

Notas sobre el cultivo en Guipúzcoa de plantas del Gr. *Salix*

por
José María Busca

Algunas consideraciones sobre el género Salix.—Este género, uno de los dos que componen la familia de las Salicáceas, está formado por plantas leñosas con hojas generalmente alargadas y alternas. Las flores son dioicas, reunidas en amentos erguidos y las escamas de estos amentos tienen los bordes laciniados. El número de estambres oscila entre 2 y 30. El ovario formado por dos carpelos, es unilocular y tiene numerosos óvulos. Las semillas son pelosas, flotan en el aire y tienen muy corto el poder germinativo.

El género lo forman numerosas especies que se cultivan para aprovechar sus ramas jóvenes —mimbres— y a veces también es objeto de aprovechamiento su corteza por el tanino y salicina que contiene.

En Guipúzcoa sólo se benefician los mimbres, si bien alguna vez se han empleado las cortezas con fines farmacéuticos.

Especies cultivadas en Guipúzcoa.—Hasta hace 60 años, solamente se aprovechaban de manera irregular las especies que crecen espontáneas a orillas de los ríos. A partir de esa fecha se importaron nuevas especies y variedades mejoradas de las especies indígenas. A continuación exponemos las especies que han sido objeto de cultivo en Guipúzcoa y la forma más práctica de su reconocimiento. Descartamos el estudio de la flor, pues si bien es detalle fundamental para el reconocimiento de las plantas que crecen naturalmente, no lo es para clasificar los cultivos de mimbre. La razón es obvia: los mimbres dan flor a partir del segundo año de su vida, pero en los cultivos se podan totalmente todos los años, y es así que nunca se encuentran flores en los terrenos dedicados a criar mimbre. Fundaremos las características de cada especie en su hoja y en el color de su tallo.

Salix fragilis.—Mimbres de color rojo con vetas plateadas. Las ramas secundarias son frágiles en el punto de inserción a la principal. Hojas de color verde claro muy brillante en el borde superior con el borde dentado. Dos variedades cultivadas: de yemas planas y de yemas agudas.

Salix purpúrea.—Su nombre científico se refiere exclusivamente al color de su flor, pues sus varas, a excepción de la variedad belga que es de color rojo oscuro, son de color verde claro o aceitunado. Las hojas son estrechas y opuestas en el tercio superior de la vara. Se han cultivado las variedades *helix*, *uralensis*, *lambertiana* y *belga*. Quedan en la actualidad algunos restos de *helix*, habiendo desaparecido las demás.

Salix triandra.—Alude su nombre científico a los tres estambres que constituyen la flor masculina. Las varas son de color gris o pardo. Las hojas con el borde dentado y con la cara inferior más pálida. Se han cultivado tres variedades originarias de Francia y que han conservado el nombre de origen: Grande Grisette, Petite Grisette y Brunette.

Salix viminalis.—Mimbres de color amarillo, amarillo rojizo o verde. Varas muy cilíndricas. Mimbre espontáneo en el país. Hojas alargadas de color verde oscuro y con el envés plateado. Hay numerosas variedades importadas y en los pocos cultivos que hay, están muy mezclados. La variedad melocotonero tiene durante el invierno un aspecto ceniciento a distancia. El romero es el de tinte más rojizo entre los *viminalis* y la variedad gigante se caracteriza por su extraordinaria talla que llega a alcanzar un desarrollo anual de 4 metros.

Salix alba.—Es también variedad indígena. Varas de color amarillo, oro o rojo claro. Hojas dentadas de color verde pálido y caídas. Se cultiva, además de esta especie, una variedad llamada *Vitellina*, que es la que se emplea en las huertas para atar los arbolillos.

Salix daphnoides.—Su nombre alude a la forma de su hoja. Las varas de color rojo oscuro tienen durante todo el año un ligero polvillo blanquecino. Prefiere los terrenos arenosos y secos, por lo que su cultivo fracasó en Guipúzcoa.

Salix caprea.—Es la única especie a quien el casero guipuzcoano distingue de las demás, le llama *satza*, a diferencia de los demás a quienes denomina *zuma*. Se cultiva una variedad importada de Francia, que si bien tiene la hoja redondeada como la variedad indígena, es 4 ó 5 veces mayor. Las varas son de color oscuro.

Salix cinerea.—Parecido al *S. Caprea*, pero sus hojas son más alargadas. Sus varas son pardo rojizas. Cuando caen las hojas, tienen las varas un aspecto ceniciento.

Salix americana.—Es un mimbre híbrido procedente de Norteamérica, si bien el que se cultiva en Guipúzcoa procede de Alemania.

Es un mimbre fácil de reconocer. Mientras crece la parte terminal del tallo y las hojas nuevas tienen un color rojo intenso, que paulatinamente desaparece. Cuando madura, las varas son verdes en el tercio, inferior y de color amarillo, rojo o rojo vinoso en los dos tercios superiores.

Todas las especies citadas han sido o son cultivadas con variada fortuna en Guipúzcoa. Hoy la casi totalidad de los cultivos son de *Salix Americana*. Esta variedad importada por guipuzcoanos, no solamente se cultiva en Guipúzcoa, sino que se ha extendido por toda España, acomodándose perfectamente a los más variados suelos y climas.

Los cultivos de *S. Americana* en Guipúzcoa dan grandes producciones, a partir del segundo año de su cultivo y viene bien tanto en los terrenos arcillosos como en los arenosos.

Sin embargo, las plantaciones decaen pronto y pierde fácilmente calidad. Por añadidura, es pasto apetecido de las plagas de los mimbrales y sale muy dañado del pedrisco. Han prevalecido sus buenas condiciones y es tan generalizado su cultivo que forzosamente a él nos referiremos cuando se hable del mimbre en Guipúzcoa.

Formación y explotación de un mimbral en Guipúzcoa.—Para iniciar un cultivo de mimbres, el casero guipuzcoano interrumpe su tradicional alternativa de trigo-nabo-maíz en este cereal. Una vez cosechado, retira las cañas y da una labor de arado todo lo profunda que le permite la fuerza de los bueyes que dispone. A la salida del invierno da un rastreo al tempero para suavizar y seguidamente procede a la plantación. Para realizar ésta entierra estaquillas de mimbre de unos 25 centímetros de longitud. La plantación se hace en líneas separadas entre sí por un callejón de unos 35 centímetros. En la línea las estaquillas van separadas por unos 15 centímetros.

Estas plantaciones son muy cerradas y si bien tienen la ventaja de producir rápidamente grandes cosechas, dificultan las labores culturales y son plantaciones que decalen rápidamente.

Al mimbre apenas si se le dan atenciones culturales; alguno que otro da alguna escarda, pero la mayoría no se acuerda de él hasta el momento de la recolección.

El primer año la cosecha es escasa y no tiene aplicación industrial. Las buenas producciones comienzan el segundo año. Las plantaciones bien cuidadas duran de 30 a 40 años, pero las guipuzcoanas son ya decadentes a los 12 y hacia esta edad son arrancadas.

La recolección se efectúa a partir de noviembre. Los mimbres se cortan con hoz y más raramente con machete o tijera podadera. Los cortes deben de estar terminados para marzo, pues la savia muere pronto y el cortar con savia compromete la cosecha próxima. En el Goyerri, debido a ser el invierno bastante riguroso, se dispone de varios meses para la recolección.

Por lo general no se abona la mimbre. Las tierras donde se planta, suelen estar abonadas con estiércol abundante durante los años que preceden a la plantación.

Las producciones por hectárea son muy variables. En los buenos terrenos de vega se han llegado a alcanzar 25 toneladas, pero una producción de 12 ó 14 toneladas por hectárea puede considerarse como normal.

Plagas.—Las que mayor perjuicio causan son las de tres especies de coleópteros, que son: Lina Populi, Phillodecta vulgatissima y el Cryptorhyncum Lapathi. La de mayor trascendencia económica es esta última. Los insectos adultos perforan durante el verano las varas tiernas, llegando a inutilizar completamente la cosecha. Las dos primeras causan daños en las hojas, perjudicando la calidad, pero sin llegar a los perjuicios originados por el Cryptorhyncum.

Hay otros insectos perjudiciales, pero que en Guipúzcoa nunca han constituido plagas. Son entre los coleópteros Cerambyx Heroe, Aromia Muschata. Los lepidópteros perjudiciales el Sesia Formiceformis, Earias Chlorana y Cossus Ligniperda. Hay entre los himenópteros un cinipe que causa agallas y entra los afidosos unos pulgones que atacan al viminalis.

Las plantas parásitas o semi-parásitas no tienen importancia económica. La correhuela causa daños en los mimbrales abandonados y determinadas especies de royas atacan al S. Triandra.

El granizo causa verdaderos estragos en las plantaciones guipuzcoanas, pues el mimbre regenera difícilmente las heridas causadas por la piedra. Son de temer las granizadas de junio y julio, en esos meses las varas son muy tiernas y pueden quedar cortadas o seriamente dañadas. Las heladas tardías causan también daños de alguna importancia.

Importancia del mimbre en la economía del caserío guipuzcoano. Sin constituir el cultivo del mimbre una base de la economía del caserío, en la zona de Goyerri y en algunas localidades de las zonas media y baja ha tenido y aún tiene parte importante en los ingresos. Antes de 1936 se producía un promedio anual de 3.500 toneladas, la mayoría de las cuales se obtenían en heredades de media

hectárea aproximadamente. Este cultivo tiene la característica de necesitar en invierno gran número de brazos, precisamente en la época de paro invernal. Después de 1939, el área de cultivo ha tenido varias oscilaciones, pero la tendencia ha sido a una menor producción. Se puede calcular en la actualidad la producción guipuzcoana, en 2.000 toneladas anuales. La principal causa de esta baja ha sido la gran necesidad de forrajes que se ha sentido en Guipúzcoa los últimos diez años.

El mimbre, aparte de la importancia de su producción, tiene una muy grande, como planta que defiende y mejora el suelo agrícola. El mimbre evita la erosión de los terrenos por las lluvias, a la vez que sus abundantes hojas, al cabo de los 12 o más años que dura el mimbral, forman una abundante tierra vegetal, de la que tan necesitadas están nuestras tierras. El Casero guipuzcoano sabe empíricamente de esta acción mejoradora, pues a continuación del mimbre obtiene sus mejores cosechas.

Comercialización del mimbre.— El mimbre es vendido por lo general por el productor una vez cosechado. Otras veces se seca en el caserío y es vendido el verano u otoño. Mas raramente se descortiza. Para proceder al pelado, o se pone el mimbre en tierra y se obtiene el mimbre blanco, o se lo cuece y entonces se obtiene el mimbre de color tostado o buff. Son pocos los caseros que se deciden por estas operaciones, pues resultan demasiado engorrosas.

Características comerciales del mimbre guipuzcoano.— Los mimbres guipuzcoanos, casi todos ellos de la variedad S. Americana, son de mediana calidad y además es muy frecuente que estén dañados por los insectos o el pedrisco. Dificilmente compite con mimbres de otras regiones, en las que las características de suelo o clima dan lugar a calidades superiores. Esta mala calidad y la evolución que va sufriendo el caserío guipuzcoano, ha determinado la fuerte reducción experimentada en el área de su cultivo. En la actualidad, la producción se concentra preferentemente en los caseríos abandonados, donde sus propietarios hallan en su cultivo la forma más cómoda de llevar directamente sus tierras sin grandes complicaciones culturales o de venta de la cosecha.

Abril, 1949.