

El país de las calmas mañanas

La Horticultura coreana

Jean Claude Garnaud
Ex-Presidente del CIPA

Desde el momento en que se desembarca del avión en Seúl, capital de Corea del Sur, uno se siente impresionado por la calidad de la decoración vegetal que cubre el nuevo aeropueto. Luego, a medida que se adentra en el país, el viajero percibe el importante lugar que ocupan los jardines, árboles, flores y plantas en la vida coreana.

Uno no puede menos que admirarse de la belleza vegetal que se percibe por todas partes, sobre todo sabiendo que el país fue totalmente destrozado en una espantosa guerra civil de tres años, que terminó en 1953 y que, por otra parte, 44 millones de habitantes deben apretujarse en las planicies costeras y valles, menos de 30.000 km^2, dado que la península es montañosa en un 70-80% de su superficie.

El clima es duro: durante el verano muy cálido y húmedo, y en invierno largo y frío, con temperaturas que caen a menudo hasta los 10° o incluso - 20° C, bajo la influencia de los vientos que soplan desde Siberia.

Los jardines

Son los paisajes de montaña, modelados por los vientos y las lluvias, los que han inspirado el arte coreano de los jardines. Árboles torturados, rocas curiosamente esculpidas, aguas calmas o agitadas. La organización de estos elementos sobre el terreno está sometida a reglas heredadas no sólo de las tradiciones budista y confucianas llegadas de la China, sino también de un fondo secular de mitos chamanistas.

Son probablemente estas antiguas tradiciones, unidas a la originalidad del idioma coreano, las que hacen que el aspecto y contenido espiritual del jardín coreano difiera profundamente de lo que se puede ver y experimentar en China y en Japón.

Seúl tiene más de diez millones de habitantes (la cuarta parte de la población total). Ha sabido salvaguardar un patrimonio cultural impresionante, y en particular sus espacios verdes y jardines. El palacio de Gyeonbokgung ofrece un excelente ejemplo del arte de armonizar los edificios con un contexto aprentemente natural. Un lago artificial de gran escala y con trazado regular rodea el pabellón de recepción de Gyonchaeku, construido sobre pilares; o bien, en escala más pequeña, el jardín de Amisan, detrás del palacio de la reina. Pero es en el palacio próximo a Changdeokgung donde el viajero se siente realmente en el "país de las calmas mañanas", en el encantador recinto de Nakseonjae (residencia de la concubina de un rey del siglo XIX), como en el famoso Biwon, o jardín secreto, un parque arbolado que se extiende sobre 40 ha, con pabellones y templos que se miran en estanques por aquí y por allá.

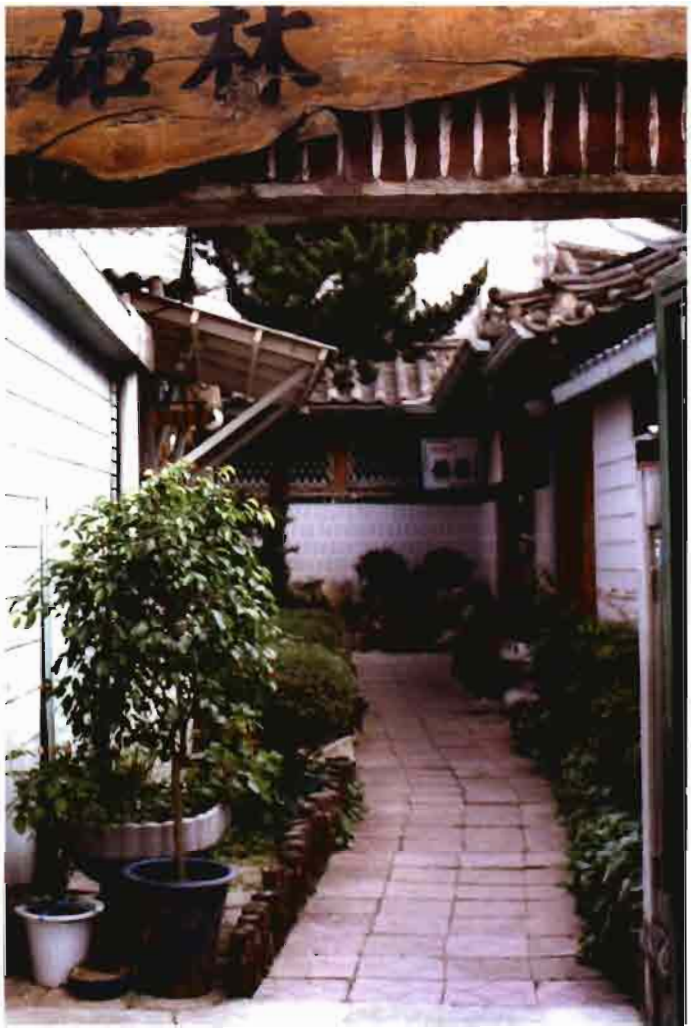
Sobre los senderos de excursión que cruzan los parques nacionales, las autoridades coreanas se han hecho eco con gran diligencia de las necesidades de los aficionados a la botánica



Patio interior en Nakseonjae (Palacio Changdeokgieng).

Numerosos árboles y arbustos están etiquetados en caracteres coreanos y también romanos, señalando - afortunadamente para el vistante occidental ! - el binomio botánico correspondiente: B*erberis koreana, Kalopanax pictus, Stephanandra incisa, Callicarpa dichotoma*, etc.

Sobre los senderos de excursión que cruzan los parques nacionales las autoridades coreanas se han hecho eco con similar diligencia de las necesidades de los aficionados a la botánica. Se puede así identificar sin dificultades al *Acer palmatum*,





El gusto del pueblo coreano por las plantas se manifiesta en esta calleja de la antigua Seúl (Insa Dong).

conocido universalmente y omnipresente por allí, y también a *Pinus koralensis*, *Quercus serrata* y al *Quercus mongolica*, al *Styrax obassia*, a numerosas especies de ciruelos como *Prunus leveillana*, *P. sargentii*, *P. padia*, etc.

Hay dos parques nacionales a 30 minutos del centro de Seul, que contienen dos elevaciones: Puk'ansam, al norte, que culmina a 836 m; y Wolch'ulsam, con 809 m, al suroeste. El carácter sagrado que confieren a estas elevaciones escarpadas numerosos templos y ermitas es lo que seguramente las ha salvado de la deforestación. En el mismo corazón de Seul, la colina granítica de Nansam dibuja una gran mancha verde, aunque el pequeño jardín botánico es bastante decepcionante.

En primavera, todos los bosques se iluminan con la floración de cerezos (*Prunus serrulata*), azaleas (*Rhododendron schlippenbacchii*), y *forsitias*. No olvidemos que nuestros viveristas deben a Corea algunos de los más bellos arbustos de flor, *Forsythia koreana*, seguramente, y también *Viburnum carlessi*.

La floricultura y los viveros

Cada dos años se organiza en Corea del Sur una gigantesca exposición floral de primavera. Floritopia 2002 fue la primera sede homologada por la AIPH (Asociación Internacional de Productores Hortícolas, AIPH, www.aiph.org), y cubrió casi 80 ha en la isla Anmyeon, a unos 100 kilómetros al sur de Seul, sobre la costa oeste. Ese escaparate rutilante de colores recibió entre el 26 de abril y el 19 de mayo de 2003 una masa de 70.000 a 90.000 visitantes por día, presentando un catálogo completo de recursos y logros de la horticultura coreana.

Lo que impacta inmediatamente al ojo occidental es la inclinación que sienten los coreanos por aspectos bizarros del mundo vegetal, rozando casi lo monstruoso. Algunos ejemplares se obtienen mediante prácticas culturales tradicionales: los bonsai, las cactáceas injertadas. Pero otros, crecientemente numerosos, utilizan técnicas menos convencionales: enanizadores químicos, micropropagación (como por ejemplo esas plántulas de rosal "fingerose" vendidas en flor dentro de tubitos...).

Uno suele quedarse estupefacto frente a la maes-

A la producción de flor cortada y planta en maceta se dedican unos 13.000 horticultores. Esta actividad se realiza sobre una superficie total de alrededor de 5.500 ha. 3.250 de ellas son de invernadero, sobre todo plástico, y 2.250 ha son al aire libre



El Jardín Secreto (Biwon) del Palacio Changdeokgieng invita a la meditación.

El kimchi es un plato tradicional coreano cuyos principales ingredientes son el nabo blanco, la col china y el pimiento

tría de la que se hace alarde para la creación de bonsais o de paisajes miniaturizados realizados en macetas, sobre baldosas o rocas volcánicas porosas, plantados con *Cladonia, Selaginella*, helechos, *Paphiopedilum*...). Los *Cymbidium* se cultivan a la perfección en macetas vitrificadas, altas y estrechas, lo que contradice nuestros hábitos.

La misma perfección caracteriza la producción de flor cortada y planta en maceta, a la que se dedican unos 13.000 horticultores. Para un 20%, la horticultura es un complemento de otra actividad principal. La actividad se realiza sobre una superficie total de aproximadamente 5.500 ha; 3.250 ha de éstas son de invernadero, mayoritariamente plástico, y 2.250 ha son al aire libre.

Junto con la planta en maceta (1.100 ha) y viveros ornamentales (1.500 ha), la flor cortada, con 2.500 ha, domina la superficie utilizada.

Las exportaciones (principalmente rosas, lirios y cactáceas) casi equilibran las importaciones (bulbos de lirios, plantas de orquídeas, semillas), que provienen sobre todo de los Países Bajos, a juzgar por la forma casi exclusiva en que el pabellón internacional de Floritopia 2002 fue acaparado por los proveedores holandeses.

La producción de frutas y hortalizas

Al tiempo que los cultivos clásicos como el arroz están en plena regresión, la horticultura llamada "comestible" experimenta una fuerte expansión, con un valor de producción que casi iguala al del arroz. Unos 225.000 horticultores explotan 386.000 ha, produciendo principalmente los siguientes cultivos:

El nabo blanco, la col china y el pimiento son los ingredientes principales del famosos kimchi, cuyo consumo en Corea del Sur asciende a 1.500.000 t. Pero, ¿qué es el "kimchi"? Es un alimento fermentado, que como el "chucrut" en Europa Central, saca partido de la capacidad de las plantas crucíferas a conservarse en sal y a transformarse por la acción de microorganismos anaerobios, asegurando la reserva de vitaminas y de compuestos minerales indispensables para el ser humano durante los largos inviernos.

Hace tres mil años los chinos ya habían descubierto ese principio de conservación, que fue adoptado por los coreanos en los siglos VI y VII. El " kimchi " actual es el resultado de una larga evolución, marcada fundamentalmente por la introducción del pimiento a fines del siglo XVI.

La fabricación es esencialmente familiar y en cada familia se transmiten de madres a hijas recetas celosamente guardadas en las cuales, a parte de los ingredientes esenciales obligatorios, los accesorios varían enormemente: agua salada o no, jugo de pescado fermentado, puerro, pepino, pepinillos u otras legumbres frescas, pepinillos en vinagre, mariscos, aves marinas, ajos, hierbas, jengibre, etc.

Los investigadores coreanos han encontrado en el "kimchi" numerosas virtudes medicinales: prevención de enfermedades cardiovasculares, reducción del colesterol, fortalecimiento de las defensas orgánicas, prevención del cáncer de intestino grueso, etc.

Los occidentales son raramente seducidos por esta especialidad gastronómica; en cambio sí aprecian las frutas coreanas, sobre todo los kakis y esas maravillosas peras especiales de este país. Las plantaciones de manzanos cubren unas 173.000 ha.

Cuadro 1:
Cultivo de Ornamentales

Especie	Hectáreas protegidas	Hectáreas aire libre
Rosas	665	120
Crisantemos	485	175
Lirios	200	22

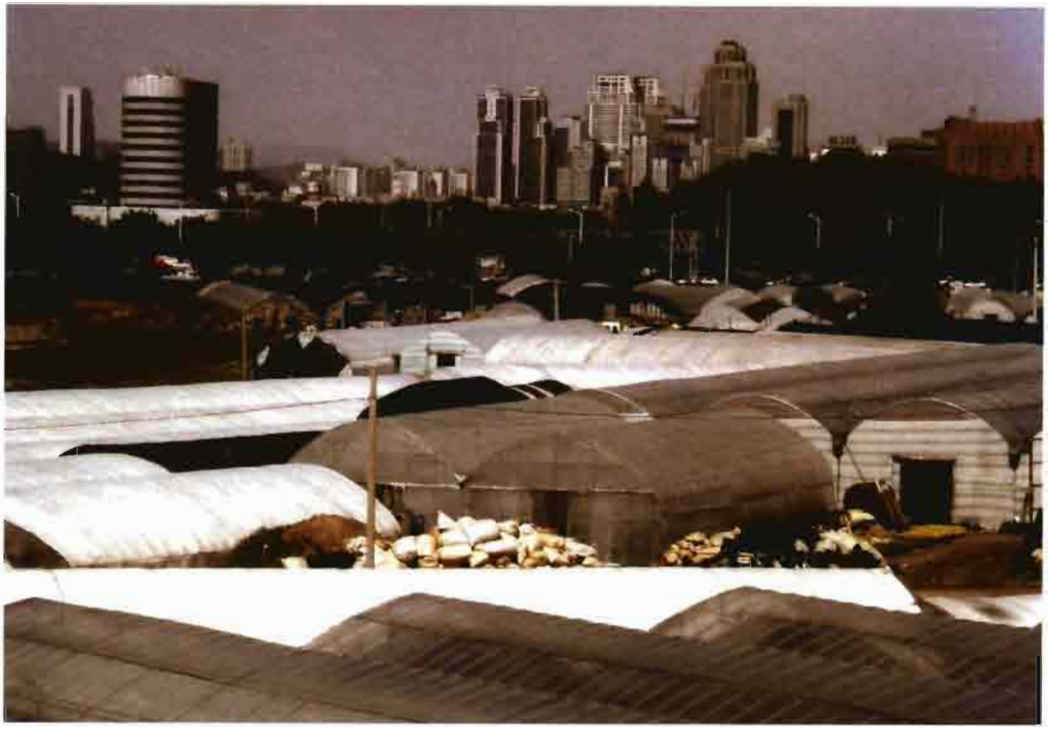
Cuadro 2:
Cultivos hortícolas comestibles

Producto	Hectáreas	Toneladas
Rábano blanco	15.000	882.000
Col china	16.000	1.617.000
Pimiento rojo	74.000	194.000
Ajo	45.000	474.000
Cebollas	17.000	878.000

Cuadro 3:
Frutales

Producto	Hectáreas	Toneladas
Manzanos	29.000	490.000
Perales	26.000	325.000
Uvas de mesa	29.000	476.000
Mandarinas	27.000	563.000
Kakis		

Los datos de estos Cuadros son una adaptación de estadísticas proporcionadas por el Ministerio de Agricultura y Bosques de la República de Corea.



Un mar de invernaderos plásticos, dedicados principalmente a la horticultura ornamental, se extiende hasta las propias puertas de Seúl.

Estadísticas oficiales hablan también de cultivos especiales llevados a cabo por 37.000 a 40.000 explotaciones sobre unas 80.000 ha. Este renglón cubre probablemente condimentos y plantas medicinales, de las cuales los coreanos son grandes consumidores, y en particular el célebre ginseng.

Conclusión

Habiéndose elevado en pocas décadas hasta el pelotón de cabeza de las grandes naciones industrializadas, la República de Corea es objeto de la admiración de los economistas. El éxito que alcanzan también sus músicos, directores de orquesta o solistas en las salas de concierto de Europa y América es testimonio de un enorme progreso cultural. Y aunque, como en todos los paí-

El Ginseng

Esta planta, a la que se atribuyen sinfin de propiedades curativas ha dado la vuelta al mundo.

Según la leyenda, hace 2.500 el erudito Kang tuvo la revelación de las virtudes de esa planta, que crece de forma espontánea en los matorrales que cubren las montañas coreanas.

Tanto hoy día como en el pasado, al ginseng se le atribuyen multitud de propiedades: antienvejecimiento, revigorización, eliminación de células cancerosas, antídoto contra las dioxinas, etc. Es entonces lógico que el naturalista sueco Linneo (1707-1778), autor del sistema de clasificación de plantas y animales que aun se usa actualmente, bautizase *Panax ginseng* a esta verdadera panacea de la familia de las Araliáceas.

En Corea, la recolección directa de esta especie desde la naturaleza está severamente controlada, a fin de evitar su desaparición. La mayor parte de la producción proviene de cultivos que se extienden sobre 14.000 ha, incluyendo algunas en la zona desmilitarizada de Panmunjeon, que separa ambos Estados coreanos.

Después de la siembra en julio-agosto, colocando las semillas a 1 ó 2 cm de profundidad, la germinación exige un centenar de días. Las plántulas se repican en cubos y criadas bajo túneles de plástico durante 14 meses. El transplante a la densidad de 120 plantas cada 3,3 m² se hace sobre suelo bien preparado, con pH de 5,5 a 6,5, enriquecido con materia orgánica y bien provisto de calcio y fósforo. A fin de asegurar un buen drenaje, el cual es imperativo, los cultivos generalmente se establecen en suelos con pendiente, en los flancos de las colinas. Un sombreo de 75-85% es también indispensable para esta especie, el cual se obtiene con mallas de polietileno, a menudo de color azul.



Al cabo de seis años de cuidados constantes (deshierbaje, aporte de paja de 2,5 cm de espesor, protección fitosanitaria, sobre todo contra enfermedades criptogámicas...), el agricultor puede por fin cosechar las raíces que, en este momento, tienen una decena de centímetros de largo y 2-3 cm de diámetro. Normalmente el producto se comercializa a través de una cooperativa, como la Asociación Cooperativa Kum Sang Ginseng.

También en Estados Unidos existe una modesta producción de ginseng, localizada principalmente en Kentucky y en Carolina del Norte, que no obstante alcanza una cifra de exportaciones de varios millones de dólares anuales, dirigida principalmente a Asia. Se trata de otra especie, *Panax quinquefolium*, que se encuentra en los bosques del Este de los Estados Unidos.



Florista en las calles de Seul

ses desarrollados, el número de agricultores desciende rápidamente, la cantidad de horticultores ha pasado de 172.000 en 1990 a 225.000 en 2000. La superficie total de invernaderos se ha incrementado desde 1.280 ha en 1980 hasta casi 6.000 en 2000.

En consecuencia, hay que tener en cuenta la horticultura coreana, que es realmente muy poco conocida.

Para saber más...

- www.ihc2006.org/hort/nhri.htm

Estadísticas oficiales hablan de cultivos especiales llevados a cabo por 37.000 a 40.000 explotaciones sobre unas 80.000 ha. Este renglón cubre probablemente condimentos y plantas medicinales, de las cuales los coreanos son grandes consumidores, y en particular el célebre ginseng

