El huerto en verano

Texto y fotos: Mariano Bueno

Los días son más largos, hace mucho más calor y el huerto está rebosante de una cosecha que, por lo general, supera las capacidades de consumo de la familia. Nos vemos así pues en la necesidad de hacer conservas -tomate sobre todo- y de regalar a familiares y amigos algunos de los excedentes. Es la época de cuidar el riego para no pasarnos ni dejar que se nos seque todo, de retirar las hierbas adventicias y de elegir qué plantas dejaremos semillar para tener qué sembrar la próxima temporada.

Con la llegada del calor tuvimos que despedirnos de las plantas amantes del fresco: habas, guisantes, espinacas e incluso escarolas. Ahora hay que tener cuidado para que no se suban a flor la mayoría de las variedades para ensalada, por lo que a partir de la primavera hemos ido trasplantando variedades más resistentes al calor como entre las lechugas por ejemplo la excelente "maravilla de verano".

Las podemos trasplantar en aquellos bancales que han ido quedando semi ocupados y completarlos con remolacha –entre las coles aún por cosechar– o junto a matas de pimiento o de berenjena.

El riego es la gran preocupación de los meses más soleados y calurosos del año, por lo que no habrá que descuidarse e iremos incrementándolos en la medida de la demanda de los cultivos, prestando especial atención a los más ávidos de agua como calabacines, acelgas, lechugas, judías tiernas o tomates.

La bonanza del verano, sobre todo si ha sido precedido por una cálida primavera, conlleva que sea la época de mayor abundancia de hierbas competidoras de los cultivos, las equivocadamente llamadas malas hierbas. Conviene arrancarlas e incorporarlas al montón de compost antes de que maduren sus semillas. En la práctica sugerimos empezar lo antes posible con los acolchados de paja en los bancales. Tales acolchados crearán la sombra necesaria para que no germinen ni proliferen las hierbas y evitarán además la excesiva evaporación de agua, ahorrándonos riegos y consumo de ese agua, vital en esta época de lluvias escasas.

A partir de julio elegiremos las plantas portadoras de semillas

En pleno verano es muy importante no dejar ninguna parcela desnuda y expuesta a la radiación solar, lo que destruiría su vida microbiana, por lo que procuraremos que siempre exista una cobertura vegetal mediante un acolchado o sembrando abono verde.

En esta época no conviene regar a pleno día con sistemas de aspersión o que mojen las plantas -mangueras a chorro o regaderas-; los sistemas de riego por goteo pueden ser útiles para atemperar el suelo y evitar que se recaliente demasiado. Los acolchados siguen siendo la práctica más eficaz y útil.

Para una mejor fructificación, en las zonas frías podemos recurrir a la poda de las tomateras, los pepinos, los melones, los calabacines, las berenjenas y los pimientos.

A partir de julio es conveniente seleccionar las plantas que dejaremos como portadoras de semillas -tomates, berenjenas, pimientos, judías-. Les dispensaremos las máximas atenciones requeridas (riegos, aporcados, desparasitados), a fin de obtener semillas de calidad que garanticen futuras cosechas también de calidad y sin problemas.

En plena canícula veraniega

En la primera quincena de agosto el calor es todavía sofocante, mientras que a mediados ya suelen hacer acto de presencia algunas tormentas de verano que vienen a refrescar y a suavizar el ambiente. Si tenemos que ausentarnos por períodos superiores a una semana, debido por ejemplo a las vacaciones familiares, será preciso buscar las formas de regar y mantener hidratadas las plantas en esta época tan crítica. Si disponemos de riego localizado con goteo y programador de riego, el problema se centrará en efectuar una revisión completa de la instalación para evitar anomalías, desconexiones o roturas que comprometan todo el sistema y la supervivencia de los cultivos. Si tenemos la suerte de poder contar con la ayuda de algún vecino, familiar o amigo, de esos a los que de tanto en tanto regalamos una cesta de verduras, no estará de más pedirles que vigilen o rieguen el huerto si es necesario.

La recolección, en su momento

Con el calor, las cosechas se aceleran y es importante que no nos descuidemos en recolectar cada cosa en su buen momento: los calabacines repasarlos a diario, los tomates cada tres días como mínimo, las judías cada tres o cuatro y los pimientos y berenjenas cada cinco o seis días, o por lo menos una vez por semana.

Excepto las hortalizas y frutas destinadas a semillas, para el resto procuraremos cosechar en su buen momento de maduración; aunque no podamos consumirlas. Para mantener una producción regular y de buena calidad es preferible cosechar todo fruto maduro así como toda hortaliza espigada -lechugas, coles, rabanitos, zanahorias- y tras trocearlas un poco, echarlas al compost o a las gallinas, que las picarán encantadas.

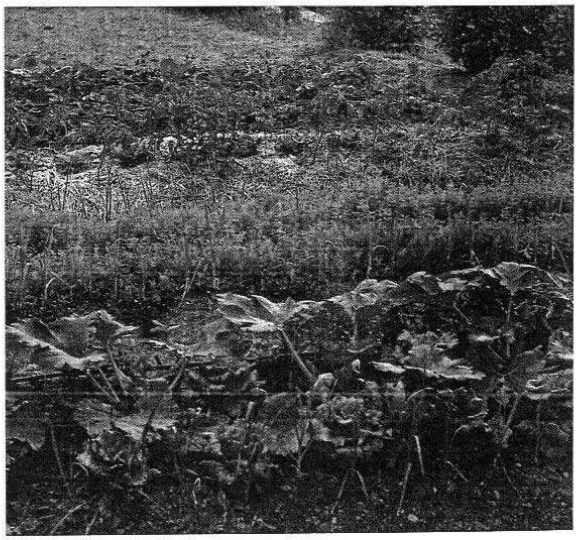
Si dejamos los frutos maduros en la planta pueden pudrirse –como ocurre con los tomates– y estropear el resto, o provocar que las plantas se centren en la producción de semillas, con lo cual deja de desarrollarse e incluso deja caer las flores sin cuajar.

¿Qué hacer con las cosechas excedentes?

A menudo, el problema del verano es que no sabemos qué hacer con tanto tomate, pimiento, calabacín, berenjenas... Si la lista de familiares y amistades dispuestos a acoger con agrado nuestros presentes es corta –o están todos de vacaciones– lo ideal será elaborar los excedentes a fin de llenar la despensa para el invierno. Un secador solar nos permitirá deshidratar –en rodajas– la mayoría de las hortalizas, permitiendo una excelente y prolongada conservación en tarros herméticos de cristal. Para su posterior consumo tan sólo tendremos que ponerlas a remojo durante unas horas, o toda la noche [1].

Las conservas esterilizadas son uno de los sistemas más tradicionales y relativamente fáciles de elaborar. La técnica de la fermentación láctica –choucrout– de coles, remolachas, zanahorias y demás raíces conserva sus vitaminas y sales minerales y les aporta nuevas propiedades nutricionales e incluso terapéuticas.

Las variedades de tomate de colgar nos brindan la oportunidad de hacer ramilletes y guardarlos para su consumo fresco en pleno invierno. Podemos congelar las judías tiernas y el maíz dulce para consumirlos a partir de la llegada de los fríos otoñales. ■

Es importante retirar las hierbas antes de que semillen.

(1) Ver *La Fertilidad de la Tierra* nº 4, pág. 54 y en este número la pág. 50