasil a Suramérica y es utilizada como alimento del ganado bovino. Es una planta que alcanza hasta los 4 metros de altura y sus hojas pueden medir, aproximadamente, 1 metro de largo por 80 centímetros de ancho. En su ta-



Imagen 1. Planta adulta de bore. Fuente: autora.



Imagen 2. Hoja de bore en comparación con una persona que mide 1,60 centímetros. Fuente: autora.

llo, el bore acumula almidón y fibra, los cuales brindan gran cantidad de energía al consumirlos. Las hojas tienen un alto contenido de proteína (en promedio, 17,95 %); por lo tanto, es usado como suplemento proteínico en dietas de animales. La harina de la hoja seca en gallinas ayuda al color de la yema de huevo (Mora Parra, 2015).

El bore es una especie herbácea, perenne, con tallo aéreo que se for-

ma a medida que la yema terminal crece. Sus hojas más viejas se desprenden de la roseta que forma elseudotallo y puede alcanzar hasta 1 metro de altura al año de sembrado. Las hojas son sagitadas, de color verde brillante y de gran tamaño. Las hojas nuevas salen enrolladas por el peciolo de la última ya formada. Produce una inflorescencia de color blanco matizado de violeta (imágenes 1 y 2) (Alegría & Caicedo, 2008).

El bore se adapta bien en un clima entre los 500 y los 2000 metros sobre el nivel del mar (msnm), con un promedio de precipitaciones de 1250 mm/año (Bolaños Portilla, 2008).

El bore es un cultivo propio de las zonas cafeteras de Colombia y es muy eficiente captando energía solar en condiciones de sombra. También puede crecer en sitios de libre exposición, no es exigente en suelos, respon-

de bien a la fertilización orgánica y tolera entre 1000 y 4000 mm/año de pluviosidad (Alegría & Caicedo, 2008).

Propagación y establecimiento

El bore se propaga de forma asexual mediante yemas o discos de tallo, cogollo de la planta o por hijuelos que crecen alrededor de la planta madre y que es aconsejable retirar (imágenes 3 a 5).



Imagen 3. Tallo del bore.
Fuente: autora.



Imagen 4. Hijuelos nacidos alrededor de la planta madre.
Fuente: autora.



Imagen 5. Cogollo, parte terminal del tallo.
Fuente: autora.

Al inicio, la planta es solo hojas envolventes en la base que van tomando altura y se van engrosando y que forman el tallo del cual se obtienen los discos y las yemas para obtener nuevas plantas. Se ha observado que una planta que tenga más de dos años ya ha engrosado el tallo lo suficiente como para poder obtener

yemas de propagación. Lo recomendado sería que fueran plantas en proceso de renovación (alrededor de los cinco años). De esta forma, ya terminado el tiempo de aprovechamiento de las hojas, el tallo queda como un subproducto que puede aprovecharse como alimento o para obtener nuevas plantas (imágenes 6 y 7).



Imagen 6. Yemas presentes en el tallo. Fuente: autora.



Imagen 7. Corte de discos. Fuente: autora.

El tallo posee varias yemas a lo largo y ancho. Este puede cortarse a través en forma de discos, los cuales poseen alrededor de dos a tres yemas. Se puede sembrar

un disco completo o fraccionarlo. Lo importante es que, como mínimo, quede una yema en el trozo de tallo, ya que de ahí se formará la nueva planta (imágenes 8 y 9).

Mi jardín cálido



Imagen 8. A-C. Disco con tres yemas. Fuente: autora.



Imagen 9. A y B. Corte de disco, dejando una yema por porción. Fuente: autora.

Cuando se fracciona el tallo y quedan cortes expuestos, es aconsejable dejar que sequen un poco a la sombra para endurecer la capa externa de la estructura y darle mayor resistencia a la presencia de organismos macro y micro del suelo.

Aplicar un producto biocida al suelo o sumergir la estructura de propagación en esta solución permite proteger, durante un tiempo, el desarrollo de la nueva planta contra patógenos del suelo. Si esta labor no se realiza y el suelo tiene altas poblaciones de patógenos, es posible que la estructura se pudra y la nueva planta no progrese y se pierda.

También se puede y se sugiere separar los hijuelos formados alrededor de la planta para trasladarlos a otro sitio adecuado para su crecimiento y de esta forma evitar la competencia entre ellos y la planta madre.

Con respecto al cogollo, que es la parte terminal del tallo, el cual solo es uno por planta, el número de estructuras de propagación obtenidas a partir de una planta siempre será mayor a través de las yemas del tallo al momento de la renovación del cultivo y de los hijuelos extraídos durante los años de producción (imagen 10).



Imagen 10. Parcela de bore. Fuente: autora.



Imagen 11. Planta joven. Fuente: autora.

La estructura de propagación se puede sembrar directamente en campo o en bolsas y se pasa al sitio definitivo cuando haya formado hojas y raíces. La distancia de siembra recomendada, según Gómez (2002), es de 1×1 metro o, según Mora Parra (2015), de 1×1,5 metros debido a que es una planta de hojas muy amplias y necesita espacio suficiente para su desarrollo (imágenes 11 y 12).



Imagen 12. Desarrollo de hojas. Fuente: autora.

Cosecha y aprovechamiento

Las estructuras que se aprovechan en el bore son las hojas, inicialmente, y el tallo, al finalizar el ciclo de producción (imágenes 13 y 14).



Imagen 13. Hojas. Fuente: autora.



Imagen 14. Tallo. Fuente: autora.

El bore es una planta que se usa como alimento humano y animal. Por su alto contenido proteínico, sus hojas se aprovechan principalmente para la alimentación de peces, cerdos y gallinas. Según Gómez (2002), la planta puede empezar a cosecharse a los nueve meses de edad; en dicho momento, ya está más robusta y las hojas pueden cosecharse cada 45-60 días.

Cuando la planta llega, aproximadamente, a los 4-5 años, la hoja

producida es poca y el tallo se alarga y engrosa. En este momento, se realiza la renovación de las plantas.

El tallo es fuente de carbohidratos, proteínas y fibra. Esta es la estructura que más se aprovecha en la alimentación humana (Gómez, 2003).

Se puede secar y obtener harina, extraer el almidón o cocinarlo para preparar tortas u otros amasijos.

Para obtener la harina o hacer tortas, se recomienda hervir el ta-

llo dos veces, después de tajarlo y cambiando el agua. En la primera hervida, se le echa sal para quitar el sabor desagradable que tiene. Según Alegría y Caicedo (2008), el bore acumula oxalatos de calcio, lo cual es considerado como un factor antinutricional, pues consumido en altos niveles puede formar cálculos renales; sin embargo, esto no ha sido un impedimento para su aprovechamiento (imágenes 15 a 17).

Mi jardín cálido



Imagen 15. Rallado o tajado del rizoma. Fuente: autora.



Imagen 16. Secando el rizoma. Fuente: autora.



Imagen 17. Rizoma seco. Fuente: autora.

Con el tallo fresco se pueden hacer tortas, arepas u otros alimentos. El proceso consiste en pelar, retirar la corteza externa y la cubierta blanca y dejar solo la masa amarilla. Esta se troza, se cocina en agua y se deja pitar en la olla a presión hasta que

quede blanda y se pueda macerar. Ya macerada la masa amarilla del bore, se le adicionan ingredientes como harina, huevos, mantequilla, esencia de vainilla, azúcar, entre otros, y se lleva al asador o al horno (imágenes 18 a 25).



Imagen 18. Partir el rizoma. Fuente: autora.



Imagen 19. A y B. Retirar la cáscara y la parte blanca. Fuente: autora.



Imagen 20. Trocear la parte amarilla. Fuente: autora.



Imagen 21. Pitar en la olla presión. Fuente: autora.



Imagen 22. Macerar. Fuente: autora.



Imagen 23. Mezclar los ingredientes. Fuente: autora.



Imagen 24. Hornear. Fuente: autora.



Imagen 25. Producto final. Fuente: autora.