



¿QUIÉN NO HA LLORADO PELANDO CEBOLLAS?

La cebolla es uno de los elementos que no debe faltar en el huerto. Esta planta bíblica tiene cualidades interesantes que la hacen de cultivo obligado todos los años. Pese a los lloros que provoca al cortarla en la cocina, es muy utilizada en nuestra mesa en fresco, frita, hervida, asada o en salmuera. También se puede guardar para consumirla durante buena parte del año.

Conocida desde muy antiguo, botánicamente es una planta bianual, es decir, el primer año de vida almacena reservas en hojas modificadas que forman un bulbo, y el segundo año las gasta para emitir unos vigorosos tallos florales, llamados escapos.

Nosotros aprovecharemos el primer año, cuando podemos cosecharla tierna, con el bulbo joven, o seca, ya madura para guardar. Pero si queremos tener *calçots* o semillas, elegiremos entre las mejores cebollas guardadas y las plantaremos en diciembre. Así en primavera tendremos los *calçots* y en verano la semilla.

El cultivo completo es bastante difícil: hay que preparar un plantel largo y delicado, cultivar la cebolla, elegir las mejores y volverlas a plantar para guardar semillas casi todos los años, ya que no dura mucho tiempo. Nosotros nos quedamos con la parte más fácil: para nuestro huerto siempre buscaremos plantel de cebollino y lo trasplantaremos cuando sea

preciso según el tipo de cebolla que queremos cultivar.

Los labradores valencianos son maestros en el cultivo de la cebolla, de hecho nuestros ciclos de cultivo marcan las etapas oficiales de comercio. Las primeras son las cebollas *baboses* o de la baba, que tienen doble uso: los atractivos manojos de cebolletas tiernas, o maduras para guardar, que no pican nada. Se trasplantan en septiembre. Después vienen las cebollas de medio grano, o las de Liria. Estas se trasplantan en febrero y se cosechan en junio; muy buenas, tampoco pican demasiado. Las últimas son las de grano, de trasplante en abril. Las tardías son las mejores para secar y guardar en las típicas *ceberes* de la huerta, pero atención al picor.

Si queremos cebollas tiernas, las plantaremos más espesas, a 10 x 20 cm, si queremos cebollas secas, lo haremos en surcos más anchos, a 15 x 25 cm. Cuando son jóvenes las cebollas necesitan un riego más frecuente, para que la tierra esté fresca, pero sin que se encharque; cuando se ve claramente el bulbo espaciamos

el riego y, cuando ya está completo, dejamos de regar para cosecharlas unos días después. Se sacan del suelo y se dejan en el caballón extendidas para solearlas, al día siguiente se voltean; si cortamos los rabos con la hoz las cebollas se secan más rápidamente, si no los cortamos podemos trenzarlos y hacer ristras para colgarlas.

«LA CEBOLLA TIENE CUALIDADES INTERESANTES QUE LA HACEN DE CULTIVO OBLIGADO TODOS LOS AÑOS, PESE A LOS LLOROS QUE PROVOCA AL PELARLA»



Plantación de cebollas *baboses* o de la baba.



Detalle de la estructura floral de la cebolla.



Cebollas secándose en el campo.



© Josep Roselló

La cebolla no quiere abono ni una preparación de la tierra especial. Sí que hay que escardar bastante, ya que no soporta la competencia con otras hierbas, pero mejor escardar cuando son jóvenes, más adelante no les va bien que les toquen las raíces. Atención a los días húmedos, después suele llegar el mildiu.

Muchas comarcas valencianas producen cebollas, pero la comarca de El Camp de Túria es especial, allí se han creado variedades como la Monquelina y la Liria, y sus labradores son expertos en el cultivo y el comercio. Comercio muy inseguro, ya que el precio de la cebolla es muy cambiante, unos años se hacen ricos y otros se arruinan y todo son lloros. Reciban un homenaje las mujeres y hombres que se han dejado la piel en el campo. Por eso en muchas comarcas dicen *si vols ceba de diner, planta-la al gener* ("si quieres hacer dinero con las cebollas, plántalas en enero") como ciclo más seguro, pero sin garantías.

Nosotros no tendremos ese quebradero de cabeza, basta con que plantemos para el arreglo de casa y para guardar una temporada, eso poco más o menos son unos centenares de cebollinos. Y vigila que las cebollas no pasen sed para que no piquen...

JOSEP ROSELLÓ OLTRA

Técnico agrícola. Estación Experimental Agraria de Carcagente

LOS MEJORES FRUTOS

LECHUGAS DE INVIERNO

Entre las lechugas que podemos encontrar y probar ahora, destaca una de particular interés, porque es nuestra, es de invierno y tiene un agradable color rojo intenso. Se trata de la lechuga morada de Morella.

El color rojo, casi morado, es una adaptación al frío, que hace presentes los antocianos de las hojas, ya que se trata de una planta que soporta en cierta medida las temperaturas bajas. No en vano viene de la comarca de Els Ports. No todas las lechugas pueden soportar un poco el frío como esta, pero en cambio la lechuga morada de Morella no va bien en verano, cuando sufre el calor y sube rápidamente a flor, defecto que las deprecia comercialmente.

Se trata de una lechuga del tipo romana también llamada oreja de asno. Es una planta grande, que puede pesar fácilmente un kilogramo. Que cierra ella sola y no hace falta atarla para blanquear la parte central como pasaba con las variedades antiguas. Las hojas son grandes, de un verde brillante con más de media hoja de color rojo subido, rugosas y de borde ondulado.

A la boca son crujientes y de sabor intenso, y nos alegran la ensalada con su color y gusto. Para el huerto son plantas rústicas, fáciles de cultivar y las semillas fáciles de conservar; son negras y se recojen al final de la primavera.



Planta joven de lechuga morada de Morella.

© Josep Roselló