



Por qué los cubanos llamamos a los campesinos "guajiros"?

Durante la guerra de independencia de 1895, el campesinado cubano se unió a las tropas libertadoras. La guerra del 95, como la llamamos los cubanos, ya casi estaba ganada por los mambises (palabra derogatoria de los españoles hacia las tropas cubanas), cuando las tropas norteamericanas desembarcaron en Cuba. Los yanquis llamaban a los combatientes cubanos War Heroes (héroes de guerra), para el oído de los campesinos y otros cubanos al comando de las tropas sonaba, Guajiro.



Si tiene usted otra versión del origen de este vocablo, escribanos su parecer.

Noticias



Por tercera vez está con nosotros, y para nuestro beneplácito, Pamela Morgan. Esta querida permacultora australiana estudió con Bill Mollison y David Holmgren, y desde su primera visita en 1999, nos ha acompañado con su entusiasmo y conocimiento en la promoción de la permacultura en nuestro país.

Aún funciona el huerto de la calle San Miguel, en Centro Habana, donde tanto sudor compartió con las vecinas del lugar y que fue durante mucho tiempo el mayor y más productivo y diverso espacio productivo del municipio. Mucho la esperamos quienes con ella aprendimos.

Ya sea diseñando huertos, apoyando la capacitación o asesorando con sus oportunos y valiosos consejos, Pamela demuestra su amor por Cuba que trasciende la permacultura y se arraiga en su corazón con cada visita y cada encuentro. Esta vez tuvo la oportunidad de conocer nuevas experiencias en Pinar del Río y Ciudad de la Habana, y compartir luego sus impresiones y su alegría de ver como, con sabor cubano, continua extendiéndose la permacultura en nuestra isla.

Bienvenida querida Pamela, siempre estás con nosotros.

BERENJENA Y PENDEJERA

Hay cosas que se saben hace mucho tiempo, pero se olvidan. Una de ellas es la conveniencia de injertar la berenjena (*Solanum melongena*), sobre su pariente silvestre conocido como pendejera o prendedera (*Solanum torvum*).

La berenjena es un cultivo muy conocido, aunque realmente poco cultivado. Sus frutos, generalmente morados, también pueden ser amarillos o blancos y alcanzan gran tamaño, son hermosos y singulares entre las hortalizas. En países de habla inglesa se le conoce como Egg planta, o planta de huevo. Preparados con cebollino, jengibre y salsa de soya son exquisitos y muy nutritivos.

Por su parte, la pendejera, cuyas hojas son muy parecidas a las de su prima, tiene además espinas y es muy resistente a la sequía y a todo tipo de plaga.

Anibal y Manuel, permacultores del barrio Ampliación del Sevillano, en la capital, conservan la costumbre y habilidad de realizar este injerto, que dicen "prende muy bien y asegura una cosecha larga". Lo cierto es que la berenjena sin injertar, atrae a la mosca blanca y a los áfidos o pulgones, por lo que resulta frecuentemente afectada por virus u otras plagas. El injerto brinda excelentes resultados en este sentido y además resiste mejor condiciones de estrés y la planta "pare" durante casi todo el año.



Por otra parte, la raíz de pendejera tiene propiedades medicinales, y es valiosa para combatir ciertas afecciones de la vejiga urinaria. De sus frutos se extrae un aceite empleado como tópico antipirético.

Para Anibal lo primero es disponer de buenas plantas. Quien no produce las semillas que utiliza, a veces puede conseguir semilla de berenjena, pero las de pendejera no las tiene nadie, esas hay que conseguirlas de las plantas silvestres, o mejor, dejar que algunas plantas crezcan y culminen su ciclo dentro de la parcela. Es un ejemplo de lo valioso de la biodiversidad y la importancia de comenzar a ver las malezas, como buenazas.

De una sola planta de berenjena pueden obtenerse varias yemas para el injerto, pero al patrón de pendejera máximo le han injertado dos. El procedimiento puede realizarse en cual-

quier época, pero lo mejor es hacerlo durante el invierno y la primavera, nunca en verano. El último día de menguante y el primero de Luna nueva, son los días óptimos de cada mes.

El patrón está listo cuando su altura sobrepasa los 30 a 40 cm. Aunque Anibal y Manuel no descartan otras posibilidades, practican para este caso dos tipos de injerto, el llamado de patrón decapitado y el tipo T. En cualquiera de los casos es recomendable arrancar los brotes nuevos que salgan por debajo del injerto, pues «son machos y le ganan a la yema»

La práctica les ha dado a ellos el convencimiento y la destreza ¿cuándo comienza a probar usted?

LA PODA

La poda de plantas es una herramienta que hace siglos nuestros antepasados manejan para mejorar el rendimiento y vida útil de cultivos. Tal vez lo aprendieron de la naturaleza.



Con la poda se eliminan las ramas no deseadas de las plantas. En sistemas de monocultivo se utiliza con fines sanitarios y productivos, mien-

tras en jardinería con propósitos estéticos fundamentalmente. En la naturaleza, resulta que la pérdida de ramas por fenómenos naturales, por ejemplo por efecto de huracanes o caída de otros árboles, afecta la cantidad de luz que llega al suelo y se modifica la evapotranspiración. Es la oportunidad de brotar para muchas semillas y garantizar así la reposición del bosque.

También existe la poda de raíces, pero sobre ella conversaremos en otro momento.

En nuestros sistemas de permacultura, donde árboles y arbustos perennes representan el esqueleto del subsistema agrícola, debemos aprender el manejo estratégico de la poda con diversos fines.

Las podas de **formación o conformación**, permiten dar a la planta una forma determinada y dirigir el crecimiento hacia la zona deseada.

Las de **mantenimiento**, permiten que la planta mantenga la forma deseada y elimina ramas indeseadas, los llamados chupones, por ejemplo o ramas que imponen una carga inútil a la planta.

Las de **saneamiento**, se encargan de eliminar aquellas partes enfermas o lesionadas, que permiten la extensión de los daños.

Existen otros tipos de poda, pero todas ellas de manera general garantizan la concentración de nutrientes en las zonas de crecimiento o producción y facilitan por ejemplo que las yemas se transformen en brotes fuertes o que el Sol llegue a ciertas partes del vegetal o el huerto.

La poda dependerá siempre del clima, del lugar y del tipo de planta.

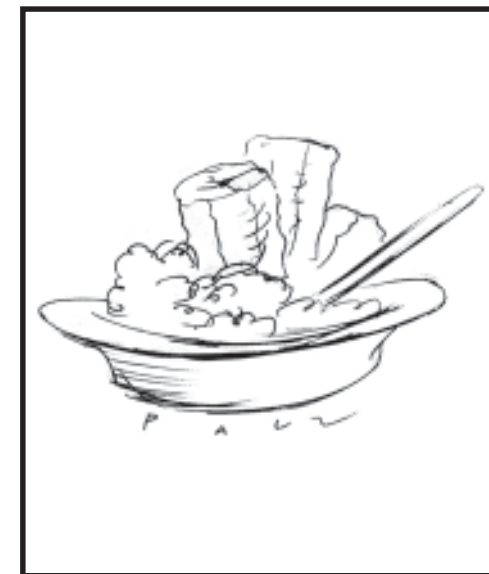
En general se recomienda:

- Realizarla cuando la savia esté en «actividad mínima», es decir cuando la Luna esté en fase de cuarto menguante o nueva.
- Podar en el periodo de floración o de grandes lluvias no se recomienda, para reducir la posibilidad de ataque de plagas y la pudrición de las zonas cortadas.
- Mientras el árbol esté creciendo, es conveniente suprimir muchas de las ramas laterales, hasta que la planta se acerque a la altura deseada, en ese momento se cortan las ramas verticales con el fin de que las ramas laterales comiencen a desarrollarse.
- Siempre utilice herramientas limpias y bien afiladas.
- No permita que las ramas se desgaren y siempre realice el corte con una ligera inclinación para evitar que se acumule el agua en la «herida».
- La poda de invierno casi siempre estimula la producción de hojas y ramas, por eso y una cuestión de sanidad, se podan las uvas, entre diciembre e inicios de febrero.
- Muchas plantas producen mejor en ramas nuevas, por eso hay una relación directa entre la producción y la poda. Este es el caso del café, la guayaba o el mamoncillo. Mientras más corta quede la rama podada, más vigorosos serán los brotes.

CUBANO ¿Y NO SABIAS ESTO?

Hace unos días recibimos por vía electrónica un curioso correo con el título que aparece sobre estas líneas. Sin referencias y de autor desconocido, el mensaje contiene entre otras curiosidades estas referencias, que ahora quere-

mos compartir con ustedes. No sabemos cuanto de cierto encierran estos criterios, pero sin dudas resultan interesantes.



El origen del "fufú de plátano"

¿Ha comido usted alguna vez fufú de plátano? Según Don Fernando Ortiz, el gran investigador del folclore cubano, durante la dominación inglesa en Cuba, después de la toma de La Habana, entraron muchos esclavos traídos por los ingleses. La comida que normalmente se daba a los esclavos era plátano hervido y machacado, se cree que esta forma de comerlo venía de Ghana y Sierra Leona. Los negreros ingleses acostumbraban a decir «food, food, food» (comida, comida, comida!), cuando repartían las raciones a los esclavos; de ahí que éstos comenzaran a darle el nombre de «fufú». Este plato se conoce en el Caribe y en algunos lugares del oriente cubano, como machuquillo, matajíbaro, mofongo en Puerto Rico y mangú en República Dominicana.