



Descubriendo Azerbaiyán

Texto: **Por Andrey VASILYEV,**
(Moscú, Rusia)

Fotos de **Fargana GASIMLI**

LA COMIDA DE LOS DIOSES





El nombre latino para la denominación de caqui es de origen griego y se traduce como “comida de los Dioses” y, si han probado caquis cultivados en Azerbaiyán, al menos una vez, estarán de acuerdo que son muy jugosos y dulces.

A finales de otoño, cuando el follaje empieza a caer, los suaves rayos solares iluminan los jardines de Azerbaiyán -los caquis han madurado. No obstante, un buen agricultor no se precipita para recoger la fruta. Solo cuando el contenido bajo la corteza naranja tiene textura de casi gelatina, los caquis pueden ser recogidos de las ramas. Entonces esta maravillosa fruta se convertirá en una decoración para la mesa.

El caqui de jardín, en contraste con el caqui Caucásico, cuyos frutos miden algo más de dos centímetros, es aparentemente originario de China, donde se ha estado cultivando desde hace varios siglos. Unas muestras llegaron a Azerbaiyán tras viajar por medio mundo a finales del siglo XIX. Y ya en el siglo XX se cultivaba en la mayoría de las regiones de la República, compitiendo en la producción de la cosecha, la calidad de la fruta, y la riqueza de las variedades. Pero las más comunes son fuyu, khachia, khiakume, zanj-marú, tanenashi y jiro.

Elija cualquier sabor, apreciará y amará: el aroma de la miel, la dulzura del azúcar, un ligero gusto de tarta o su gran volumen...

Y la cosa más sorprendente: a pesar de que la fruta es subtropical, el árbol no padece el frío. Soporta heladas por debajo de los 12-15 grados. Incluso si el árbol se huela y el tronco se muere, unos brotes brotarán de las raíces de nuevo en primavera. El caqui es también nutritivo, dos frutas pueden sustituir una comida. Para mujeres que quieran adelgazar es una salvación. Hay unas 70 kcal en 100 gramos de caqui, sin embargo, comiendo una o dos piezas, le saciarán durante un largo periodo.

El caqui se utiliza para cocinar - para ensaladas platos con carne de aves, y postres (mermelada y otros), cakes, tartas, dulces, cookies jalea, confitura y varias bebidas. La pulpa de caqui es utilizada para hornear, mezclada con crema de queso, zumo de naranja, miel y como salsa original de ensaladas. Esta fruta sirve para preparar doshab, sherbet y bebidas, así como se puede consumir seco. El caqui seco y dulce es un manjar del que pocas personas pueden resistirse.

El caqui compensa la falta de vitaminas y refuerza la resistencia del cuerpo - las vitaminas C, P, B beta-carote-

no; el iodo, potasio y magnesio. Estimula suavemente la digestión, proceso donde, por medio de las fibras, se reducen niveles de colesterol y absorben impurezas nocivas. El caqui tiene propiedades tonificantes. Mejora el apetito, la eficiencia, calma el sistema nervioso. Su baja acidez (limón y málico) tiene efecto benéfico en la úlcera péptica, enfermedades de riñón e hígado, como en el sistema excretor. Sus propiedades antibacterianas protegen y matan varios virus en el cuerpo. Las vitaminas (C, PP, E, A) y elementos traza (calcio, potasio, hierro, fósforo, manganeso, magnesio, iodo, cobre) contenidos en el caqui ayudan con la deficiencia de vitaminas, nivel bajo de células sanguíneas y escorbuto. El iodo contenido en el caqui compensa la deficiencia en el cuerpo en caso de disfunción de la glándula tiroidea. El caqui se utiliza también como cosmético facial. El caqui contiene el doble de elementos traza que las manzanas.

El caqui se cultiva en muchas regiones del país pero los más deliciosos están en el Distrito de Balakan. Más de 10 variedades de caqui se cultivan allí. La variedad de caqui – caqui chocolate, denominado también “khyrnik” – es muy apreciado.

El caqui ocupa un lugar hegemónico en la exportación de productos agrícolas de Azerbaiyán.







Concretamente, el primer lugar en las exportaciones lo ocupan los tomates, el segundo lugar lo ocupan los caquis. Los principales mercados para el caqui azerbaiyano son Rusia, Ucrania, Kazajistán y Arabia Saudí. El in-



greso por exportaciones de caquis en 2019 fue de 114 millones de dólares. La gran demanda de caquis azerbaiyanos en la última década hace que granjeros locales expandan sus tierras para cultivar caquis. Para incrementar la producción de productos competitivos orientados a la exportación y a la expansión de la geografía de suministros para el extranjero, en 2017, fue creada la Asociación de Productores de Caquis. En un futuro próximo, está previsto exportar caquis a Eslovaquia, República Checa y algunos países europeos.

Desde 2017, el Festival del Caqui se organiza anualmente en la ciudad de Balakan en Azerbaiyán. Durante dos días se ofrecen a los invitados eventos en el parque central como exposiciones, conciertos de grupos folk, músicos y cantantes e interesantes programas de entretenimiento.

El caqui fue elogiado por muchos poetas, por los bellos colores de las frutas colgando de las ramas con un fondo de helado cielo azul, símbolo del otoño. "La comida de los Dioses" agrada y cura. Así, cuando venga a Azerbaiyán, le será particularmente dulce. Pruebe el caqui local. La impresión de este país le será particularmente dulce. 🌸