

# DIARIO DE LAS HUERTAS DEL GENERALIFE

Lunes, 2 de Noviembre de 2020

Buenos días, hoy ha llegado por fin la lluvia a las huertas del Generalife. Al contrario que en el entorno natural que las rodea, este agua no era una necesidad urgente, ya que estos huertos son regados "a manta" cuando los cultivos lo requieren y no suelen sufrir los estragos de la sequía, en esta ocasión, de la que arrastramos desde la pasada primavera. Sin embargo, como siempre decimos, las huertas son un ecosistema en sí mismas y a su vez dependen del entorno que las rodea, por lo que indirectamente se benefician de estas lluvias que van a hacer resurgir la vida en todo el entorno del monumento.

Con la entrada del otoño, las hortalizas típicamente veraniegas se van retirando de las paratas para dejar paso a otras plantas que se lleven mejor con el frío. Es el caso de las berenjenas (*Solanum melongena*) que después de dos meses de producción se han retirado para poner en su lugar tirabeques (*Pisum sativum arevense*) también conocidos como chícharos o bisaltos..

Los chícharos además de crecer muy a gusto en invierno, nos darán una rica cosecha con la que cocinar los mejores y mas nutritivos platos (ver anexo 1). Pero eso no es todo; sin que en la superficie nos demos cuenta, mientras admiramos las vistas de la Torre de Comares frente al Albaicín con la inigualable luz del atardecer invernal, bajo tierra, muy muy cerca de las raíces de los tirabeques, está ocurriendo un proceso único y esencial para la cosecha de sandías (*Citrullus lanatus*) del año que viene. ¿Cómo?, ¿qué pintan aquí las sandías? Hablamos del proceso de fijación de nitrógeno en la tierra.

El nitrógeno es uno de los 6 nutrientes mas importantes para las plantas, los llamados macronutrientes y es un componente básico de moléculas como las proteínas o la clorofila. Resulta que igual que pasa con las personas, con el resto de seres vivos también ocurre, algunas plantas comen mucho y otras muy poquito, pues bien, las sandías comen muchísimo, son una especie de las que llamamos esquilmente.



De esta manera si el sustrato donde las ponemos no esta bien nutrido nuestra cosecha será escasa, por lo que nos interesa entonces tener nitrógeno asimilable por las plantas en el suelo, ¿cómo lo hacemos? Como muchos asuntos importantes en nuestra vida las soluciones llegan de manera cooperativa, con trabajo en equipo. El equipo en este caso lo forman los tirabeques y unas bacterias del género *Rizhobium*. Estos microorganismos infectan las raíces de algunas plantas, entre ellas las leguminosas, familia a la que pertenecen los tirabeques. Una vez infectadas se multiplican y viven asociadas a ellas formando nódulos. Estas bacterias son las únicas capaces de transformar el nitrógeno presente en la atmósfera ( $N_2$ ) inútil para las plantas, en nitrógeno disponible para ellas, mayoritariamente nitrato ( $NO_3^-$ ). De esta forma, las leguminosas no sólo pueden desarrollarse en suelos muy pobres en nitrógeno sino que además abonan el suelo. A cambio las plantas proporcionan a las bacterias una molécula básica, parecida a nuestra hemoglobina para que las bacterias puedan transportar el oxígeno necesario para vivir.

A estas relaciones estrechas entre dos seres vivos, en las cuales al menos uno se benefician las llamamos SIMBIOSIS. En este caso ambas especies se benefician por lo que hablaríamos de mutualismo.



## Wok de tirabeques con gambas

Ingredientes para 4 personas:

- 400 gramos de tirabeques frescos.
- 5 dientes de ajo
- 100 gramos de gambas.
- pimentón de la vera dulce.
- Salsa tamari

Empezamos limpiando los tirabeques para que no contengan restos de tierra ya que los tirabeques se comen enteros con vaina y todo. Una vez limpios los escaldaremos en agua hirviendo con una pizca de sal durante 1 minuto y después los remojarémos en agua fría para que no se ablanden demasiado.

Ponemos 3 cucharadas de aceite de oliva en el wok a fuego fuerte y añadimos primero los dientes de ajo laminados, sin dejar que el ajo se dore añadimos las colas de las gambas, guardando las cabezas, y por último los tirabeques. Aderezamos al final, ya fuera del fuego, con pimentón.

Por último si le queremos dar un toque exótico, saltearemos las cabezas de las gambas en una sartén a fuego medio, cuando estén doradas le echaremos un chorrito de agua, para después triturarlas y colarlas. El jugo resultante lo mezclaremos con un poquito de salsa tamari y opcionalmente lo usaremos para acompañar nuestro plato y darle un toque oriental.