

TRADICIÓN · AUTOSUFICIENCIA · VIDA PRÁCTICA

LOS OFICIOS

DE LOS ABUELOS

saberes y costumbres de antaño
para la vida de hoy



LA HUERTA · LA DESPENSA · EL PAN · LOS ANIMALES · LA CASA

UNA GUÍA PRÁCTICA PARA UNA VIDA MEJOR, MÁS SANA Y MÁS LIBRE

«El trabajo hecho con amor y con sentido mantiene viva la casa.»



Al lector

Este libro reúne saberes de la casa, oficios domésticos y costumbres que durante mucho tiempo mantuvieron la vida en orden: la huerta, la despensa, el pan, los animales, las herramientas, los remiendos, el fuego, la madera y el trabajo bien hecho.

Esta edición está pensada para el lector adulto. Conservamos la voz cálida del mundo rural y los recuerdos contados por los nietos, pero ordenamos el contenido como una guía práctica de consulta, para tener en la biblioteca y usar en el trabajo.

Cada capítulo tiene una introducción («Primeros pasos»), los pasos del trabajo, las normas de seguridad y tres prácticas: nivel básico, intermedio y avanzado, desde el primer intento hasta el trabajo hecho por tu cuenta. El libro sirve tanto a quien empieza como a quien quiere profundizar.

CÓMO USAR ESTE LIBRO

Una guía práctica para adultos. Cada capítulo tiene tres prácticas: nivel básico, intermedio y avanzado. Elige algo que hacer y avanza paso a paso.

PRECAUCIÓN

El fuego, los cuchillos, la lejía de ceniza o la sosa cáustica, la electricidad, los hongos, las plantas silvestres y las conservas caseras (botulismo) exigen prudencia y, si hace falta, la guía de un conocedor.

Esta edición quiere sacar a la luz el orden, la autonomía y la memoria práctica de la casa de antaño.

Índice

Parte I — La huerta	7
Cómo preparar la tierra	8
El compost	14
Semillas y plántulas	20
El calendario de la huerta	26
Tomates, pimientos y pepinos	32
Papas, cebollas y ajos	38
Frijoles, arvejas y calabazas	43
Riego y acolchado	49
Amigos y enemigos de la huerta	55
Cómo guardar semillas	61
Los frutales: plantación e injerto sencillo	67
 Parte II — La despensa	 73
El frasco limpio	74
Mermelada y fruta en almíbar	81
Crema de ciruelas sin azúcar	86
Encurtidos en salmuera	92
Repollo fermentado en barril	98
Puré de tomate	104
La compota	110
Frutas y verduras secas	115
Infusiones de la huerta	120
La bodega y el sótano	125
Cómo llevar la cuenta de la despensa	131
 Parte III — El pan y la cocina de la abuela	 137

Pan casero con levadura 138

La masa madre y el pan de masa madre 144

Tortas y panes planos a la plancha 150

La mămăligă (polenta) 155

Fideos caseros 161

Yogur casero 166

Queso fresco y requesón 171

Mantequilla batida 177

El borș de salvado y la ciorbă 182

Sopa con lo que hay en casa 187

La prósfora: el pan para la iglesia 193

Parte IV — El corral y los animales **199**

Las gallinas: gallinero, alimento, agua 200

Los huevos: recoger, guardar, incubar 206

Los conejos 213

La cabra y su leche 219

Las abejas 225

El perro y el gato de la casa 231

Alimentar a los animales en invierno 237

Higiene y salud de los animales 243

El amor a los animales y el sacrificio 249

El estiércol y la huerta 254

Parte V — Aguja, hilo y lana **260**

La aguja y el hilo 261

Cómo coser un botón 267

Remendar la ropa y poner parches 273

Zurcir un calcetín 279

El dobladillo y la costura a mano 285

Crochet: los primeros puntos 290

Tejer con dos agujas 295

La lana, de la oveja al hilo 301

Tejer en un telar de cartón 308

La ie y los bordados rumanos 314

Ropa reparada y reutilizada 320

Parte VI — La madera y las herramientas 326

Las herramientas de la casa y su cuidado 327

El clavo y el tornillo 332

La navaja y la primera talla 338

Afilar el cuchillo y el hacha 343

La leña 348

Una casita para pájaros 354

Un taburete o un cajón sencillo 360

La cesta de mimbre 365

El silbato de sauce 370

La madera y el bosque 375

Las herramientas de la huerta 380

Parte VII — La casa y el hogar 385

El fuego en la estufa y en la cocina de leña 386

Velas de cera de abeja 393

Jabón casero 399

Lavar la ropa a mano 406

Limpiar con lo que hay en casa 411

Encalar 417

La llave del agua y el fregadero 423

El fusible y la bombilla 430

Agua buena para beber 435

Orden en la casa y en el cobertizo 441

La rutina diaria de la casa 446

Parte VIII — El campo, el bosque y lo que nos enseñan los mayores 451

Plantas para infusiones 452

Frutos del bosque 459

Los hongos: la regla de oro 465

Ortigas y ajo de oso 470

Nueces, avellanas y castañas 476

El tiempo por las señales 482

El fuego y el caldero 488

A la montaña con el abuelo 494

Las fiestas y el trabajo 500

Dichos de antaño sobre el trabajo 506

Cómo transmitir un oficio 512

La ficha de la casa: lo que hemos aprendido 516

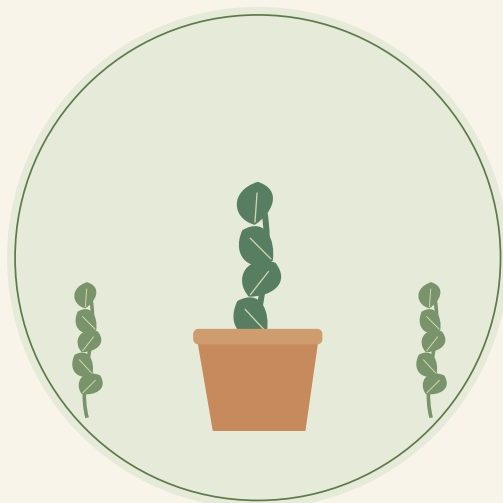
Créditos de las fotografías 520



LOS OFICIOS DE LOS ABUELOS

PARTE I DE VIII

La huerta



EN ESTA PARTE

- Cómo preparar la tierra
- El compost
- Semillas y plántulas
- El calendario de la huerta
- Tomates, pimientos y pepinos
- Papas, cebollas y ajos
- Frijoles, arvejas y calabazas
- Riego y acolchado
- Amigos y enemigos de la huerta
- Cómo guardar semillas
- Los frutales: plantación e injerto sencillo

C

Cómo preparar la tierra

La cava de otoño, el rastrillado de primavera y los bancales que mantienen la huerta en orden.

NIVEL BÁSICO

PRIMEROS PASOS

Una tierra bien trabajada es media cosecha. En otoño cavas tan hondo como la hoja de la pala y dejas los terrones enteros, para que la helada los parta; en primavera rastrillas y trazas bancales de 1-1,2 m, con senderos entre ellos. Necesitas pala, rastrillo, cuerda y compost. Un bancal de 10 m² se cava en dos o tres horas: el trabajo es sencillo, pero pide paciencia y cuidar la espalda.

DE LOS RECUERDOS DE LOS ABUELOS

Los terrones que rompió la helada

Era un día de octubre, de sol suave y olor a hojas secas. El abuelo me llamó detrás de la casa, donde la huerta tenía un aire triste: matas de frijol (alubia) secas, tallos de maíz tumbados, malas hierbas amarillentas. «Hoy acostamos la huerta», me dijo, y me dio una pala más pequeña, con el mango pulido por tantas manos.

Primero recogimos los restos. Lo sano lo llevamos al compost; lo enfermo lo apartamos. Luego el abuelo se santiguó, se escupió en las palmas, como hacía siempre, y clavó la pala. «¿Ves? Cavamos tan hondo como larga es la hoja. Y no deshacemos los terrones. Los dejamos grandes, boca arriba.»

Me extrañó. Yo creía que una tierra bonita era lisa, como una alfombra. El abuelo se rio. «En invierno vendrá la helada y lo hará mejor que nosotros. El agua de los terrones se congela, se hincha y los parte. En primavera los tocas con el rastrillo y se vuelven harina.»

Cavamos hasta que cayó la tarde. Me dolían las palmas y tenía una ampolla. El abuelo me enseñó a sujetar el mango, con una mano abajo y otra arriba, y a empujar con el pie, no con la espalda. Encontramos un montón de lombrices y las devolvimos al surco.

En marzo me volvió a llamar. Toqué un terrón con la punta del rastrillo y se deshizo como una torta de harina de maíz. Entonces entendí: el hortelano no lo hace todo solo. Él prepara, y el resto lo hace Dios, con la helada, con la lluvia y con el tiempo. El abuelo solo dijo: «Gracias por este buen invierno.» Y empezamos los bancales.

Por qué conviene saberlo: todo lo que crece en la huerta depende de la tierra. Una tierra suelta deja que las raíces bajen hondo, retiene el agua como una esponja y recibe el aire que necesitan tanto las raíces como los pequeños seres vivos del suelo. Quien sabe preparar por sí mismo un trozo de tierra puede tener verduras frescas en cualquier sitio: en un patio de pueblo, en un huerto junto a un edificio o en unos cuantos cajones en un terreno pequeño. Y cavar enseña paciencia y ritmo de trabajo: no se hace todo en un día, sino poco a poco, a su debido tiempo.

Lo que necesitamos

- pala (laya) con el mango adecuado a tu estatura
- horca de cavar para tierra pesada o con raíces
- rastrillo de hierro
- azada para escardar y abrir surcos
- balde para las piedras y una carretilla
- cuerda y dos estacas, más una tabla o un metro para medir
- estiércol bien descompuesto (de al menos un año) o compost
- guantes de trabajo, calzado cerrado, sombrero
- un frasco con tapa y agua, para la prueba de la tierra

Paso a paso: conoce tu tierra

1. La prueba del puño: toma un puñado de tierra un poco húmeda y apriétalo. Si se pega como plastilina y queda una bola brillante, es tierra arcillosa (pesada). Si se escurre entre los dedos como arena, es arenosa (ligera). Si forma un terrón que se desmorona al tocarlo con el dedo, es tierra buena, franco-arenosa.
2. La prueba del frasco: llena un frasco hasta un tercio con tierra sin piedras, añade agua hasta casi la boca, ponle la tapa y agítalo 2-3 minutos. Déjalo quieto 1-2 días (la arcilla fina se asienta la última). Abajo se asienta la arena, en medio el limo, arriba la arcilla, y encima flotan los restos de plantas. Así ves por ti mismo de qué está hecha tu tierra.

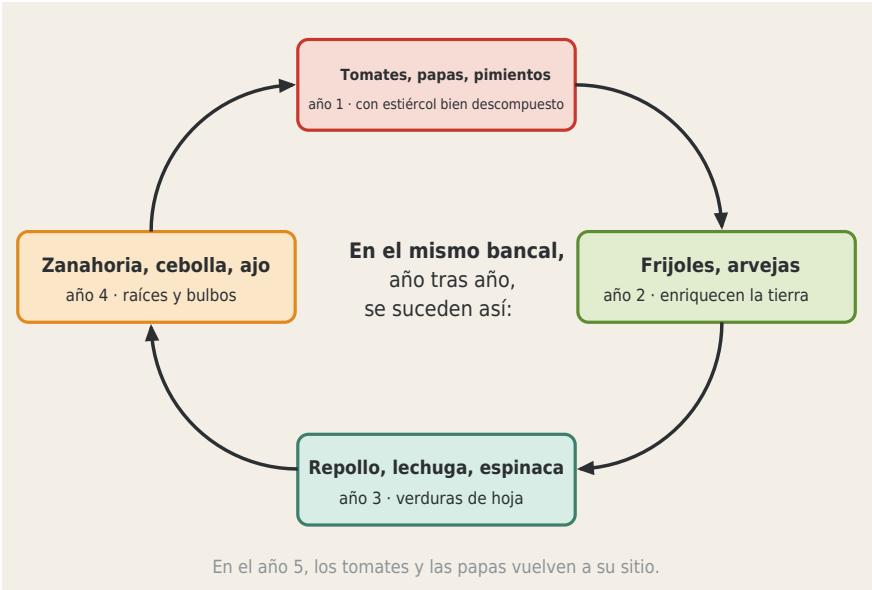
3. La prueba de las lombrices: cava un hoyo tan hondo como la hoja de la pala y cuenta las lombrices. Si encuentras 5 o más, la tierra está viva y sana. Si no encuentras ninguna, necesita compost y estiércol bien descompuesto.
4. La prueba de la humedad: nunca trabajes la tierra cuando esté pegajosa y se adhiere a las botas. Espera 2-3 días después de una lluvia fuerte. La tierra trabajada mojada se vuelve ladrillo.

Paso a paso: la cava de otoño

1. En octubre-noviembre, después de recoger la cosecha, junta los restos de plantas. Los sanos van al compost; los enfermos (con mildiu, con manchas) se sacan de la huerta.
2. Esparce estiércol bien descompuesto o compost: unos 4-6 kg por metro cuadrado, es decir, un balde de 10 litros lleno por cada metro cuadrado. El estiércol fresco no se pone en los bancales donde irán raíces.
3. Cava a la profundidad de la hoja, unos 25-30 cm. Sujeta el mango con una mano arriba y otra abajo, empuja la hoja con el pie, levanta la tierra y dale la vuelta, para enterrar el estiércol y las hierbas pequeñas.
4. Deja los terrones grandes, sin deshacer. En invierno, la helada los partirá.
5. Saca con la horca las raíces de grama y de correhuela, lo más enteras posible: de cualquier trocito olvidado vuelven a brotar.
6. Trabaja una franja estrecha cada vez, de 1-2 metros, y luego descansa. Cambia a menudo la mano de abajo y empuja con el pie, no con la espalda: así puedes cavar horas enteras sin dolores.

Paso a paso: los bancales de primavera

1. En marzo-abril, cuando la tierra ya no se pega a las herramientas, rastrilla toda la superficie. Los terrones se deshacen solos; las piedras, al balde.
2. Clava dos estacas y tensa la cuerda. Traza bancales de 1-1,2 m de ancho, para llegar al centro desde ambos lados sin pisarlos. El largo lo eliges según la huerta.
3. Deja entre los bancales senderos de 30-40 cm. El sendero se pisa; el bancal, nunca. Así la tierra del bancal sigue suelta todo el año.
4. Eleva un poco los bancales, 10-15 cm por encima del sendero, subiendo tierra del sendero con la azada. En tierras pesadas y húmedas, el bancal elevado se seca antes y se calienta más pronto.
5. Alisa la superficie del bancal con el dorso del rastrillo, para que quede plana y sin hoyos donde se encharque el agua.
6. Escribe en una tablilla qué pones en cada bancal y anótalo en un cuaderno. El año siguiente no pongas la misma planta en el mismo sitio (consulta la tabla de abajo).



Rotación en cuatro bancales. Las papas (patatas) van con los tomates: misma familia, no se suceden.

Año	Bancal 1	Bancal 2	Bancal 3	Bancal 4
Año 1	tomates, papas, pimientos	frijoles, arvejas	repollo, lechuga, espinaca	zanahoria, cebolla, ajo
Año 2	frijoles, arvejas	repollo, lechuga, espinaca	zanahoria, cebolla, ajo	tomates, papas, pimientos
Año 3	repollo, lechuga, espinaca	zanahoria, cebolla, ajo	tomates, papas, pimientos	frijoles, arvejas
Año 4	zanahoria, cebolla, ajo	tomates, papas, pimientos	frijoles, arvejas	repollo, lechuga, espinaca

PRECAUCIÓN

Las herramientas se dejan siempre con los dientes y la hoja hacia abajo. Un rastrillo dejado en el suelo con los dientes hacia arriba puede herir gravemente un pie, y si lo pisas, el mango salta hacia delante. Cuando caves junto a otra persona, guarda una distancia de al menos dos largos de mango; los niños pequeños se quedan lejos de quien cava. Usa calzado cerrado, no sandalias. Cualquier rasguño con tierra se lava bien con agua y jabón; revisa tu vacuna antitetánica (refuerzo cada 10 años) y la de los niños que trabajan contigo. Después de trabajar con estiércol, lávate bien las manos antes de comer. No levantes pesos grandes: mejor dos viajes con baldes medio llenos.

EL CONSEJO DE LA ABUELA

No te lances con toda la huerta el primer año. Empieza con dos o tres bancales bien trabajados: un bancal pequeño, cuidado a tiempo, da más que una huerta grande abandonada. Mantén el mango cerca del cuerpo y levanta la tierra con las piernas, no con la cintura. Afla la hoja con la lima una vez al año: una pala afilada corta las raíces y entra en la tierra con la mitad de esfuerzo. Con los niños: dales un bancal propio, de un metro por un metro.

PRÁCTICA · NIVEL BÁSICO

Haz la prueba del puño y la del frasco, limpia de restos y piedras una superficie pequeña y cava un solo bancal de 1 x 2 m a la profundidad de la hoja, sin deshacer los terrones.

PRÁCTICA · NIVEL INTERMEDIO

Prepara tú solo toda la huerta: la cava de otoño con estiércol o compost en la cantidad adecuada, sacar la grama, el rastrillado de primavera y el trazado de los bancales con cuerda y senderos.

PRÁCTICA · NIVEL AVANZADO

Eleva bancales en tierra pesada, corrige año tras año la tierra arcillosa o arenosa con compost, haz el plan de rotación a cuatro años y enseña a otros a sujetar y afilar la pala.

EL PROYECTO DE LA SEMANA

- Haz la prueba del frasco con tierra de dos lugares del patio y compara las capas asentadas.
- Prepara un bancal de 1 m por 2 m: límpialo, cávalo, rastríllalo y traza los senderos.
- Dibuja en el cuaderno el plano de la huerta, con bancales y senderos, y escribe qué crecerá en cada uno este año y en los tres siguientes.

- Sé reconocer la tierra pesada, ligera y buena con la prueba del puño.
- Sé sujetar bien la pala y dejar el rastrillo con los dientes abajo.
- Sé por qué no deshacemos los terrones en otoño.
- Sé trazar un bancal recto con cuerda y dejar un sendero entre bancales.
- Sé por qué no ponemos la misma planta en el mismo sitio cada año.

«El hombre santifica el lugar.»

E

El compost

Cómo convertir cáscaras, hojas y paja en la mejor tierra de la casa.

NIVEL BÁSICO

PRIMEROS PASOS

El compost convierte las cáscaras, las hojas y la hierba cortada en tierra negra y suelta, el mejor abono que puedes tener sin gastar dinero. Necesitas un rincón con sombra, un cajón de 1 m³ más o menos, de tablas o palés, una horca y paciencia: el montón se hace en una tarde, y el compost está listo en 6-12 meses. Solo pide equilibrio entre lo verde y lo marrón y la humedad justa.

DE LOS RECUERDOS DE LOS ABUELOS

El montón que humeaba

Una mañana de noviembre, al salir con la abuela a ver las gallinas, vi que del rincón de la huerta salía humo. Me asusté y grité: «¡Abuela, se quema la basura!» La abuela se rio tan fuerte que se le cayó el cuenco de grano.

Me tomó de la mano y fuimos al montón de compost. No había fuego. Era vapor, como el de una olla de sopa. La abuela clavó la horca, dio vuelta a un trozo y me dijo que metiera la mano, con el guante puesto, en el centro. Estaba caliente, casi ardiendo. Afuera había escarcha en la hierba, y aquel montón temblaba de calor.

«Mira, aquí trabaja todo un ejército de obreros diminutos que no ves con los ojos. Se comen los restos y, mientras comen, se calientan. Como tú cuando corres.»

Luego me enseñó la parte vieja del montón, la que se había hecho un año antes. Allí ya no había cáscaras, ni hojas, ni paja. Había tierra negra, menuda, que olía a bosque después de la lluvia. «Este es el oro de la huerta. No se compra en ninguna parte. Se hace con lo que otros tiran.»

Desde entonces, en nuestra casa no se tiraba a la basura ni una cáscara. Teníamos junto a la puerta un recipiente con tapa, y por la tarde alguien lo llevaba al montón. Casi siempre, yo. La abuela decía que la tierra que nos alimenta también necesita que la alimenten, y que en una casa bien llevada no se desperdicia nada de lo que Dios ha dado. En primavera, cuando poníamos las plántulas con un puñado de compost en cada hoyo, me sentía como un mago que hace tierra de la nada.



Un cajón de compost de palés, con paredes abiertas para que entre el aire.

Foto: cogdogblog, CC0 1.0, via Flickr

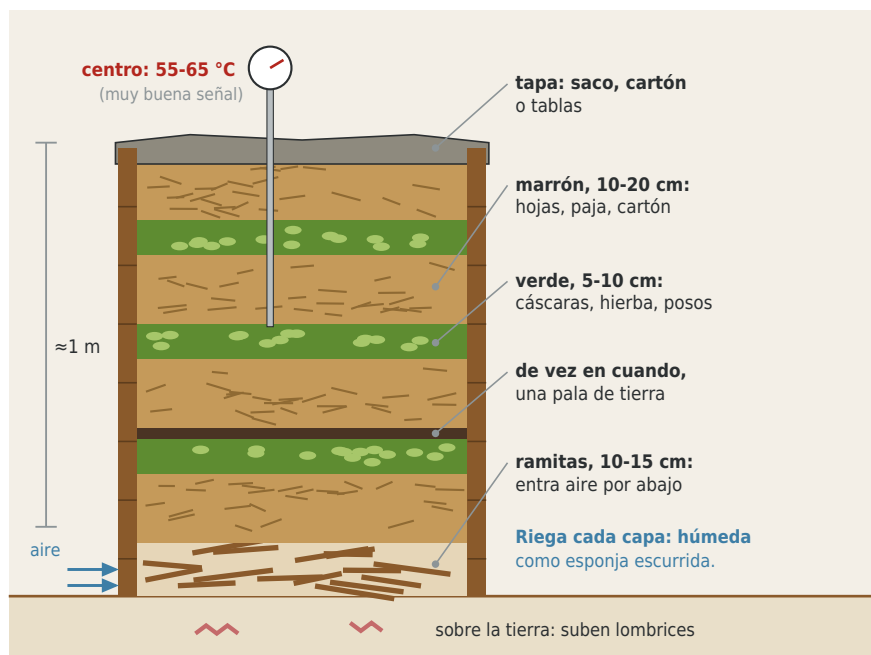
Por qué conviene saberlo: el compost convierte los restos en alimento para la huerta, sin dinero y sin abonos comprados. Hace más suelta la tierra pesada y ayuda a la tierra arenosa a retener el agua. La basura de la casa disminuye mucho, porque gran parte de lo que tiramos son restos de verduras y frutas. Y la huerta recibe de vuelta lo que le quitaste: en la naturaleza nada se pierde, todo vuelve a la tierra y se convierte en vida nueva.

Lo que necesitamos

- un lugar con sombra o semisombra, sobre tierra (no sobre cemento), como mínimo a 10 m del pozo
- un cajón de tablas o palés, de 1 m de largo, 1 m de ancho y 1 m de alto, más o menos, con huecos para el aire; lo ideal, dos cajones juntos
- una horca para voltear
- un recipiente con tapa en la cocina, para los restos
- materiales verdes: cáscaras de verduras y frutas, hierba cortada, malas hierbas sin semillas, posos de café, restos de té
- materiales marrones: hojas secas (de nogal, pocas), paja, ramitas troceadas, cartón sencillo (sin brillo ni cinta adhesiva), serrín sin tratar
- una regadera, guantes, un trozo de saco o cartón para tapar

Paso a paso: hacemos el montón

1. Elige el lugar: a la sombra, para que no se seque, pero a mano, para que no te dé pereza llevar los restos. Pon el cajón directamente sobre la tierra, para que las lombrices puedan subir.
2. Pon en el fondo una capa de ramitas o tallos gruesos, de 10-15 cm, para que entre aire por abajo.
3. Alterna capas: una capa de verde (5-10 cm) y luego una de marrón (10-20 cm). La regla de siempre: una parte de verde por dos o tres de marrón, medido con el balde.
4. Echa de vez en cuando una pala de tierra de la huerta o de compost viejo; así traes a los obreros diminutos que ponen en marcha el trabajo.
5. Riega cada capa hasta que esté húmeda como una esponja escurrida: si aprietas un puñado, sale como mucho una gota.
6. Tapa el montón con un saco, cartón o tablas, para que no se seque en verano ni se empape de agua en otoño.
7. Corta los restos grandes en trozos pequeños; cuanto más pequeños, antes se convierten en compost.



El montón de compost en corte: capas de verde y de marrón, con ramitas en el fondo.

Paso a paso: cuidado y cosecha

1. Cada 2-4 semanas, voltea el montón con la horca: lo que estaba en los bordes pásalo al centro. Así entra aire y el trabajo va más rápido.
2. Si huele mal, a huevo podrido, está demasiado mojado o tiene demasiado verde: añade hojas secas o paja y voltéalo.
3. Si está seco y no pasa nada, añade hierba fresca y agua.
4. Si el centro está caliente, incluso ardiendo (55-65 grados), es muy buena señal. Un montón grande y bien hecho se calienta en pocos días.
5. Al cabo de 6-12 meses, el compost está listo: negro pardo, menudo, con olor a bosque. Ya no reconoces lo que echaste.
6. Pásalo por una criba con agujeros de 1-2 cm. Lo que queda en la criba, devuélvelo al montón nuevo.
7. Úsalo: un puñado o dos en cada hoyo al plantar, 2-3 cm esparcidos por los bancales en primavera, o mezclado en la tierra de macetas y jardineras (más o menos un tercio).

SÍ va al compost	NO, no va al compost
cáscaras de verduras y frutas	carne, huesos, pescado

SÍ va al compost	NO, no va al compost
cáscaras de huevo trituradas	leche, queso, mantequilla, aceite, comida cocinada grasa
posos de café y té	excrementos de perro o gato
hojas, paja, hierba cortada	plantas enfermas (con mildiu, podredumbre)
cartón sencillo y papel sin colores	malas hierbas con semillas, raíces de grama y correhuela
estiércol de gallina, vaca, caballo, conejo	ceniza de carbón, madera pintada o tratada
ramitas troceadas	plástico, vidrio, metal, cáscaras de cítricos en gran cantidad

PRECAUCIÓN

Trabaja el compost con guantes y lávate bien las manos con agua y jabón después, sobre todo antes de comer: en el compost y en el estiércol viven también microbios que hacen daño a las personas. No pongas excrementos de perro, gato o personas, ni carne ni lácteos: atraen ratas y microbios peligrosos. La horca tiene dientes afilados: trabaja con ella lejos de otras personas y mantén a los niños a distancia. Cuando voltees o cribes compost seco, humidéclo un poco antes y usa mascarilla contra el polvo. En los montones viejos puede haber avispas, ratones o, rara vez, una culebra: no metas la mano desnuda donde no ves.

EL CONSEJO DE LA ABUELA

Ten junto a la puerta de la cocina un recipiente con tapa y vacíalo en el montón cada tarde: el compost se hace con costumbre, no de golpe. Pega la tabla de lo que va y lo que no en la puerta de la despensa. Una vez por semana, clava en el centro del montón un termómetro de varilla larga, usado solo para la huerta (no el de la cocina), o la mano con guante: si está caliente, el trabajo marcha. El compost listo, críballo directamente sobre los bancales de plántulas.

PRÁCTICA · NIVEL BÁSICO

Haz un montón sencillo, sin cajón, con capas de verde y marrón, riégalo hasta que esté húmedo como una esponja escurrida, tápalo y junta los restos de la cocina en un recipiente con tapa.

PRÁCTICA · NIVEL INTERMEDIO

Construye el cajón de palés, pon las capas en la proporción correcta, voltear el montón cada 2-4 semanas, vigila el calor y la humedad y criba el compost listo.

PRÁCTICA · NIVEL AVANZADO

Trabaja con dos o tres cajones por turnos, resuelve tú solo el mal olor, la sequedad o el montón frío, usa el compost en la mezcla para plántulas y enseña también a los vecinos cómo se hace.

EL PROYECTO DE LA SEMANA

- Pon en la cocina un recipiente con tapa para los restos y llévalo cada día al compost durante una semana. Anota cuántos recipientes llevaste.
- Haz la prueba de la esponja y la del calor en tu montón y anota lo que descubriste.
- Durante un mes, mide una vez por semana el calor del centro del montón y anota cuándo lo volteaste: verás cómo sube el calor después de cada volteo.

SÉ HACER... (MÁRCALO)

- Sé qué va y qué no va al compost.
- Sé poner las capas de verde y marrón en la proporción correcta.
- Sé hacer la prueba de la esponja para la humedad.
- Sé qué hacer si el montón huele mal o está demasiado seco.
- Sé cómo se ve y cómo huele el compost listo.

DICHO DE ANTAÑO

«Poco a poco se va lejos.»

S

Semillas y plántulas

Cómo hacer nacer las plantas en casa, junto a la ventana, y cómo prepararlas para la huerta.

NIVEL BÁSICO

PRIMEROS PASOS

Los tomates, los pimientos y las berenjenas necesitan un verano largo, así que los haces nacer en casa, junto a la ventana, 6-10 semanas antes de plantarlos. Necesitas semilleros o macetas con agujeros, una mezcla de tierra cribada, una ventana soleada y un cuarto de hora al día para regar y girar. Empezar es fácil; lo difícil es la luz y regar con medida.

DE LOS RECUERDOS DE LOS ABUELOS

La huerta del alféizar

En casa de los abuelos, el fin de febrero tenía un olor especial: a tierra tibia traída del sótano. El abuelo cribaba la tierra y el compost con una criba vieja, y yo sostenía la palangana. En el alféizar de la cocina que daba al sur se alineaban cajoncitos de madera, cartones de leche cortados y macetas con nombres escritos en trocitos de madera.

El abuelo sacaba de una caja de lata los sobres con semillas guardadas desde el otoño. En cada uno escribía, con lápiz de tinta: «Tomate corazón de buey, de la tía Veta», «Pimiento morrón, el nuestro». Las semillas de tomate eran como escamitas peludas. El abuelo las ponía sobre un papel blanco y me dejaba colocarlas con la punta de un palillo, a dos dedos una de otra.

«No las entierres hondo. La semilla pequeña quiere una manta fina. La grande quiere una gruesa.» Encima cribaba una capa de tierra del grosor de un lápiz, y luego salpicaba con un cepillo mojado en agua, para no arrastrarlas.

Cada mañana, antes de ir a la escuela, levantaba el trozo de vidrio del cajoncito y miraba. Seis días, nada. Al séptimo, la tierra se había levantado en pequeñas jorobas y de ellas salían unos rizos verdes, inclinados, como personas haciendo una reverencia. Corrí a despertar al abuelo. Vino en calzoncillos largos, con las gafas en la frente, miró y dijo: «Gracias a Dios, han nacido.»

Luego me dijo lo más difícil: que de cien plántulas elegimos solo las más fuertes y que hay que girarlas cada día hacia la luz, para que no crezcan torcidas. La huerta empieza en el alféizar, con mucha paciencia, mucho antes de la primavera.



Las plántulas recién salidas de la tierra, todavía inclinadas, «como personas haciendo una reverencia».

Foto: grabadonut, CC BY-SA 2.0, via Flickr

Por qué conviene saberlo: muchas hortalizas, como los tomates, los pimientos y las berenjenas, necesitan un verano largo y cálido. En Rumanía, si las sembraras directamente en la huerta en mayo, no llegarían a dar bien antes de las heladas. Por eso las hacemos nacer en casa 6-10 semanas antes. Quien sabe hacer sus propias plántulas no depende del mercado, puede conservar las variedades antiguas de la familia y tener plantas sanas, criadas sin prisa. Un sobre de semillas cuesta lo que una plántula, pero

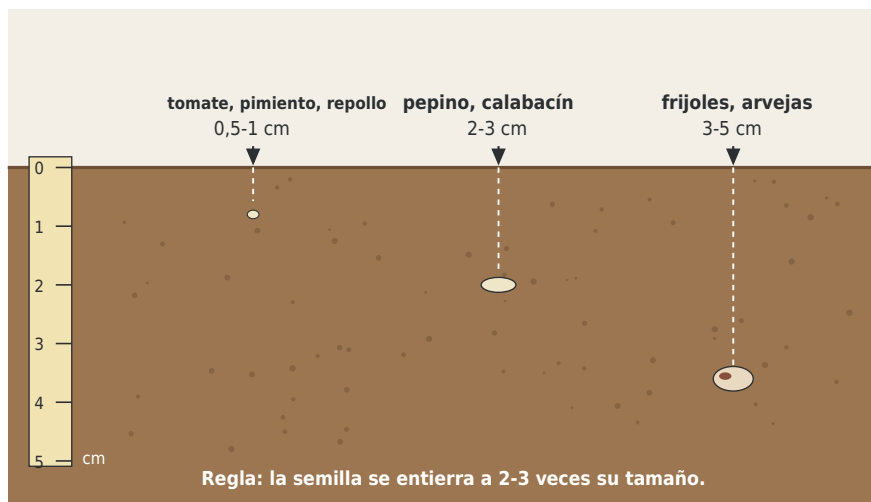
te da decenas de plantas, de la variedad que tú elijas.

Lo que necesitamos

- semilleros o macetas con agujeros en el fondo, o cartones de leche y vasos reutilizados, agujereados
- bandejas debajo, para el agua que escurre
- mezcla para plántulas: una parte de tierra de huerta cribada, una de compost bien hecho, cribado, y una de arena lavada
- semillas (mejor si las guardaste tú o vienen de los vecinos, de variedades antiguas)
- un pulverizador o una regadera de alcachofa fina
- un trozo de vidrio, plástico o una tapa transparente
- tablillas y un lápiz, para el nombre y la fecha
- una ventana soleada (al sur), en una habitación a 18-24 grados

Paso a paso: sembrar en casa

1. Llena los semilleros con la mezcla humedecida, apriétala un poco con la palma para que quede plana y deja 1-2 cm hasta el borde.
2. Las semillas pequeñas (tomate, pimiento, berenjena, repollo) se ponen a 1-2 cm una de otra, o 2-3 en una maceta pequeña. Cúbrelas con una capa fina de tierra cribada: 0,5-1 cm. Regla de oro: la semilla se entierra a 2-3 veces su tamaño.
3. Las semillas grandes (pepinos, calabacines, calabazas) se siembran 2 en cada maceta de 8-10 cm, a 2 cm de profundidad, 3-4 semanas antes de plantar, no antes.
4. Riega con el pulverizador, para no mover las semillas. Pon encima el vidrio o el plástico, para mantener la humedad.
5. Ten los semilleros al calor. El tomate nace en 6-10 días a 20-25 grados; el pimiento, en 10-20 días a 25-28 grados. Junto a la estufa o al radiador, pero no encima.
6. Escribe en la tablilla la variedad y la fecha de siembra.



A qué profundidad se pone la semilla: la pequeña, bajo una manta fina; la grande, bajo una gruesa.

Paso a paso: cuidar las plántulas

1. En cuanto nazcan, quita el plástico y lleva los semilleros a la ventana más luminosa, a 16-20 grados. Demasiado calor y poca luz dan plántulas largas y delgadas, que se tumban.
2. Gira los semilleros cada día media vuelta, para que no crezcan torcidos hacia el vidrio.
3. Riega cuando la superficie de la tierra esté seca al tacto, poco, por la mañana, con agua a temperatura ambiente. El agua abundante y fría provoca el «mal del talluelo» (se pudren por la base).
4. El repicado: cuando las plantas tienen 1-2 hojas verdaderas (las que se parecen a la hoja de la planta adulta, no las dos primeras, redondeadas), pasa cada una a su macetita. Sujétalas por una hoja, nunca por el tallo, y sácalas con una cucharita. Los tomates puedes enterrarlos más hondo, hasta las hojas de abajo.
5. Después del repicado, tenlas 2-3 días en sombra ligera y luego otra vez a la luz.
6. El endurecimiento: 7-10 días antes de plantar, saca las macetas afuera, protegidas del viento. El primer día, 1-2 horas a la sombra; luego cada vez más, hasta que se queden fuera también de noche, si la temperatura no baja de 10 grados.
7. Planta en la huerta una plántula corta, gruesa, verde oscuro, con 5-8 hojas, cuando haya pasado el peligro de helada (consulta el calendario).

Planta	Siembra en casa	Profundidad	Nace en	Trasplante
Tomate	fin de febrero - marzo	0,5-1 cm	6-10 días	después del 10-15 de mayo (llanura: desde fines de abril)
Pimiento	febrero - principios de marzo	0,5-1 cm	10-20 días	tras el 15 de mayo
Berenjena	febrero - principios de marzo	0,5-1 cm	10-15 días	tras el 15 de mayo
Repollo temprano	febrero	1 cm	5-8 días	abril
Pepino	fin de abril	2 cm	4-7 días	tras el 15 de mayo
Calabacín	fin de abril	2-3 cm	5-8 días	tras el 15 de mayo

PRECAUCIÓN

Algunas semillas compradas están tratadas con fungicidas (tienen un color poco natural, rosa, azul o verde): no las toques con la mano desnuda y mantenlas lejos de los niños y de los animales. Las semillas compradas para sembrar no se comen (pueden estar tratadas), y el frijol (alubia, judía) crudo es tóxico. Los semilleros con agua no se ponen sobre radiadores eléctricos ni junto a los enchufes. Cuando cortes cajas para hacer macetas, corta sobre una tabla, con la hoja hacia fuera de ti.

EL CONSEJO DE LA ABUELA

Pon de vez en cuando unos frijoles en un vaso transparente, con papel mojado en la pared: ves enseguida si la semilla es buena y lo rápido que nace. Siembra siempre un tercio más de lo que necesitas, para tener dónde elegir. Una caricia diaria con la palma sobre las puntas hace las plántulas más gruesas y más bajas. Y no te desanimes cuando pierdas un semillero: también el abuelo perdió muchos hasta que aprendió.

PRÁCTICA · NIVEL BÁSICO

Siembra un solo semillero de tomates o pimientos y unas macetas con semillas grandes, tenlos al calor y a la luz, riega con el pulverizador y gíralos cada día hacia la ventana.