

Cosechar agua

para mantener diversos productos todo el año



Innovador: Florencio Mendoza

Comunidad: La Suana, San Ramón
Matagalpa, Zona Alta.

Finca: El Renacer.

Área de finca: 6 manzanas

Edad: 48 años

Organización: Campesino a
Campesino, San Ramón.

Cosechar agua para tener un sistema de riego que baje hasta un huerto con enramadas, piñas, hortalizas y un vivero de café.

Cuando yo agarré esta finca de seis manzanas, hace 17 años era sólo un zacatal estrella. Yo no quemo, sólo la limpio al machete; ahora es un cafetal con muchos árboles, por eso se llama El Renacer.

Tenemos un mapa de la finca y ahí le pusimos nombres por sectores: está la Máquina, la Cruz, el Mirador, la Patera, el Vivero, la Parra, el ojo de agua y el Manantial.

En la Máquina está ubicada la casa; se llama la Máquina porque ahí despulpamos; esa área es de manzana y media.

El área de La Cruz es media manzana y es área de café, se llama así porque ahí había un poste de energía con una cruceta;



ahora ya quitaron los cables y el lugar quedó con el nombre de la Cruz.

La Papera es un área de media manzana, la llamamos así porque en un tiempo sembramos allí papa.

La Parra es donde teníamos la grandilla; como estaba muy enferma la quitamos para sembrar maracuyá.

El Mirador es la parte alta justo donde da la vuelta la carretera; es un divisadero donde hay una vista muy bonita.

El Ojo de agua está en la parte baja, cerca de la parra; ahí hay tilapias en su alrededor, la tierra es muy buena, por eso tenemos ahí las hortalizas".

Don Florencio presentó a sus compañeros de la Escuela de formación de promotoras y promotores agroecológicos, las obras de su finca: Su sistema agroforestal con café, la asociación de cultivos, su fuente de agua en la que cultiva peces y la receta de un biomineral... y les dijo: "Ser un productor agroecológico no es sólo no usar químicos;

Don Florencio presentó a sus compañeros de la Escuela de promotoras y promotores su sistema agroforestal con café.

el aprender haciendo hay que ponerlo en práctica en nuestra parcela".

Después de recorrer la finca añadió:

"Eso fue bonito para mí y me gustó que también entre todos me dieron estas recomendaciones:

- Que elija las plantas para sombra en el cafetal, porque tengo muchos árboles y bananos que compiten con el café por la absorción de nutrientes y espacio.
- Aprovechar la poda y el raleo para generar ingreso con la madera.
- Sembrar verduras en el huerto, sembrar plantas repelentes, medicinales y de jardín.
- Realizar poda de formación en el cacao.
- Dar mantenimiento a las barreras vivas sembrando gandul.



De estas recomendaciones la de ampliar el cafetal es una necesidad que tengo, por la afectación de la roya y porque tengo algunas plantas ya viejas que hay que renovar, por lo que debo trabajar en establecer viveros.

Para tener el vivero de café y el huerto para la comida de mi familia necesito agua, y esa la voy a conseguir con una pila para cosechar unos hilos de agua que bajan en la parte alta, para ello tengo el apoyo como innovador de parte de la Escuela de Formación de Promotoras y Promotores Agroecológicos.

La pila tiene varios propósitos, el primero para mí es regar el vivero y el huerto; mis hijos están pensando en bañarse y también va a ser una tilapera o guapotera; y, en el futuro, espero tener un lugar de mirador y descanso para el turismo ecológico.



La innovación es:

El primer paso: Cosechar unos brotes de agua que corren durante todo el año por el terreno, y que ahora quedarán almacenados en una pila de captación.

El segundo paso: Tener un sistema de riego que baje hasta el huerto con las enramadas de granadilla y chayote, cultivos en asocio de naranjilla, piña y las hortalizas.

El tercer paso: Establecer un sistema de poda y raleo del cafeto, regular la sombra de los árboles acompañantes y manejar un vivero para renovar el cafetal con la variedad Catimor, resistente a la roya.



La pila para cosechar agua

Como les contaba que en la parte alta del terreno hay cuatro hilitos de agua que bajan de las peñas, esa agua es lo que vamos a encerrar en una pila grande de captación.

La parte de donde bajan tiene un largo de 11 metros, la pila tiene tres metros de ancho con una pared delantera de seis metros de largo y de alto un metro y cuarenta centímetros, y la cierran dos brazos el izquierdo mide tres metros con 40 centímetros y el brazo derecho mide tres metros con 20 centímetros.

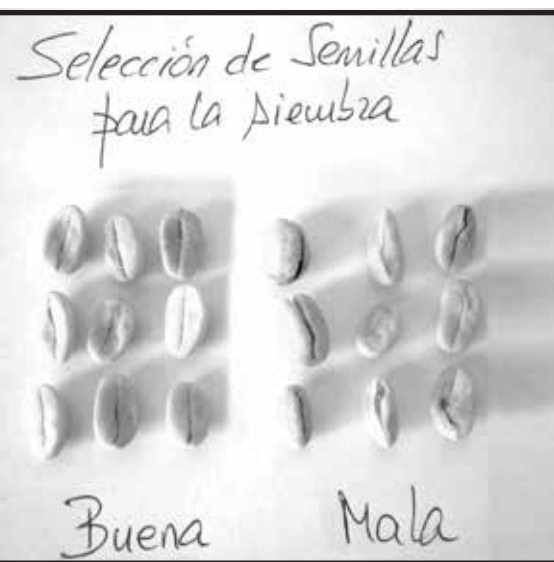
En la pila no solo ha trabajado el albañil, he ayudado en el zanjeo, a picar piedra, lo mismo le ha tocado a mis hijos. Unos han ayudado a jalar arena, pasar piedras o estar sacando el agua.

En el plan de trabajo tenemos calculado la construcción de la pila en seis días del albañil, más seis días de cada uno de nosotros tres suman 18 días, en total 24 días de trabajo.

Cuando la pila esté terminada el agua se va a trasladar a una pila de captación que tiene una capacidad para almacenar 40 barriles de agua; esa pila está en un lugar alto desde donde se va a distribuir el agua hacia las partes bajas por un sistema de riego por gravedad.

La pila tiene varios propósitos, el primero para mí es regar el vivero y el huerto; mis hijos están pensando en bañarse ...





El vivero de café

El vivero es de plantas resistentes a la roya, como la variedad Catimor.

Desde mayo estamos haciendo los hoyos para resembrar en la parte de arriba; ya tenemos dos mil plantas listas y estamos preparando nuevos bancos para poner más bolsas y hacer otros semilleros.

Todavía necesito poner a nacer otras tres mil plantas de Catimor en este año.

Para el vivero además de preparar el lugar para el almácigo, el vivero, la preparación de la tierra es uno de los trabajos que hay que dedicar tiempo, así como al llenado de las bolsas.

En la atención al vivero participa toda la familia.

Selección de la semilla:

Una buena planta nace de un buen grano de café.

Así es que escojo las semillas de plantas sanas, de granos hermosos, al sacar las semillas reviso que estén bien formadas, sin manchas, ni cantos.

El banco de germinación

El banco donde germinan las semillas, lo preparo con buena tierra, suelta, para que al trasplantar los fosforitos a las bolsas no se les dañe la raíz.

El banco lo desinfecto con agua hirviendo para matar animalitos y los hongos.

La siembra

Una vez que el banco está listo siembro en surcos y los tapo con hojas de chaguite. Al nacer como una granita hay que levantar las hojas para que no se dañen.



Preparación del vivero

Lo primero es preparar una buena tierra que se desmenuzó y zarandeó bien.

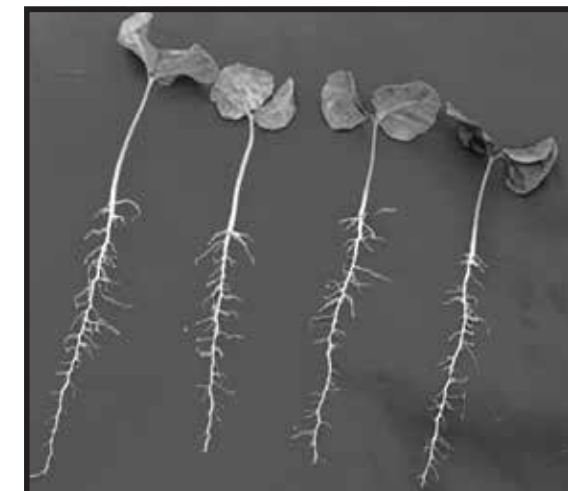
Luego en un lugar que está cerca de la casa y de donde sacamos el agua, ahí nivelo para establecer el vivero.

Ese lugar está protegido del viento y tiene un poco de sombra. Una vez listo el lugar, comenzamos entre todos a llenar las bolsas y a colocarlas en hileras.

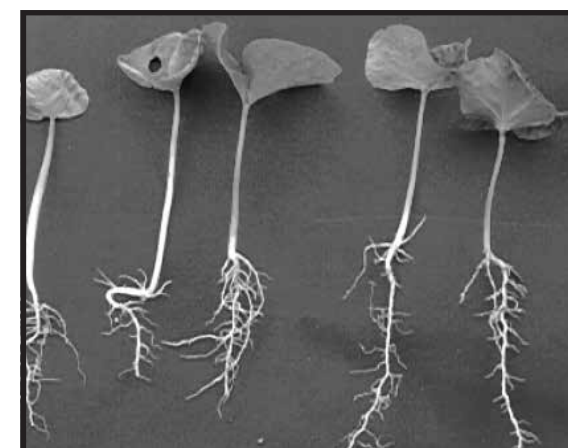
Una vez que han salido el par de hojas, inicio el trasplante a las bolsas.

Reviso las plantitas que estén bien, con su raíz entera y sana, nada de raíces retorcidas o cortitas, como las de las fotos de raíces retorcidas.

Para tener buen café hay que hacer selección no sólo de las semillas, sino de las mejores plantitas.



Raíces sanas.



Raíces defectuosas.





¿Cómo hacer el biomineral?

Las plantas en el almácigo y el vivero necesitan crecer sanas y fuertes para ello preparo un abono foliar llamado biomineral, que también uso para foliar las plantas de café, es un biofertilizante que tiene los minerales que la planta necesita, sobre todo cuando ya a formar los granos.

Entre los minerales que aporta está el fósforo, el potasio, el magnesio.

La preparación de ese biomineral requiere de un tiempo de fermentación de 30 días para estar listo, y aplicarse en el café, en almácigos o en viveros.

La dosis es un litro por bombada, sin embargo siempre hay que probarlo en un área pequeña, y de acuerdo a los resultados aplicar al resto de los cultivos. Siempre es bueno probar.

Este biomineral lleva:

- 4 libras de ceniza
- 1 saco de cascarilla de arroz,
- 1 saco de cascarilla de café,
- 5 libras de melaza,
- 4 libras de carbón bien macahacado,
- 1 bolsita de levadura para pan,
- 4 libras de harina de roca que la traemos de Sébaco,
- 2 sacos de hojarasca de montaña,
- 2 libras de lombrihumus,
- 10 libras de estiércol de vaca,
- 3 litros de suero o leche de vaca,
- 40 libras de aserrín que no sea de madera de pino.

Modo de usarlo:

Este producto hay que diluirlo para aplicarlo con la bomba de fumigar.

Una vez que han pasado los 30 días se prepara el biomineral que se va a usar; para esto se necesita poner el producto un día en remojo, de la siguiente manera:

Pese cinco libras del biomineral ya fermentado y eche dentro de un saco, y meta dentro de un balde de agua, al día siguiente lo exprimes y lo cueles.

De ese producto ya colado mezcle tres litros y agrega 17 litros por bombada, y con eso folea el café.

Cuando es para foliar almácigo y vivero, use dos litros por bombada.

También lo uso para las hortalizas.

Nunca olvidar que primero hay que probar, porque cada terreno y cada finca es diferente.

