

ALMARAIL, 20 de marzo de 2015.

LA HORTICULTURA EN ALMARAIL.

“El cultivo del huerto, un trabajo muy agradecido”.

INTRODUCCIÓN:

El cultivo de la huerta en Almarail, es una práctica muy arraigada desde hace mucho tiempo. Me gustaría diferenciar dicho proceso en el pasado, con relación al presente. Tanto en un tiempo como en otro, este cultivo se hacía de forma artesanal, sin añadir ni usar productos químicos (pesticidas, abonos, etc.) salvo contadas excepciones. Un cultivo, diríamos hoy, ecológico y natural.

EL CULTIVO DE LA HUERTA EN EL PASADO:

La horticultura del pasado en Almarail, se diferencia un poco de la actual. En el pasado, el cultivo hortícola se solía realizar (no siempre) en fincas de labor, propiamente dichas. En ellas, se dejaba un recinto o una porción pequeña de terreno para esa práctica. Normalmente, se solían sembrar los ajos en las orillas. A estos productos se les realizaba un excave suave (varias veces), sobre todo para matar las malas hierbas que podían ir saliendo hasta su recogida (julio).

Otro cultivo, quizás el principal, eran las patatas. Para la simienza de ellas, se reservaba tierra de calidad, suave y fresca. Cuando las patatas tenían un tamaño adecuado, se excavaban y no se solía volver a trabajarlas hasta su recolección, normalmente en septiembre y octubre.

Otros cultivos del pasado, también podían ser leguminosas (garbanzos, alubias blancas o pintas, yeros, lentejas, guisantes, etc.) .Estos productos se sembraban en terrenos suaves y áridos para su crianza. Hasta su recolección, apenas se trabajaban. Asimismo, también se sembraban judías verdes ó vainillas. Éstas, se solían poner cerca de acequias o cursos de agua para regarlas cuando las lluvias eran escasas y dicho producto necesitaba agua, para su correcta germinación, floración y fructificación.

Por anteúltimo se sembraban en el pasado cebollas, lechugas, berzas, etc.

Por último, en cuanto a árboles frutales, tanto en el pasado como en la actualidad, su cultivo ha sido y es escaso y esporádico (manzano, ciruelo, etc.).

LA HORTICULTURA DEL PRESENTE EN ALMARAIL.

INTRODUCCIÓN:

Podemos comenzar a contar el cultivo de la huerta en el presente en Almarail, basándonos en varios puntos de interés. El primero de ellos cuenta que actualmente el cultivo en las fincas de labor (al contrario que en el pasado), es muy exiguo y escaso. En nuestro querido pueblo, quien más, quien menos, ha adecuado un terreno propio y cercano a su casa como huerto. La cercanía a él y también tener el agua al lado para su riego, ha contribuido a ello.

Otro aspecto interesante, es que en los huertos actuales, el cultivo de productos hortícolas, ha aumentado y diversificado en número. En vez de sembrar muchas patatas (en el pasado), ahora se siembran menos y se ponen otros productos tales como tomates, pimientos, calabacines, pepinos, coliflores, repollos, acelgas, cardo, zanahorias, lombardas, etc. En cuanto a cebollas, ajos y judías verdes, se siguen sembrando (al igual que en el pasado). Las legumbres, apenas se siguen cultivando (en casos contados).

Por último, me gustaría matizar que las fechas que voy a ir contando en todo el relato no son exactas, más bien son orientativas y aproximadas. Cada hortelano de

Almarail, elige las fechas propicias y oportunas, que mejor le parecen para su cultivo del huerto.

CAPÍTULO PRIMERO: PREPARACIÓN DEL TERRENO.

El primer paso para el cultivo del huerto, es la preparación de la tierra de una forma adecuada. Este proceso, suele realizarse a finales de noviembre y en diciembre (una vez el trabajo de labranza y sementera del campo se va terminando).

Lo primero de todo es limpiar el terreno de los restos de la cosecha anterior y de las malas hierbas (con trabajo de azadón y azadilla). A continuación, se debe hacer el abonado del terreno. Este proceso se suele realizar esparciendo estiércol de oveja (sobre todo), por dicho terreno. Lo siguiente es cavar o labrar el terreno para que la tierra se esponje y se airee, incorporando a la vez la basura del abonado. Este proceso de cavado, hasta hace poco tiempo se realizaba a mano, mediante una pala llamada arroyera (para hacer arroyos). Esta herramienta es como una pala normal, pero con la hoja recta para que su introducción en el terreno sea más fácil y profunda. Este trabajo era duro y se necesitaba tiempo y esfuerzo para realizarlo.

Actualmente, este trabajo se suele realizar con unas máquinas denominadas motoazadas ó mulas mecánicas. Estas máquinas son de motor (normalmente de gasolina) y llevan una serie de cuchillas y rejonos que cavan y remueven el terreno, dejando la tierra muy suave. Claro está, con el ahorro de esfuerzo y tiempo del horticultor,

estas máquinas se van imponiendo en gran parte de los huertos de Almarail.

Con la primera cavada del huerto, llegaba el momento de sembrar los ajos. Cuanto antes se sembraran era mejor. Dice un refrán: “Si quieres que no sea ajo ruín, siémbrame por San Martín, que es el día 11 de noviembre”. Otro refrán dice: “Cada día que pasa de enero, un ajo pierde el ajero”. Actualmente, la simienza del ajo en Almarail, se suele realizar a finales de diciembre porque debido al trabajo del campo no se puede hacer antes. Conviene apuntar, que para la simienza del ajo se debe evitar el hacerlo cuando la luna se encuentra en cuarto creciente porque se dice que los ajos crecen y se salen fuera de la tierra. Por ello, es mejor sembrarlos en cualquiera de las otras fases lunares.

CAPÍTULO SEGUNDO: LLEGA LA PRIMAVERA.

Una vez prácticamente terminado el invierno, llega mejor tiempo, más calor, más horas de sol, etc., es un buen momento para ir pensando en sembrar productos para el huerto.

Normalmente, hacia finales de marzo y todo el mes de abril se comienzan a sembrar las patatas. Primero, las patatas tempranas y algún día más tarde, las patatas tardías. Dice el refrán: “Me siembres en marzo ó me siembres en abril, hasta mayo no he de salir”. Para la siembra de la patata, hay diferentes formas de hacerlo. Una de ellas consiste en marcar una serie de surcos, (puede ser con una azadilla), a una distancia unos de otros de más ó menos sesenta centímetros y de una patata a otra una distancia de unos venticinco ó treinta centímetros. A continuación, se va echando al surco la patata de siembra (suelen ser de tamaño pequeño ó mediano, si hay alguna grande se puede partir en dos, dejando en cada lado una yema para que puedan nacer los dos trozos cortados). Una vez realizado esto, se podía pensar en hacer los llamados “caballones” (consiste en hacer lomos de tierra entre dos surcos).

Por un lado, esos caballones se podían hacer a la vez que se iban poniendo las patatas en el surco. Por otra parte, se puede esperar a que las patatas depositadas en el surco, nazcan y cuando tengan un tamaño mediano,

excavarlas y hacer dichos caballones. Por último, otra modalidad era hacer primero el caballón y luego, meter la patata en él con la mano hasta el final de dicho caballón.

Más ó menos, al mismo tiempo que las patatas, se suelen sembrar las cebollas (de invierno). Las cebollas aguantan bastante bien el frío y las heladas que aún puedan venir. Tanto las cebollas, como gran parte de los productos que se siembran en el huerto, suelen proceder del llamado “plantero” (son plantas de un pequeño tamaño que se trasplantan al huerto). Estas pequeñas plantas, las venden diferentes fruteros en Almazán ó en Soria, sobre todo en días de mercado, martes ó jueves respectivamente. Para sembrar las cebollas, se marcan pequeños surcos en la tierra, a unos treinta centímetros de distancia unos de otros. Después, se pueden hacer con un palo pequeños agujeros, con una distancia de veinte centímetros entre ellos, para posteriormente meter en ellos las plantitas de cebolla y luego tapar con un poco de tierra el agujero. Otras veces, se pueden ir poniendo las plantas de cebolla directamente. Para ello, con la ayuda de una azada ó azadilla se va haciendo una cavada en la tierra y se van poniendo a la vez dichas cebollas en ese lugar.

Es conveniente en ese día y varios más, echar un poquito de agua en cada planta hasta que vayan

“agarrando” (la planta va enraizando en la tierra y sigue su curso para su germinación, crecimiento, etc.).

Después de la siembra de las patatas y las cebollas, se puede ir pensando en poner otros productos, tales como acelgas, repollos, coliflores, etc., que son productos que soportan bastante bien los rigores del clima almarailense. Después, sembraremos otros productos, dígame de tomates, calabacines, pepinos, pimientos, etc. Estos cultivos, por su mayor sensibilidad al frío y al hielo, debemos retrasar su siembra, por lo menos, hasta mediados del mes de mayo.

El método para sembrar tanto acelgas, repollos, etc., como un poco después, tomates, calabacines, etc., es muy similar al de las cebollas (hacer los hoyitos en la tierra y luego poner en ellos las diferentes plantitas de cada producto).

Para que algunos de los productos citados anteriormente, los más sensibles ante el frío, puedan seguir su curso de vida y no se hielen ó mueran, hay diferentes formas de protegerlos y preservarlos de las heladas y escarchas. Una de ellas consiste en poner entre las plantitas unos palos cortitos, en posición vertical y clavarlos en el suelo. Encima de ellos se colocan sacos (normalmente de rafia) para proteger el producto del frío. Otra manera de hacerlo es colocar unas tejas, en forma

de cruz a ambos lados del producto. También se pueden colocar medias tejas alrededor de toda la planta, protegiéndola del aire y del frío (el viento más frío de Almarail es el cierzo que viene del norte). Otra forma de evitar el frío para el huerto, se basa en una técnica, digamos “de moda”, muy práctica y efectiva. Consiste en coger botellas (normalmente, de agua), de 5 ó más litros. A la botella se le recorta la parte de abajo horizontalmente y se coloca la botella encima de la planta con la boca hacia arriba. El tapón de la boca se le quita, para que la planta respire y para regarla por ese orificio, cuando se estime oportuno (casi todos los días, pero poca cantidad). También hay que arrimar tierra, por todos los lados de las botellas, para evitar que el viento se las pueda llevar.

Una vez que el tiempo avanza, mejora y no se preveen heladas, todos estos montajes se van quitando y entre las plantitas se pueden hacer surcos, para ir llenándolos de agua siempre que la planta la necesite.

Quiero también comentar un poco sobre el cultivo de la judía verde ó vainilla. Para su simienza, se hacen unos hoyitos y en ellos se deposita la semilla (de 5 a 7 granos en cada uno) y a una distancia unos de otros de unos 25 centímetros aproximadamente. Después, con un poco de tierra se tapan los hoyitos. La época más propicia para su simienza en Almarail suele ser a finales de mayo y principios de junio. Su nascencia oscila entre 10 y 15 días,

dependiendo del tiempo (con calor y agua antes nacen). Una vez que la judía verde ha nacido y va creciendo, se le va a ir haciendo surcos para regarlas (muy a menudo). Las judías verdes pueden ser de dos tipos: altas y pequeñas. A las altas, según van creciendo, se les pone un palo largo, para que se vayan agarrando a él, son trepadoras y así se evita que sus ramas se caigan al suelo. A la hora de recolectarlas, claro está, la comodidad para cogerlas es mayor en las altas que en las pequeñas.

Por último, también quería citar una nota sobre los tomates. Una vez que éstos se van desarrollando, se les pueden colocar palos y barras en posición horizontal y vertical, para ir atándolos a ellos (varias veces). De esta forma se evita que con el peso de las ramas y sus frutos, se vayan cayendo al suelo.

CAPÍTULO TERCERO: NOS METEMOS EN EL VERANO.

En Almarail, normalmente hacia finales de junio y comienzos de julio, se puede empezar a recolectar alguno de los productos del huerto. Este proceso de recolección, se puede alargar, desde esa fecha hasta el mes de diciembre, más ó menos. Cierto es, que hacia finales de septiembre y comienzos de octubre, en función de cómo vaya viniendo el tiempo, la recolección puede ir terminando o alargarse un poco en la mayor parte de los productos. Sobre las fechas que he citado al comienzo de este capítulo, se pueden ir recolectando los ajos, los calabacines, los pepinos y la acelga. Hacia finales de julio, pueden recolectarse las primeras judías verdes. Todos estos productos anteriormente citados (excepto los ajos), como germinan, florecen y fructifican varias veces, se van a ir cogiendo, una y otra vez, durante todo el verano. Asimismo, sobre estas fechas, se pueden también coger las primeras cebollas sembradas. Otras cebollas, de siembra más tardía, se recolectaran hacia el mes de septiembre.

En cuanto a productos como los tomates, los pimientos, las berenjenas, las coliflores, las patatas, etc., su recolección se puede realizar hacia finales de agosto y todo el mes de septiembre.

Por último, en cuanto a los repollos, las lombardas, el cardo, etc., su recolección se puede empezar desde las

fechas citadas anteriormente, pudiendo incluso retrasarse hasta finales del mes de diciembre.

Como he dicho al comienzo del relato, estas fechas no son fijas, son aproximadas, pudiendo variar más ó menos, dependen en relación a varios factores, como la climatología (mayor o menor calor, heladas,...), la fecha de la siembra y también las decisiones y las formas de hacer las cosas del propio hortelano.

CAPÍTULO CUARTO: ASPECTO ECONÓMICO DEL HUERTO.

El cultivo del huerto en Almarail, podemos decir que es un buen complemento de la economía familiar. Abastece a la familia de productos hortícolas una buena parte del año. Si hay excedentes de algunos productos, se pueden congelar o embotar, para todo el año.

Por otra parte, los productos hortícolas también se pueden intercambiar, regalar o vender a vecinos, familiares, amigos,...siendo un importante atractivo para fomentar la sociabilidad, la amistad y la convivencia entre todos ellos.

CAPÍTULO QUINTO: REFLEXIONES FINALES.

Diremos indudablemente, que el cultivo del huerto en Almarail, es un trabajo que requiere bastante tiempo y esfuerzo. Como he comentado durante todo el relato, hay que preparar el terreno, abonarlo, cavarlo, sembrarlo, eliminar las malas hierbas que puedan ir saliendo, regarlo, recolectarlo,...

Se puede decir que la tarea de faenar el huerto, hace que sea un trabajo muy agradecido. Es bonito ver cómo crece, sus olores, sus colores y sus sabores. Puedo citar una anécdota sobre los sabores: el año pasado, un señor (con un huerto al lado del mío), en la época de recolectar los tomates, me decía que él iba a casa con unos pocos tomates de su huerto, los cortaba por la mitad, les añadía un chorrito de aceite de oliva y una pizca de sal, se los comía y decía que para él, esos tomates parecían “percebes”.

Por otro lado, también es un motivo de satisfacción para el hortelano, el ver cómo las plantas van creciendo, floreciendo y dando sus frutos. Llegar muchas mañanas del verano (sobre todo) al huerto y coger algún calabacín, pepino, cebolla, tomate, pimiento, judía verde, repollo,... te recompensa con creces todo el trabajo y el tiempo empleado.

Por último, citar que el principal factor para que el huerto sea próspero y fructífero, depende sobre todo del tiempo. Si hace calor y buena temperatura y le sumamos el riego, son puntos importantes para que tengamos un buen huerto. Ahora bien, claro está, también importa el cuidar y mimar el huerto adecuadamente. Para muchos horticultores de Almarail, el cultivo del huerto nos encanta, pasamos mucho tiempo en él (sin importarnos) y es un disfrute personal el ver cómo se van “criando” todos los productos hortícolas.