



El huerto en invierno

Texto y fotos: Mariano Bueno

A menudo nos anclamos en el tópico de que durante los meses fríos del año el huerto está descansando y no merece nuestros cuidados o al menos no solemos implicarnos tanto como lo hacemos en el despertar primaveral o en el productivo verano. Pero la realidad puede ser otra muy distinta

Es cierto que en las regiones más frías y en las zonas montañosas las bajas temperaturas y las heladas nocturnas impiden el desarrollo de la mayoría de las hortalizas, pero también lo es que en gran parte de la Península y en las Baleares, el invierno no es tan riguroso y son excepcionales las heladas nocturnas, con lo que el huerto mantiene una buena productividad, polarizada sobre todo en las plantas menos exigentes de luz y calor, como lechugas, escarolas, puerros, zanahorias, remolachas, acelgas, alcachofas, espinacas, habas, guisantes, rabanitos, nabos, coles, coliflores, brócolis y algunas más.

Evidentemente, olvidaremos toda pretensión de cultivar solanáceas, amantes del sol y de las altas temperaturas, y salvo en las zonas de más al sur, será difícil que podamos cultivar al aire libre tomates, berenjenas o pimientos. Lo mismo sucede con las cucurbitáceas (melones, sandías, pepinos o calabacines) que, aparte de necesitar mucho sol, les sienta mal el exceso de humedad ambiental propio de los meses otoñales e invernales y sufren continuos ataques de hongos.

De las plantas cultivables en invierno antes enumeradas, hasta en las zonas más frías podemos disponer de nutritivas escarolas, sabrosos puerros o terapéuticas coles y berzas para los cocidos, aunque para ello tengamos que recurrir al acolchado nocturno con paja o también a algún pequeño túnel de plástico o mini-invernadero, con el que obtener suculentas lechugas y otras verduras más sensibles al frío.

Sin embargo hay que tener muy presente que las verduras «forzadas» en invernadero fuera de su tempo-

rada, aunque no se cultiven con abonos químicos —ni orgánicos solubles, que son prácticamente lo mismo, como puede verse al «espolearlas» del mismo modo— acumulan nitratos. Por falta de horas de sol, la verdura no ha podido construir las proteínas que debería con ese nitrógeno, y aparecen aminoácidos libres y nitratos en los jugos vegetales.

En las costas de las regiones meridionales podemos mantener un ritmo de actividad hortícola bastante dinámico y aunque todo crece mucho más lentamente, todos los bancales pueden estar ocupados con cultivos diversos. Aun así en otoño-invierno, época de recogimiento, centraremos nuestra atención en la regeneración de la tierra misma: laboreo, abonados de fondo y abonos verdes.

La vida subterránea, que es la que aporta la fertilidad a la tierra, no cesa ni en las épocas más frías, por lo que no debemos abandonar los cuidados en los meses de parada invernal. Salvo en las parcelas que estén cultivadas, en las que tal vez convenga apartar los acolchados vegetales para que los rayos solares calienten mínimamente la tierra, lo más adecuado en esta época es mantenerla, si no está en producción, protegida con cubiertas vegetales secas o verdes (en otoño es preferible la segunda opción) sembrando como abonos verdes especialmente leguminosas (vezas, yerros y habas forrajeras), mezcladas con alguna gramínea adaptada a nuestra tierra y clima (avena, centeno, etc.).

Los abonos verdes

Las plantas forrajeras, cultivadas como abono verde, mantienen o aumentan la actividad biótica de la tierra, desintoxicándola y aportándole nuevos nutrientes. En este sentido es muy interesante el aporte nitrogenado de las leguminosas.

Una de las premisas más importantes para que el abono verde cumpla tal función, es que lo seguemos e incorporemos a la tierra (en las zonas cálidas) o lo dejemos de acolchado (en las frías o húmedas), en el momento de su floración.

La mayoría de las plantas, especialmente las leguminosas, apenas extraen nutrientes de la tierra en las pri-

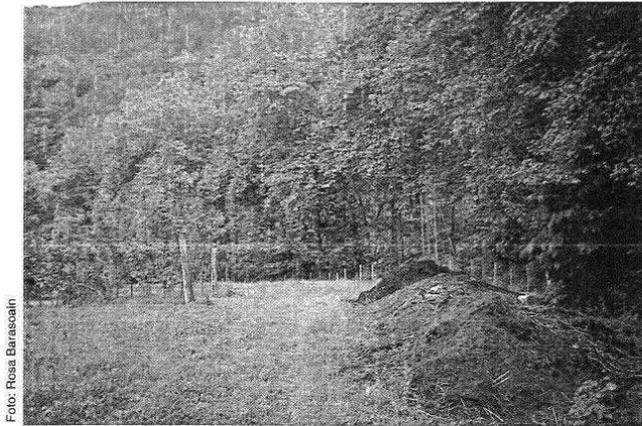


Foto: Rosa Barascain

De la combinación acertada de conocimientos, sabiduría y buen hacer del hortelano dependerá que del compost elaborado se obtenga un simple abono orgánico o consigamos algo más, un biocatalizador.

meras fases de desarrollo, alimentándose de la energía solar –fotosíntesis– y de los compuestos presentes en el aire y el agua. Es en la fase de fructificación –tras la floración– cuando chupan nutrientes de la tierra para crear las reservas de sus semillas, que les asegurarán la pervivencia.

Si cortamos el ciclo en la fase de floración, estaremos alimentando la tierra con los abonos naturales del aire, el agua y el sol; de ahí el calificativo de abono verde. Esto sucede a finales del invierno o a principios de la primavera, con lo que la masa vegetal obtenida tras la siega o el triturado dispondrá de tiempo para iniciar su transformación por fermentación, convirtiéndose en nutrientes libres para la vida microbiana de la tierra, o sea para las plantas que ocuparán esos espacios en primavera y verano.

Es conveniente que toda parcela del huerto reciba, una vez cada dos o tres años, un abonado verde. Es la mejor garantía para el mantenimiento de la salud, la vitalidad y la fertilidad de esa tierra.

El compost y el abonado a través de los ciclos productivos

El dominio del arte de compostar la materia orgánica es una de las cualidades que diferencian a los hortelanos y agricultores ecológicos.

La materia orgánica fresca debe vivir un proceso de transformación para llegar a convertirse en alimento de la tierra y de las plantas cultivadas.

Este proceso de transmutación es visto desde ópticas muy diversas –convergentes o divergentes– en función de la filosofía subyacente en el agricultor o el hortelano.

Se suele pensar que el mantillo resultante de la buena descomposición de los restos orgánicos más

diversos es el alimento de nuestras plantas cultivadas, pero esa es una verdad a medias. De hecho, lo más importante es que sirva de alimento a la miríada de organismos vivos que pueblan cada gramo de tierra: bacterias, hongos, lombrices, etc. Ellos son los verdaderos transformadores de los compuestos orgánicos y minerales en humus y nutrientes asimilables por las plantas. Las plantas no disponen de sistema digestivo y el proceso de transformación y digestión se realiza en el seno de la tierra, mediante la actividad de esa especie de flora intestinal de las plantas.

La alimentación de las plantas con sales solubles apenas se da en la Naturaleza, es un fenómeno de laboratorio

que le interesa divulgar a la industria de los abonos químicos. En realidad son las micorrizas –un tipo de hongos que viven en simbiosis con las raíces– el método utilizado por la Naturaleza para introducir las sustancias en las plantas. Claro está que si la tierra está muerta o la matamos con sustancias químicas –biocidas– no nos quedará más remedio que atiborrar a las plantas con fertilizantes químicos.

Un mantillo excesivamente fermentado se convierte en un alimento soluble en agua, directamente asimilable por las raíces de las plantas, pero con poca capacidad para nutrir a los microorganismos de la tierra, lo que nos obligará a aumentar la frecuencia de abonado o esa tierra probablemente se irá desvitalizando y mineralizando.

Esto no ocurrirá si, por el contrario, la materia orgánica que aportamos a la tierra no está totalmente fermentada o sea que mantiene cierta cantidad de celulosa y otras sustancias en fase de desintegración, como sucede con los abonos verdes y la fermentación en superficie.

Lo único a tener muy presente con una tierra así alimentada –con materia orgánica en una fase temprana de fermentación– es que no es idónea para todo tipo de cultivos, sobre todo los más sensibles, como zanahorias y judías.

En horticultura, este escollo lo superamos positivamente con unas rotaciones bien definidas, en las que tras un abono verde o un abonado de fondo con compost o estiércol a medio fermentar, instalamos plantas voraces y resistentes a la presencia de materia orgánica en fermentación, como las solanáceas (tomates, patatas, berenjenas) o la mayoría de las cucurbitáceas (calabazas, calabacines, pepinos) o incluso crucíferas (coles,



Con el acolchado de paja nocturno protegemos a las verduras sensibles al frío.

brócolis, etc.). Tras su cosecha, sin necesidad de nuevos aportes orgánicos, podemos cultivar en la misma parcela plantas de hoja, como lechugas, escarolas, acelgas, espinacas o puerros. Y tras su cosecha, sin aporte de materia orgánica o con un mínimo de mantillo muy fermentado o lombricompost, podemos ocupar ese espacio con raíces (zanahorias, remolachas, nabos, rabanitos, cebollas, ajos). A las raíces les sucederán leguminosas (habas, guisantes, judías, etc.) y tras cosechar éstas, tenemos dos opciones: aprovechar esa tierra enriquecida cultivando de nuevo hojas o raíces o reiniciar el ciclo de rotaciones con un abono verde o un abonado de fondo y así sucesivamente.

Esta práctica permite el máximo aprovechamiento del terreno con el mínimo de gasto energético y de mantillo y sobre todo garantiza una fertilidad continua de la tierra, dada la actividad biótica que en ella se produce y la gran biodiversidad que alberga permanentemente.

El compostaje en montón

Debemos ver la fermentación del montón confeccionado con cualquier materia orgánica disponible –restos de cosecha, deyecciones animales, hojas, hierbas y restos orgánicos de la cocina– como una transmutación profunda, que va más allá del concepto tradicional de predigerir la materia orgánica para hacerla más asimilable por las raíces de las plantas cultivadas.

En la transformación biótica que acontece en un montón de materia orgánica, millones de microorganismos desarrollan su actividad vital convirtiendo esa materia mineral, vegetal y animal, fresca o seca, en sustancias fácilmente absorbibles por las plantas que se desarrollan en la tierra donde se deposita el mantillo resultante. Pero hay más, hay aspectos mucho más profundos y sutiles en el llamado arte de compostar. Además de conocer y aplicar con mayor o menor rigor las cuestiones referentes a las proporciones adecuadas de nitrógeno y carbono (elementos verdes acuosos y ele-

mentos secos ricos en celulosa), de humedad regular (ni demasiado mojado ni seco) y de temperatura (el calor aviva la vida bacteriana y microbiana y el frío la aminora), debemos perseguir que el resultado del esfuerzo que realizamos al elaborar el compost sea algo más que la suma de partes y la conversión de materia orgánica bruta en un abono orgánico.

En un montón se producen transmutaciones reales de unos elementos en otros. No sólo los microorganismos se ven activados por interacciones químicas, también intervienen fenómenos sutiles. Los reinos mineral, vegetal, animal y humano, las fuerzas cósmicas, las energías telúricas y los cuatro elementos: tierra, agua, aire y calor están fusionados, imbricados y co-dependientes.

Al iniciar esos meses de profunda metamorfosis, se habrá tenido en cuenta las proporciones y buena combinación de los elementos, teniendo especial cuidado en vigilar los cambios de humedad y temperatura y eligiendo las fases de luna llena y descendente para su manipulación y volteo.

De la combinación acertada de conocimientos, sabiduría y buen hacer del hortelano dependerá que del compost elaborado se obtenga un simple y vulgar abono orgánico o consigamos algo más, un biocatalizador que al incorporarlo a la tierra de cultivo sea capaz de activar la vida vegetal y movilizar sutil y armónicamente las fuerzas de la vida y de la Naturaleza. Un mantillo que alimente la tierra, potencie su vitalidad y se comporte como una armoniosa sinfonía musical que anime y alegre a todos los seres –minerales, vegetales, animales, humanos y sutiles constructores– que pueblan el espacio cultivado... Tal vez haya pocos grandes compositores o maestros de orquesta y la mayoría nos limitamos a componer (compostar) sencillas melodías, no por eso carentes de encanto y ritmo vitalizador, ¡buen provecho! ¡buen compost! ■



Es muy interesante consumir las verduras propias de cada zona y estación.