



# El frío y el huerto

► ..... Texto: Mariano Bueno

Cuando pensamos en el frío invernal, lo consideramos, por lo general, algo negativo para el huerto, porque ralentiza el desarrollo vegetal y nos impide aprovechar al máximo los recursos. Pero hay que saber mirar las cosas con más atención. El frío es un elemento más de la naturaleza y como tal cumple funciones vitales en ciertos procesos

**E**l frío intenso –las heladas– provoca la muerte de las plantas más sensibles, pero también es bien conocido que en los climas cálidos, donde nunca o rara vez hiela, el nivel de plagas y enfermedades en los cultivos es infinitamente mayor. Cuando las condiciones son óptimas, lo son para todos.

Vienen a mi mente recuerdos de la adolescencia cuando, trabajando en invierno en el huerto de mis padres, entre intensas ráfagas de viento del norte –olas siberianas– para mí desagradables, oía a mi padre que, observando los campos de coles, de lechugas o de alcachofas, me decía:

*–Todo es bueno en la naturaleza. Cuanto más frío, menos bichos y menos necesidad de gastar tiempo y dinero sulfatando. Además, si hace demasiado calor, por todas partes hay tal abundancia de producción que se hunden los precios, las cosechas no se pagan y terminamos pasándoles el rotavator.*

Hay que aprender a ver el lado positivo de todo en la vida. Claro está que, si bien los manzanos necesitan las largas paradas invernales provocadas por los fríos intensos y las heladas, para rebrotar con más fuerza en primavera y para controlar las poblaciones de ciertas plagas que los atacan, esas mismas heladas arrasarían por completo nuestra plantación de aguacates, chirimoyas e incluso algunos naranjos, por no mencionar la mayoría de hortalizas amantes del calor: tomates, pimientos, berenjenas, pepinos, etc.

A partir de estas reflexiones, empecemos a observar el calor como acelerador de la vida y el frío como factor reforzador de la vitalidad. Desde esta óptica realizaremos las tareas y tomaremos todas las precauciones necesarias para mantener vivo y activo el huerto durante los meses invernales, a pesar de las bajas temperaturas reinantes.

tareas y tomaremos todas las precauciones necesarias para mantener vivo y activo el huerto durante los meses invernales, a pesar de las bajas temperaturas reinantes.

Existe gran número de prácticas hortícolas propias de los meses fríos. Podemos descubrirlas a través de los libros o manuales de horticultura, pero siempre viene bien recordar o anotar algunos trucos obtenidos de la experiencia de cada uno.

## El acolchado de paja

Es una práctica muy propia del verano, pues protege la tierra de la radiación solar, evita la evaporación del agua e impide la nascencia de hierbas competidoras. Pero quizás en los meses invernales convenga apartar el acolchado, si queremos que las escasas horas de sol atemperen un poco la tierra.

El acolchado de paja da buenos resultados en las zonas de clima templado, con inviernos no excesivamente rigurosos, y consiste en podar completamente las matas de berenjenas y de pimientos –dejando sólo el tallo y las ramas principales– y luego, cubrirlas completamente de paja. Estas matas pasarán el invierno acolchadas de paja y protegidas de posibles heladas. En primavera –cuando ya no exista riesgo de heladas– descubriremos cómo emergen tiernos brotes. Este truco nos evitará los engorrosos semilleros y los delicados trasplantes. Conviene que realicemos un buen aporte de compost en superficie, una vez que apartemos la paja que las cubría, no siendo necesario –y quizás, ni siquiera conveniente– que lo mezclemos con la tierra ni que labremos alrededor de las citadas matas.

### El doble acolchado

Cuando construimos un túnel de plástico o un invernadero para proteger ciertos cultivos de los fríos invernales, hemos de tener en cuenta que el efecto invernadero se ejerce por igual con el calor que con el frío y que, a partir de tres grados bajo cero, en el interior del túnel o del invernadero, se pueden alcanzar fácilmente los menos seis grados, con lo que se arruinarán los esfuerzos realizados.

Para remediar este nefasto efecto, en las zonas más frías ponen calefacción en los invernaderos, pero no consideramos que esto sea una práctica muy ecológica.

La solución al alcance de todos es el doble acolchado. Consiste en cubrir los túneles de plástico con esteras de paja, sacos de arpillera o mantas viejas. En los invernaderos se coloca otra capa de plástico interior –paralela al techo y colgada de la estructura– a modo de las ventanas de doble vidrio. Esta práctica evita la fuga de radiación interior y la concentración de frío intenso por efecto invernadero.

La única precaución a tomar es la de destapar los túneles o retirar la doble capa de plástico en las horas de sol, para que sus rayos calienten la tierra y aporten la energía necesaria en

el desarrollo de las plantas y pueda llevarse a cabo la magia de la fotosíntesis.

### El hielo nos echa una mano

Cuando tenemos alguna parcela cuya tierra ha quedado apelmazada o endurecida por compresión, falta de riego o por haber soportado, al descubierto, intensas lluvias, podemos recurrir a las heladas invernales, en los climas fríos, para que nos echen una mano y faciliten la labor de mullir la tierra.

En otoño, antes de las primeras heladas, cavaremos la tierra formando terrones del tamaño de un puño, aproximadamente. Lo ideal es recurrir a la laya u horca de doble mango, puesto que remueve la tierra sin intercambiar los perfiles –no se debe mezclar las capas superiores con las inferiores–. El agua que contienen en su interior los terrones se congelará y, al dilatarse, romperá la estructura de los mismos, de forma que en cuanto haga buen tiempo y estén "a tempero" podremos terminar la labor fácilmente pues al primer golpe de la azada o rastrillo se deshacen, dejando la tierra alisada y preparada para recibir nuevos cultivos.

## Conservación invernal de las zanahorias en el huerto

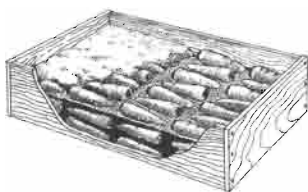
Por efecto de las heladas pueden dañarse las partes de la zanahoria que emergen de la tierra, haciéndoles heridas o grietas que las llevarán a pudrirse. Para evitar este problema y poder consumir zanahorias frescas y recién cogidas durante el invierno, en zonas frías, podemos segar las hojas, dejando aproximadamente unos dos centímetros, y cubrir las líneas o bancales con cuatro o cinco centímetros de paja. Cuanto mayor sea la capa protectora, mejor se conservarán. Cuando deseemos cosechar, sólo hay que apartar la paja y arrancar las que necesitemos.

Este método tiene el inconveniente de que, en zonas muy lluviosas, pueden llegar a pudrirse las zanahorias o que las babosas hagan de las suyas. Además, tenemos la tierra ocupada durante un periodo en el que las zanahorias ya no se desarrollan más, restando espacio a otros cultivos invernales, como coles o puerros.

Por todo ello, los franceses prefieren los siguientes sistemas:

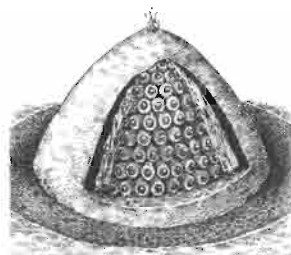
### El ensilado en cajas con arena o mantillo viejo

En una caja de madera colocaremos a cubierto las zanahorias una vez limpias y secas. Alternaremos una capa de zanahorias y otra de arena o mantillo viejo terminando con una capa uniforme de uno de éstos.



### Un cono de paja y tierra

Para conservar zanahorias a la intemperie, les retiramos las hojas y una vez limpias y secas las dispondremos formando una base circular con las raíces hacia dentro, sobre una capa de ceniza para que no se acerquen las babosas. Iremos superponiéndolas en capas, de diámetro decreciente, hasta formar una estructura en forma de cono. A continuación lo recubrimos con una capa de paja y otra de tierra. Si tenemos problemas de roedores poner también una malla tupida. Hay que dejar un pequeño respiradero en la parte de arriba (bastará con que sobresalga un poco la paja) para que las zanahorias no se descompongan. En marzo hay que retirar la tierra para evitar que rebroten, las limpiaremos de las pequeñas raicillas formadas y las pasaremos a un cajón con arena.



## Reflexiones de un hortelano

Cuando me disponía a escribir mi colaboración habitual para *La Fertilidad de la Tierra*, la mirada se me fue hacia unos magníficos tomates rojos que, depositados en un plato junto a la ventana, llevan más de dos meses esperando a que me decida a extraerles las semillas para seguir sembrando en años próximos.

Sobre todo me llamó la atención el darme cuenta de que, a pesar de llevar más de dos meses recogidos de la mata, y de que son una variedad grande y jugosa, para ensalada, no presentan signos de deterioro o síntomas de que vayan a pudrirse pronto.

Medio distraído, me pregunto a qué se deberá el buen estado de conservación de los tomates y, casi mecánicamente, me respondo: "Son tomates de una variedad local que llevo cultivando de forma ecológica varios años seguidos..." y éstas son razones más que suficientes para que, sin necesidad de refrigeración ni de manipulaciones genéticas, una hortaliza, una verdura o una fruta, pueda conservar sus propiedades y seguir vital mucho tiempo después de haber sido cosechada.

Hoy día es impensable que unos tomates e incluso unas manzanas de cultivo convencional y compradas en la tienda más cercana se nos conserven fuera de la nevera durante varios meses. Éste es uno de los argumentos de la biotecnología transgénica para justificar el manipulado y la alteración de los genes de plantas cultivadas.

Pero pretender prolongar la conservación de alimentos desvitalizados al haber sido cultivados con abundancia de fertilizantes químicos y rociados con infinidad de plaguicidas, me parece simplemente una incongruencia –por no recurrir a palabras mayores–. Sobre todo, a sabiendas de que

con una buena selección de las plantas y variedades adaptadas al lugar donde cultivas y aportándoles las condiciones idóneas para su correcto desarrollo, tal como plantea la Agricultura Ecológica, los resultados pueden ser infinitamente más positivos en cuanto a calidad de los alimentos resultantes. Incluso en lo referente a cuestiones puramente prácticas o comerciales.

### De tanto en tanto conviene observar y reflexionar

Este verano cultivé siete variedades de tomate: cuatro de semillas híbridas comerciales y otras tres de ecológicas, incluida ésta, procedente de las que me regalara un horticultor de Benissa (Alicante) hace cuatro años. Es la única que ha resistido de forma espectacular las virosis y el secado de las hojas (de algunas se secaron matas enteras), consecuencia directa de la nefasta combinación de radiación ultravioleta, ozono y contaminación atmosférica. De hecho, en este lluvioso inicio de otoño, son las únicas matas de tomate que siguen verdes en el huerto.

¿Inconvenientes? Tal vez el hecho de que, a pesar de ser unos tomates de gran tamaño, vistosidad y excelente sabor, su carne, tierna y jugosa, es probable que no tenga la dureza o consistencia idónea para su transporte y comercialización. Pero esto ¿no se puede solucionar utilizando para el porte cajas planas de una o dos capas, como las de los caquis o melocotones? Al fin y al cabo son un bocado exquisito y sano.

Si os apetece cultivarlos en vuestro huerto, puedo pasaros algunas semillas para la próxima primavera.

¡Salud a todos! ■

