

Lo primero, sentir la tierra

Texto: Rosa Barasoain Fotos: Luis Otermin

Las huertas de Aranzadi, en un meandro del río Arga, han surtido a Pamplona de frutas y verduras frescas desde hace siglos. En esta llanura fértil cada vez más "urbanizada" llama la atención, porque parece un hermoso jardín, la huerta de Agustín Beroiz, quien lleva 26 años cultivándola sin venenos, rodeada por un seto bajo que permite a los paseantes contemplar una armonía comestible y tonificante que, si nos descuidamos –y ojalá esto no suceda nunca– el Ayuntamiento de Pamplona puede convertir en parte de unas instalaciones deportivas adyacentes.



Tripodes de cañas para los tomates y entre calles de pimiento, lechugas

Son las cuatro y media de la tarde, en la huerta están ya Agustín y dos jóvenes que han venido como aprendices voluntarios a trabajar a su lado. Empiezan por edrar unas filas de cebollas. Agustín me dice que fue de los primeros en comprar y utilizar la azada de rueda. Se la trajeron de Suiza, pero para las cebollas recién trasplantadas utilizan azadillas muy ligeras, de cuatro dedos de ancho, porque es muy importante no rozar las hojas de las cebollas tiernas y tampoco se puede dejar crecer la hierba, pues las sofocaría. Escucho y observo. Trabajan como Agustín les ha enseñado: tranquilos, meticulosamente, "haciendo las cosas bien hechas".

He visitado varias veces esta huerta y siempre me sorprende la perfección, el orden, el cuidado con que ha trazado las líneas de cada cultivo, los colores, la pulcritud de la hierba donde puedes caminar descalza sin herirte por un solo pincho. Los invernaderos parece que acaba de instalarlos; no

hay una cuerda ni un plástico fuera de su sitio; ha planificado los cultivos no sólo cuidando las rotaciones, sino las tonalidades, el espacio que necesitan para crecer, incluso los aromas. Siembra asociadas filas de puerro y de zanahoria, a veces también de cebolla y zanahoria. Se aprecia con agrado las distintas tonalidades de matas de patata en flor, correspondientes a otras tantas variedades; los distintos verdes del tomate y de las acelgas o de las berenjenas, que reinan en un invernadero en exclusiva; blanco de valeriana en flor; el naranja de los tajetes, verde claro de alubias en mata baja, filas simétricas y perfectas de lechugas plantadas como si fueran viñas... y lo mismo las remolachas, los cogollos, las guindillas, los pimientos de carne y los de colgar... alineadas y combinadas con tal cuidado y gusto que parece un jardín ornamental, o incluso el adorno de una tarta. Pero lo más hermoso es que estas plantas tan lozanas serán alimento sano y exquisito para muchas familias y que la tierra donde crecen, está cada vez más fértil.

Cada uno en su labor

El riego por aspersión ha dejado a la tierra oscura y perfumada, pero aún así se notan los estragos de los fuertes calores de finales de junio. Agustín me hace notar la imperfección de las hojas amarillas, como quemadas por un fuego; las patatas todavía en flor, un tanto desmayadas, sin la exuberancia y frondosidad que se apreciaba hace tan sólo cuatro días, pero me muestra también cómo la tierra empieza a agrietarse, a ahuecarse, síntoma de que los tubérculos están ya engordando bajo el suelo.

Hoy está nublado y las abejas parecen protestar a pesar de que Agustín les invita a acercarse con la ofrenda de hileras de lavanda, lavandín, melisa, equinácea, valeriana, hierba-luisa, tanaceto, hierbabuena.... Son algunas de las plantas medicinales y aromáticas que descubro entre los distintos bancales de esta huerta de unas 2 hectáreas. Además, al comienzo de una hilera, sobre todo en los invernaderos, siembra albahaca y otras aromáticas. Subdividiendo zonas hay setos de diferentes variedades, parras, rosales y algunos frutales. Esta huerta es el reino de los polinizadores y el refugio de muchos colaboradores: "Se trata de que todos estemos a gusto".

A pesar del elevado precio que paga por el alquiler de estas tierras mantiene una zona de césped, con dos enigmáticas esculturas: Pío XI y un corderito. Cerca de la entrada, un crucero de piedra "Cada uno lleva su cruz", me dijo un día, "la diferencia está en llevarla dignamente".

Primero tienes que conocerte y luego conocer tu tierra

Agustín Beroiz Tabar, natural de Lumbier, a los 9 años ya trabajaba a jornal. Eran ocho hermanos. A los 15 perdió a su padre, a los 61 acaba de decir el último adiós a su madre, Balbina, lumbierina de 91 años que ha disfrutado hasta el último momento de sus hijos, nietos, y de la hermosa huerta que rodea la casa. El sueño de Agustín era continuar en la huerta, junto a su esposa, que la amaba tanto como él, pero enviudó. Tal vez por eso se ha adaptado de nuevo a lo que la vida le marca y dice que se retira, que por un tiempo quiere dedicarse a viajar. En la huerta seguirán en sociedad sus cuatro hijas, que hasta ahora le han ayudado vendiendo las verduras y frutas en el mercado municipal de la calle Amaya. Se retira sólo de la dirección, porque su amor por la tierra le pide seguir trabajando al lado de sus hijas, como uno más. Hermosa lección de continuidad y de amor al oficio.

Empezó como agricultor convencional, en seco, para la familia propietaria de esta huerta. Cultivaba cientos de hectáreas que han ido vendiendo. Después dejó el tractor y pasó a ocuparse de esta huerta, donde en tiempos hubo también una pequeña vaquería. El hecho de que emplearan el estiércol para abonar la huerta y que nunca utilizaron herbicidas o plaguicidas en exceso, le ayudó a hacer la conversión a ecológico. Aún así le llevó 7 años poner la tierra en condiciones, "Ahora tardaría mucho más, porque las tierras de cultivo llevan "metralia" y porque la Tierra estaba mejor hace cuarenta años".

El cambio hacia una hortelanía sin venenos le llevó a



muchas discusiones con sus familiares y amigos, nadie le apoyaba en la decisión de cambiar el tipo de cultivo cuando tenían que pagar un alquiler por las tierras y la casa, además de sacar adelante a los hijos.

Contaba con su tenacidad y con el apoyo incondicional de su esposa, gran amante de la huerta, que tenía toda la paciencia del mundo para preparar semilleros, recolectar las cosechas... "Entonces apareció Juan Manuel Miñana (1). Con él podía hablar, con él aprendimos las bases de la biodinámica y sobre todo podía compartir experiencias, porque yo de fútbol y esas cosas acabo el repertorio enseguida, pero con lo que pasa aquí en la huerta... esto es para vivirlo, pues después de 39 años todavía hay muchas cosas que no me explico".

Venta directa y clientes que le aprecian

Empezaron llevando la verdura a las tiendas. Poco a poco se animaron a venderlas directamente en el mercado de la calle Amaya. Tienen una clientela fija, que busca calidad y buen precio. Ahora también clientes que buscan una verdura sana, sin tratamientos químicos, aunque Agustín no se ha decidido a inscribir la tierra ni sus productos como procedentes de la agricultura ecológica. Dice que no hay sensibilidad, que no hay tampoco mucho interés y que no es quién para decir a nadie cómo tiene que hacer las cosas "Cada huerta es diferente y cada uno tiene que aprender en su rincón".

Agustín es Socio de Honor de la Asociación Bio Lur Navarra y no pierde el contacto con los demás socios, pero no es amigo de reuniones ni de charlas. Dice que su sitio está aquí, cuidando las plantas. Por esta huerta han pasado muchos aprendices, técnicos, curiosos, fotógrafos, periodistas... Un pintor, su amigo Manolo González de Asa, fue quien me hizo observar cómo Agustín combinaba los colores de los cultivos. Quienes han estado con él trabajando en esta huerta, resaltan "el cariño con que hace todas las labores en la huerta, el amor que Agustín siente por las plantas. Es como un padre para ellas". Tiene su carácter, tan sincero que a veces le crea incompreensión por parte de quienes han venido sólo a pesar y medir, a buscar o vender un método, cuando Agustín no quiere demostrar ni enseñar nada, pues opina que ninguna receta sirve, salvo trabajar y observar qué pasa en tu tierra.

No habla de si un hortelano lo hace bien o mal sino de "si

Al fondo,
junto al
hórreo,
el compost



• Todo
impecable
sin un
solo
herbicida

siente o no siente la tierra" y esto parece que no abunda entre los agricultores o técnicos, ni siquiera entre los hortelanos, y eso es lo que él pide, sensibilidad hacia la tierra de cultivo. Aún así nunca ha cerrado su huerta, -que es como decir su casa- a nadie. Aquí está a todas horas, cuidando y observándolo todo: "La tierra es el 50%, el resto ya no depende de nadie". Lluvia, frío, calor, sol, contaminación, cambios, "están pasando cosas cada vez más incomprensibles. Todo lo que le estamos haciendo a la tierra nos está cayendo encima. Y siguen y siguen echando venenos. Ahora ni en 30 años puedes volver a mandamiento una tierra". Hace dos años, por San Isidro, se reunieron las 22 personas que han trabajado o que han estado

aprendiendo con él e hicieron un vídeo conmemorativo. Para Agustín, esta reunión fue tan emotiva como unas bodas de oro con la huerta.

Hay cosas que funcionan y otras que no

Todos vamos a su huerta a aprender y lo hacemos preguntando, pero él siempre nos remite a lo que está allí. "No hay que inventar nada, sólo lo que se ve, lo que hay aquí". Y me muestra los trípodes hechos de cañas para sujetar las plantas de tomate cuando vayan creciendo y cargando peso. Ahora crece entre calles una hilera de lechugas para no dejar espacio a otras hierbas. Hay algunos escarabajos entre las patatas. No le gusta emplear ningún tratamiento, aunque esté permitido. Por ejemplo sabe que aunque les aplique *Bacillus thuringiensis* irán en aumento según transcurre el verano y les va faltando alimento en otras parcelas. A las últimas llegarán voraces y "terminarán comiéndose las hojas, pero para entonces las patatas ya han crecido bajo la tierra y tengo cosecha igual".

Entre los cultivos ya crecidos sólo vemos trébol, que le sirve de acolchado verde y vivo. La tierra la cuida desde hace años con el compost que él mismo prepara en un montón, con estiércol de vaca, oveja y restos de materia orgánica de la propia huerta, dejándolo madurar de un año para otro. Sigue el ritmo del calendario lunar para hacer las labores, pero no utiliza los preparados biodinámicos para el compost. Las escorrentías de la lluvia y del propio estiércol que recoge en un estanque a ras de suelo y rodeado de plantas aromáticas. Es un pequeño pozo excavado en la tierra. La hierba crece hasta el borde, sin miedo a este agua oscura como la coca-cola, pero que curiosamente no huele mal. En este pequeño aljibe, antes de hacer el trasplante, pone a remojo las bandejas con las plantitas, para que los tacos de tierra o

cepellones se esponjen, y así puedan aguantar el estrés del trasplante a la vez que las abona con este agua nutritiva.

En bidones de plástico me muestra el purín de consuelda que ha preparado para abonar los tomates sin aumentarles el nivel de nitrato. "Esto les da un verde vivo, intenso, que los diferencia claramente de los de cualquier otra huerta convencional."

El compost, alma de la huerta

A los visitantes, después de enseñarles la huerta, los lleva al final al lugar donde prepara el compost y les explica cómo lo elabora. Desde que recibe el estiércol, cómo lo mezcla con restos de la huerta y lo cubre con un manto de hojas secas que le sirve de protección para el invierno a la vez que permite que el estiércol en descomposición respire.

Los montones de estiércol son seres vivos con millones de bacterias y lombrices. A las pocas semanas de iniciarse el proceso, si se escarba un poco, pueden verse centenares de lombrices afañosas haciendo su labor. Si está demasiado seco le da un riego con las aguas que recogió en el aljibe, pues incluso el compost requiere un "tempero" adecuado. En primavera, lo muele y ahueca con el distribuidor, para que la parte central del montón a donde no había llegado el oxígeno, se oxigene y descomponga de forma aerobia. En uno o dos meses estará listo (en total unos nueve meses).

Agustín, suele coger un puñado de compost, lo huele con orgullo y se lo da a oler a los visitantes, quienes a veces le miran con un poco de reparo y cuando se deciden a aceptar su ofrecimiento pueden comprobar que "sólo" huele a tierra fresca. No hay restos de olor a estiércol, es tierra, pero con una gran riqueza de materia orgánica que ha sido, es y será el alimento completo que permite que la tierra de esta huerta esté cada vez más sana y produzca mejores verduras.

Marcar el territorio

No tiene plagas ni parásitos porque dice que "los incordia", que ese es su secreto, quitar las hierbas cuando son pequeñas las plantas sembradas o cultivadas; cuidar las rotaciones; llevar un mapa numerado de cada parcela; trabajar con tempero; echar un buen compost.

Para las babosas, caracolas y otros animalillos por ejemplo, "marca su territorio": Vive en la huerta y "vive la huerta" sobre todo. Les deja espacios para ellos en setos y plantas medicinales o aromáticas, pero a los que entran al cultivo los retira rápidamente, pues no están en su territorio. "En los invernaderos es muy importante no dejar hojas cortadas, porque enseguida amarillean y son como una bandera que avisa 'la comida está servida'".

Para evitar enfermedades hay una condición importante: la armonía de las personas que trabajan en la huerta. "Si alguien no siente la tierra es imposible que le vaya bien. Si la siente, si está en su sitio, tendrá fuerza para resolver todo lo que venga".

(1) Hoy secretario del Consejo de la Producción Agraria Ecológica en Navarra CPAEN