

DIARIO DE LAS HUERTAS DEL GENERALIFE

Lunes, 16 de Noviembre de 2020

El invierno parece que se resiste a llegar y eso se traduce en muy buenas condiciones para la huerta. Los tirabeques (*Pisum sativum* subsp. *arvense*) continúan creciendo a buen ritmo y ya casi todas las semillas han germinado. Al tratarse de una planta trepadora los compañeros del **Servicio de Bosques, Jardines y Huertas de la Alhambra** han procedido a realizar un entorturado o encañado tradicional en toda la parcela que ocupan.



Entorturado o encañado en Huerta Grande

Estos encañados constituyen un claro ejemplo de lo rápido que algunas costumbres y técnicas “de toda la vida” se han asentado. La variedad de caña que se utiliza tan asiduamente en todas las huertas y pueblos mediterráneos, la caña castellana o Arundo donax, es en realidad una especie alóctona o no nativa procedente de Asia. Se ha adaptado y naturalizado con tal éxito que llega a desplazar a especies nativas considerándose en muchas zonas una especie invasora. No obstante hoy día nos ofrece una manera fácil, rápida, no contaminante y reutilizable de hacer estructuras resistentes y ligeras que harán las delicias de nuestros guisantes, pero...

¿Por qué trepan los guisantes?

Los tirabeques o chícharos son una variedad de guisante del que podríamos decir, como su apellido en latín delata “arvense” que es más silvestre que los guisantes normales. A diferencia de éstos las semillas (los guisantes) son más pequeñitos, y nos los comemos con vaina y todo. En lo que si se parecen mucho es en que a ambos casos los consideramos como **plantas trepadoras**. Las plantas “tramposas” Mientras el resto de plantas, sobre todo leñosas tienen que gastar sus energías para construir tallos y troncos que les permitan llegar a obtener más luz para realizar la fotosíntesis, éstas plantas han evolucionado para seguir otra estrategia; aprovecharse de ellas.

De una manera o de otra se las apañan para trepar por los tallos verticales de otras plantas, así se ahorran el esfuerzo que supone crear sus propios tejidos de sostén pudiendo llegar a alcanzar la misma altura en una temporada que otra planta “huésped” en toda la vida.

¿Cómo lo hacen?

Existen diferentes estrategias para trepar, hay especies que se enrollan alrededor del huésped. Algunas prefieren hacerlo siempre siguiendo el sentido de las agujas del reloj y otras siempre en el sentido contrario. Estas preferencias por una dirección u otra constituyen todo un enigma sin resolver para la comunidad científica.

Algunas desarrollan ganchos, otras como la hiedra (*Hedera hélix*) raíces y nuestros tirabeques concretamente utilizan una estructura especializada y altamente sensible, los zarcillos. Estos zarcillos actúan con una rapidez y sensibilidad que nos harían dudar de que efectivamente hablamos de plantas, que aparentemente se mueven poco y sienten menos aún.

Tan pronto como la planta germina, reptar por el suelo hasta toparse con cualquier estructura, es entonces cuando activa el crecimiento de los zarcillos que a modo de lazos crecen extendidos al viento hasta que el azar les hace entrar en contacto con una de las cañas de nuestra huerta.

Gracias a unas células mucho más sensibles que las nuestras, ya el eminente naturalista Charles Darwin descubrió que podían reaccionar ante la caricia de un hilo de lana de sólo 0,00025 g, el zarcillo se curvará abrazando la caña a una velocidad máxima casi animal, unos 25 segundos.

Gracias a esto, podremos ver en sucesivos diarios como nuestros tirabeques van trepando hasta hacer desaparecer el encañado.

Esta semana hemos sido testigos de un episodio que nos hará replantearnos el concepto “mala hierba” Como siempre decimos, las malas hierbas no existen, todas tienen su hueco en el ecosistema. Eso sí, cuando hablamos de nuestro ecosistema hortense hay veces que ciertas plantas no nos interesan en algunos lugares, normalmente porque compiten por los recursos con las hortalizas que estamos cultivando. Sin embargo, estas mismas plantas pueden ser tremendamente útiles si crecen en otras zonas del huerto, atrayendo insectos polinizadores, repeliendo plagas, frenando el viento,...etc

Si hacemos memoria y volvemos al verano, este año la cosecha de habichuelas fue fantástica y recogimos un montón. No siempre es fácil controlar todas las semillas y algunas vainas se abrieron antes de recolectarlas, dejando caer sus semillas en la tierra. Ahora tres meses después están germinando entre las cebollas y los ajos, y paradojas de la vida, han pasado de ser una planta maravillosa y muy apreciada a ser una vulgar “mala hierba” esperando a ser escardada.

Aceitunas al aliño de Manolo

Ingredientes:

- 4 kg de aceitunas verdes
- sal
- 4 ramas de hinojo
- un manojo de tomillo
- 1 limones
- 1 cabeza de ajos
- 2 cucharadas de orégano
- 1 hoja de laurel

La primera fase de esta receta consistirá en quitar el amargor a las aceitunas producido por la oleuropeína. Para ello aplastaremos con un mazo o martillo cada una de las aceitunas y las introduciremos en agua, a ser posible no clorada. Nos aseguraremos de cambiarles el agua cada día durante el tiempo necesario para eliminar el amargor, unos 10-12 días según la variedad.

Una vez quitado el amargor las salaremos, introduciéndolas en una salmuera que haremos diluyendo sal al 10% en agua, las dejaremos reposar 3 días.

Finalmente procederemos a aliñarlas. En una cazuela amplia infundimos durante diez minutos el hinojo, el orégano y la hojita de laurel. Retiramos del fuego pasados diez minutos y cuando esté frío machacamos la cabeza de ajos y el limón y lo agregamos a la infusión fría. Escurrimos las aceitunas y añadimos la nueva mezcla. Pasada una semana ya las podremos degustar.