



Laura Aceituno-Mata

Nabo

Valdemanco, Sierra Norte de Madrid

Brassica rapa L. subsp. *rapa*

Familia: Cruciferae (Brassicaceae)

USOS PRINCIPALES



NOMBRES LOCALES

Castellano: nabo, nabo del terreno (Valdemanco) [1].

INTRODUCCIÓN

Se cultiva en huertos de montaña de suelo silíceo de la Sierra Norte de Madrid [2]. Únicamente se ha encontrado en el municipio de Valdemanco [1].

Se trata de una variedad muy antigua, conocida en este municipio “de toda la vida” [2]. Aunque actualmente es poco frecuente, los nabos largos, delgados y blancos debieron ser una variedad común en España hace siglos, como se detalla en las referencias históricas de la ficha del nabo (ver pág. 84 y 85). Por ejemplo, el autor andalusí Abū l-Jayr (siglos XI-XIII) distingue una variedad de nabos “blanca y tierna, con raíces parecidas en su forma a las de la zanahoria” que denomina toledana [3]. Ya en el siglo XVI, el agrónomo Alonso de Herrera hablaba de una variedad de “nabos delgados y largos como chirivías, que son los mejores, por ser de lindo sabor y de más fácil digestión” [4]. Finalmente, Claudio y Esteban Boutelou (siglo XIX) recogen que el nabo más cultivado en España en su época era largo, con raíz ahusada, carnosa y blanquecina, y destacan la calidad de los nabos de esta variedad producidos en el entonces municipio madrileño de Fuencarral [5]. Más recientemente, en un estudio etnobotánico en el nordeste de Segovia, se registró una variedad similar, de nabos largos y estrechos, que se cultivaba hace décadas y se ha perdido en la actualidad [6].

DESCRIPCIÓN

CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS

La **raíz tuberosa** tiene forma alargada, como una zanahoria. La carne y la piel son de color blanco, aunque a veces presentan tonalidades moradas [1].

En Valdemanco distinguen los nabos del terreno porque “crecen hacia abajo, se clavan en el suelo”, a diferencia de los nabos comerciales, que “crecen hacia arriba” y la raíz engrosada acaba sobresaliendo de la tierra [1].

CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS

Es un cultivo que prefiere la “**tierra fuerte**” (arcillosa), según las personas que lo cultivan no se da bien en “tierra floja” (muy arenosa) [1]. Puede mantenerse en el huerto durante todo el invierno, ya que no le afectan las heladas.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Su **textura** es más dura que la de los nabos de las variedades comerciales y tienen un **sabor más fuerte y picante** [1].

VALORACIÓN LOCAL

Se valoran mucho por su sabor, ya que se consideran mucho más **sabrosos** que los de las variedades comerciales. Las personas que conservan esta variedad dicen que guardan la simiente “porque es el auténtico, es distinto el nabo y el sabor a los que venden”. Otra razón importante es que en este municipio “hay mucha tradición de comer nabos” y para la receta tradicional hay que utilizar esta variedad porque “los nabos de aquí son más duros y no se deshacen al cocerlos” [2].

CONOCIMIENTOS TRADICIONALES SOBRE USOS

Se comen **guisados**, tradicionalmente preparados en un puchero junto con tocino. Para ello se pelan, se cortan y se cuecen en un puchero



Nabos cultivados en era. Laura Aceituno-Mata

Autores: Laura Aceituno-Mata, Manuel Pardo de Santayana, María Molina, Ramón Morales y Javier Tardío

MAPA DE DISTRIBUCIÓN



con agua y trozos de tocino. En ocasiones se añade al guiso una punta de jamón, chorizo, "butagueña" (tipo de chorizo elaborado con la carne más dura y las entrañas), oreja, manita, manteca rancia, un trozo de pie de cerdo y hueso de codillo o de espinazo [2].

Antiguamente el puchero se ponía por la tarde en la lumbre baja y se dejaba que "trasnochara", cociendo a fuego lento toda la noche. Al día siguiente se echaba la patata, se ponía a cocer y luego se añadía la morcilla para que diera un hervor. Con el caldo se hacían sopas de pan, añadiéndole rodajas finas de hogaza. El caldo y los nabos se comían para almorzar. También se añadían al cocido o se guisaban con judías [1].

Los nabos se siguen preparando de la forma tradicional, aunque ya no es un almuerzo cotidiano como antes, sino para comer en ocasiones puntuales. Según cuentan es una comida fuerte: "Si comes nabos, comes una vez al día y ya no quieres más, solo beber y beber, porque dan sed" [2].

■ CONOCIMIENTOS TRADICIONALES SOBRE MANEJO

Se **siembran** a boleto en eras, el día de San Bartolomé (24 de agosto), al que en Valdemanco llaman "el santo nabero". Se riega la tierra el día antes de sembrar y se siembra por la tarde. Antiguamente no se daba más que este **riego** inicial y, solo cuando no llovía, se regaban una o dos veces más. Según nos contaron, si se riegan mucho o "si se siembran antes de San Bartolo, se ponen carretosos", es decir, se pudren por dentro [2].

Antiguamente se **rotaba** el cultivo de nabos con el de cebada. Los nabos se sembraban después de segar la cebada, "en los rastrosos,

porque estaba la tierra hueca". Para sembrarlos en los rastrosos, se "rajaba el macho", abriendo el caballón con el arado, se regaba el rastrojo y se echaba la simiente [1].

Se **cosechan** en diciembre, enero y febrero. Deben recogerse después de que haya helado, ya que según un agricultor "cuando hiela es cuando mejor está; si los coges antes de que hiele saben mucho a verdura; cuando hiela se ponen tiesos". En febrero, cuando empiezan a rebrotar, "saben mal, saben a verdor". Para comer es preferible cosechar los que son más finos, "como un dedo", porque son más sabrosos que los gordos [1].

Para **guardar semilla**, se seleccionaban los nabos más gordos y de mejor aspecto, y se enterraban separados en la orilla del huerto. Se dejaban florecer y fructificar para sacar la simiente al final de la temporada [1].

■ SITUACIÓN ACTUAL

Existe una tradición muy arraigada de comer y cultivar estos nabos en Valdemanco. En una prospección realizada en el año 2008 se visitaron los 59 huertos de este municipio y se seguía cultivando en el 63% de ellos. Dos tercios de las personas que la cultivaban guardaban su propia semilla y el resto se la pedían a otros vecinos o familiares [1].

Los que han dejado de cultivar esta variedad argumentan que ya no la consumían porque es una comida fuerte, que ya no les gusta a sus hijos "porque no están acostumbrados" y a ellos no les conviene "ya no aguanta uno a comer como antes" [2].

■ MUESTRAS CONSERVADAS EN BANCOS DE GERMOPLASMA

Banco de germoplasma	ID Entrada banco	Nombre local	Procedencia
IMIDRA*	BGCM269	nabo	Valdemanco (Madrid)

*Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario, Comunidad de Madrid

■ REFERENCIAS

1. Aceituno-Mata 2010; 2. Aceituno-Mata 2018d; 3. Abū I-Jayr 2004-2010; 4. Alonso de Herrera 1981; 5. Boutelou & Boutelou 1801; 6. Krause *et al.* 2006.

