

Iniciación al bonsái

Por NEMIFER

Desde hace algún tiempo, 5 años concretamente, me dedico al cultivo del árbol-bonsái; un *hobby* que personajes importantes pusieron de actualidad en España, pero que en China y Japón, de donde procede este arte, se practica desde hace varios siglos.

Nuestro cultivo no será a ese nivel, generalmente con bonsáis de regalo ya formados, sino partiendo de la base, que tiene más mérito y es mucho más gratificante. Por este motivo, vamos a exponer unas ideas, recogidas de los libros y mi propia experiencia, que puedan servir, como el título indica, de "Iniciación al bonsái".

Comencemos por fijar unos conceptos básicos. *Bonsái* significa árbol en maceta o, en castellano sencillo, "árbol en tiesto". Cuando el árbol tenga unos años y esté un poco formado, ya lo trasladaremos a la maceta adecuada.

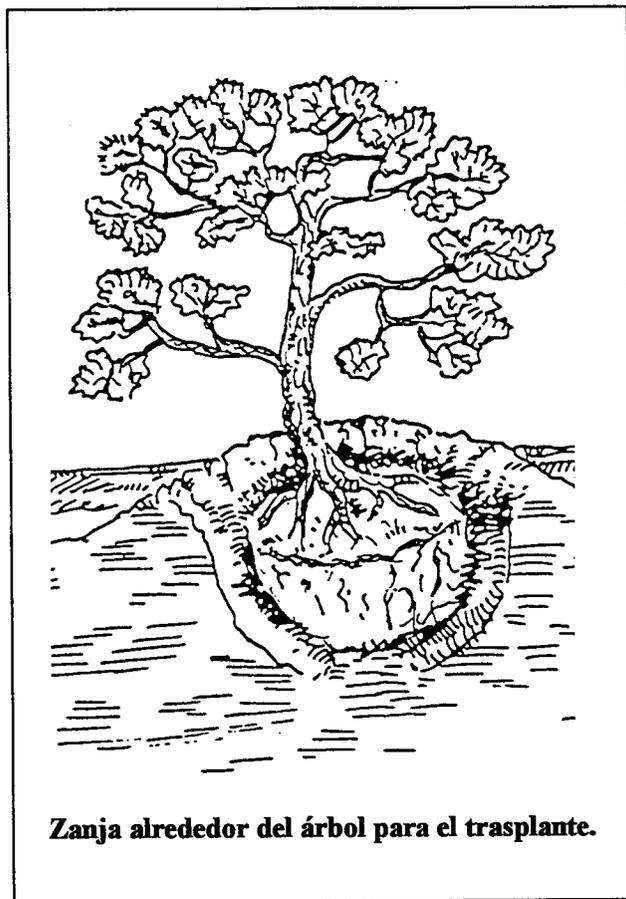
¿CÓMO CONSEGUIRLO? El camino fácil es ir a la tienda especializada o al supermercado y comprarlo, dándole después la forma que más nos guste. Pero no siempre da resultado. La mayoría de esos árboles proceden de China o Japón y llegan a España a través de Holanda, con una tierra y unas condiciones tan particulares que, al adaptarlos a nuestro clima y ambiente, terminan muriendo.

¿ES UN ÁRBOL ESPECIAL? No señor. Un bonsái puede hacerse con cualquier árbol de nuestro entorno al que se le preste un poco de atención, eso sí, con delicadeza y mucha paciencia, porque un bonsái no se hace de un año para otro.

Con estas ideas previas, veamos las tres maneras más importantes de conseguir árboles por sistemas naturales, que casi todos conocemos, es decir, por semilla, recogidos en la naturaleza o por esqueje.

POR SEMILLA. Es el sistema más práctico y seguro. Si enterramos una semilla madura: nuez, bellota de encina o roble, castaña, melocotón, oliva, etc., obtendremos al cabo de dos o tres meses, según los casos, el árbol de la especie correspondiente. Conviene sembrar en febrero o marzo, disponiendo el tiesto así: una primera capa de 1,5 cm. de arena gruesa limpia, para drenaje; una segunda de 7 u 8 cm. de tierra arenosa, "centenal", sobre ella las semillas, y, por último, una tercera de 2 ó 3 cm. de tierra vegetal abonada. Después, regar abundantemente y mantener la humedad, sin exceso para que no se pudra.

Unos consejos: las semillas pueden meterse en agua 24 horas antes de sembrar y, en caso de semillas de casco duro, pueden partirse con cuidado de no dañar el núcleo y plantar sólo la semilla propiamente dicha. Ambos casos adelantarán el procedimiento.



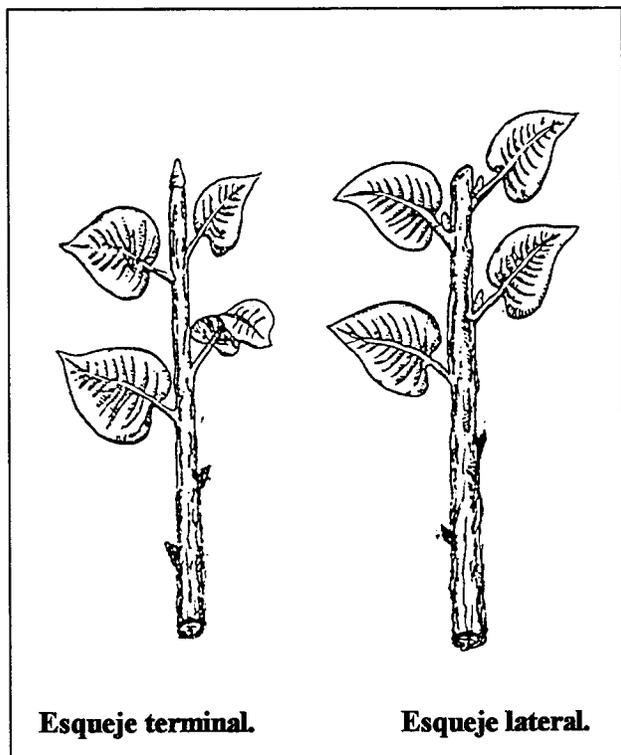
Zanja alrededor del árbol para el trasplante.

ÁRBOLES REGOGIDOS EN LA NATURALEZA. En nuestra zona hay muchas posibilidades de encontrar árboles de 1 ó 2 años que podemos trasplantar de la forma siguiente:

En marzo, cuando despiertan del letargo invernal, elegimos los más adecuados: negrillo, salguera, encina, etc.; le podamos las ramas demasiado largas; limpiamos la superficie de maleza alrededor del tronco y, si la tierra está muy reseca, regamos al pie. Con la tierra humedecida, cavamos un zanja de 15 ó 20 cm. de diámetro que nos permita extraer, junto con las raíces, un pan de tierra que llevamos al tiesto. (Ver figura adjunta).

Si al cavar la zanja o extraer el pan de tierra encontramos raíces, pueden cortarse, siempre que en el "pan" queden raicillas finas. Una vez en el tiesto, se rellena con tierra del lugar y, ya en casa, se riega abundantemente, no exponiéndolo al sol, lluvia o viento durante un tiempo prudencial.

PLANTACIÓN POR ESQUEJES. De este sistema todos tenemos idea, porque, ¿quién, al podar cualquier árbol, no "clavó" una vara en tierra para ver si prendía? Eso mismo, reducido de tamaño, es el esqueje. Pero... vamos por partes. También en este caso es marzo el mes ideal. Cuando apuntan los primeros brotes cortamos unas ramas, a ser posible de la última primavera, y preparamos los esquejes (como indica la figura) de 7 a 15 cm. de largo; el corte inferior de través debajo de una yema, y el superior a bisel por encima de una yema. Si el esqueje es



Curiosidades

Por LORENZA FERNÁNDEZ

Con frecuencia se oye decir: “esto es más caro que el azafrán”. A propósito de esto se me ha ocurrido escribir sobre lo que es el azafrán.

Yo conozco dos clases de azafrán; uno lo cultivé en mi huerto. Es una planta muy parecida a la de la sandía, pero ésta tiene picos en la hoja, tallo y botón. Se cría de un m. de altura, más o menos, tiene un tallo con muchas ramas. Cada rama tiene un botón muy parecido al del cardo, el cual tiene los granos de la semilla parecidos a los de arroz. Del mismo botón salen muchos pistilos rojos, que es lo que se aprovecha.

El verdadero azafrán, o sea, el del refrán, es una planta mucho más delicada. Se parece a los juncos y se cría también de esa altura, pero sólo tiene tres pistilos. Sólo lo vi en una ocasión, plantado en la huerta del señor cura de este pueblo, cuando regía esta parroquia D. Gabriel; la señora Flora, su ama, me lo enseñó.

He quí, pues, la historia de la famosa planta y de su dinero. Lo llaman el oro manchego.

La tierra de La Mancha es una zona muy productiva. Consuegra, enclavada en el corazón de la provincia de Toledo, vive su original fiesta de la rosa del azafrán. Allí se dan cita todos los agricultores que aún persisten en el cultivo del azafrán.

Maja y El Rayo (Guadalajara), Almansa (albacete), Huete (Cuenca), Almodóvar del Campo (Ciudad Real), Villafranca de Toledo y la propia Consuegra, son poblaciones que compiten en el Concurso Nacional de Monda, demostrando habilidades insospechadas para despojar a la rosa del azafrán sus tres delicados pistilos rojizos, sin equivocarse ni una sola vez.

Lenta, pacientemente, las familias que cultivan el azafrán fueron reuniendo una a una las rosas abiertas. Es necesario recolectar entre noventa mil y cien mil rosas para que se pueda obtener un kilo, por el que el agricultor saca unos buenos miles de pesetas, valiendo trescientas mil un kilo, cantidad que más tarde se triplica o cuatriplica en la venta al público. De ahí que muchos lo consideren como el oro manchego: un oro lila, pero de gran valor.

España es el mayor productor del mundo, aunque Francia y Austria llevan fama de obtener azafrán de mayor calidad.

Quién iba a imaginar que una especia que nos llegó de oriente la exportaríamos a países como la India, Paquistán o Tailandia. Son cosas que pasan, como lo de colocarnos la patata extranjera en nuestro país mandando al carajo la nuestra. ¡Qué vergüenza! Tener que guardar cola y rogarle al almacenista que nos la compre al precio que sea, pagándola al miserable precio de 7 pesetas, cuando nos ha costado producirla por arriba de 15.

final de rama, no necesita corte superior, lógicamente. Se prepara la tierra en el tiesto, como en el caso de las semillas y, según la longitud, se entierran de 3 a 8 cm. (3 ó 4 yemas) cortando las hojas previamente y separados uno de otro 5 ó 6 cm. Debe mantenerse la tierra húmeda, aunque sin exceso. Una vez prendidos, no debemos separarlos cada uno en su tiesto hasta marzo del año siguiente; haciendo una primera poda muy suave, si alguna rama creció demasiado y también la raíz que consideremos exagerada la cortamos un poco.

Para terminar, unas ideas sencillas para conseguir el fin que se pretende: un bonsái. La forma y el volumen hay que dárselo en las podas sucesivas, entresacando las ramas si salen muy numerosas y cortando de manera que se parezca a un árbol natural, pero en pequeño.

En lo sucesivo, se puede tratar de los estilos de bonsáis, de acodos, de alambrado, de pinzado, etc. Pero, para “arrancar” es suficiente con lo expuesto. Sin embargo, el arte del bonsái admite todas las variaciones que uno quiera introducir, aunque si se piensa en una forma para un árbol, todo lo que se haga debe ser para conseguir esa forma.

Bibliografía:

Bonsái. Horts Daute.

Guía práctica del bonsái. Mario Montalbán.

Gracián

Nunca contendas con quien nada tiene que perder.



Fiesta de la Amistad. Agosto 1996.

Pero aún es mayor la cochinada hecha por nuestros propios colegas, falsificando el simiente y manipulándolo entre unos cuantos, desentendiéndose luego de todo el tinglado y pagando las consecuencias los que las sembramos.

Dejando a un lado la rosa del azafrán que no cultivamos y la de la patata que este año nos da poco perfume y menos dinero, hablemos de la rosa elegida por los poetas para simbolizar lo bueno y lo bello. Estar bajo la rosa significa que la armonía, la cordialidad, la comprensión profunda e inteligente y la delicadeza presiden la relación humana.

La rosa crece en todos los continentes, excepto en la Antártida. Restos fósiles demuestran que existían hace millones de años y las excavaciones han demostrado que unos tres mil años antes de Cristo era digna de un rey, pues estaba representada en su tumba.

Los griegos, los romanos, los egipcios y los persas hablan de ella en sus relatos. En el siglo VI antes de J.C., el emperador de China tenía libros que versaban sobre la rosa y su cultivo.

La emperatriz Josefina, esposa de Napoleón Bonaparte, coleccionaba en su jardín de Malmaison todas las rosas conocidas que entonces eran unas 250, y su amor por estas plantas era tan grande que aún durante las guerras napoleónicas y quebrando el bloqueo británico lle-

gaban a Francia rosales que enviaba el príncipe regente inglés. Su jardinero fue de los principales cultivadores de rosas en un periodo en el que se crearon muchas variedades nuevas.

Como el tema va de rosas, seguiremos hablando de rosas: la rosa del almendro que produce la almendra presagio de la primavera.

El almendro es originario de Turquía, de el Turdestán y del Cáucaso. Es un árbol perteneciente a la familia de las rosáceas. Crece en Grecia espontáneamente, de donde pasó a los países latinos. Fue conocido desde la antigüedad: las obras de Teofrasto y Dioscórides nos hablan de él.

La flor aparece con anterioridad a la hoja y, dada su coloración blanca y rosada, los campos de almendros están dotados de una singular belleza en la época de florecimiento, que coincide con los meses de marzo y abril, por lo que es presagio de la primavera.

Existen dos variedades de almendras: la dulce y la amarga, siendo esta última tóxica si se ingiere en gran cantidad. La almendra dulce es muy utilizada en pastelería, y los partidarios del vegetarianismo integral se sirven de ellas para preparar mayonesas sin huevo, lo cual habla bien claro de sus capacidades nutritivas: cien gramos de almendras tiene 620 calorías, además de ser una golosina para dulces y postres.

En España existen unos 41 millones de almendros que, en el año 1989, produjeron 327 mil toneladas, estando su calidad reconocida como una de las mejores del mundo. Baleares es la región que más espacio les dedica, seguida de Alicante y Murcia.

Así termina mi artículo de rosas, espero que les gustado a los lectores de nuestra revista. Aunque no esté muy bien redactado, sirve para poder pasar un rato de entretenimiento, sirviendo al mismo tiempo para hacer algún comentario, sea bueno o malo. Pero de todo se sirve Dios, también Él hace salir el sol para los buenos y para los malos y lo que unos critican a otros les cae en gracia, sirviendo muchas veces para matar las penas leyendo, aunque sean chistes graciosos, sin molestar a nadie.

Cánovas del Castillo

El éxito no da ni quita la razón a las cosas.

