

Reporte del Huerto El Mezquite Último semestre de 2025

En los últimos 6 meses del año aprendimos mucho de nuestro huerto, más que un reporte esto es una reflexión, ahora 3 palabras nos inspiraron: **POSIBILIDADES, SERVICIOS Y ESPERANZA**

Vivimos en Aguascalientes, pequeño Estado en el centro de México con un clima semidesértico y paisaje de bosque espinoso, abundan los mezquites y huizaches. El clima es templado, con una temperatura media de 25°C, con mínimas de hasta -5°C y máximas de 38°C, estos rangos nos permiten obtener hasta 4 cultivos por cama, con un buen manejo de los tiempos de maduración, con un promedio de 120 días máximo. Este manejo nos da un amplio abanico de **POSIBILIDADES**, en el huerto.

El verano las lluvias inician en junio y terminan a finales de septiembre. Un ejemplo del manejo de los tiempos-cama es el maíz palomero que trasplantamos en marzo y cosechamos en junio, porque requiere menos agua, en cambio el maíz harinero lo cultivamos en temporada de lluvias porque requiere más agua.

Podemos tener una gran variedad y diversidad de cultivos por el clima, en verano, es cuando cosechamos el maíz palomero sembramos maíz para tortilla, cosechamos el amaranto de primavera y sembramos girasol, así hacemos nuestras mejores y más productivas asociaciones de cultivos.

Cultivamos maíz azul tuxpeño, asociado con frijol negro y calabaza chilacayote (Las tres hermanas). Girasol con haba de clima cálido y pepino. 2025 fue un buen año pues las lluvias iniciaron a finales de 2024.



Pero cuando todo parece ir bien, los problemas llegan, nuevamente una plaga de ratones acabo con un 30% de nuestra cosecha de maíz. En términos de calorías, el maíz en tortilla nos proporciona 3,800 calorías por kilogramo, el girasol en semilla 5,400 calorías por kilogramo, el amaranto 2,100. Nuestras posibilidades para obtener calorías suficientes este año, disminuyeron por “ratonas razones” en un 30%. Atribuimos la proliferación de estos bichos al cambio climático pues cada vez son más frecuentes, que podemos hacer para recuperar esas calorías, ¿tacos de ratón?, ¿embutidos de ratón?

Perdimos calorías, pero no biomasa, experimentaos con hongo seta (*Pleurotus djamor*), y encontramos que, por cada kilo de biomasa seca de maíz, obtenemos 3 kilos de

hongos frescos en 3 cortes, los rendimientos de biomasa en el maíz palomero fueron de 12 kilos y hasta 30 kilos en harinero (variedad tuxpeño azul), en 10 m².



Los hongos setas que producimos.

Si “invertimos” 10 kilos de biomasa del maíz, obtenemos 30 kilos de hongos, un kilo de hongos tiene aproximadamente 350 calorías, así recuperamos 10,500 calorías, y podemos hacer un rico pozole de setas. Es una alternativa a la pérdida de maíz y menos complicado que atrapar ratones para hacer tacos o embutidos.

De los 10 kilos de biomasa que utilizamos para producir los hongos, recuperamos 8 kilos que devolvemos predigeridos al suelo después de ser usados como sustrato. En esta temporada es cuando obtenemos la mayor cantidad de biomasa tanto madura como inmadura para composta, en peso este año llegamos a producir más de 100 kilos de material seco y hasta 300 de material verde, elaboramos 3 pilas de composta de 1 m³ cada una con un rendimiento aproximado de 1.2 m³ de composta curada y cribada. Nuestros cultivos estrella para biomasa son el maíz, el girasol, el amaranto, el sorgo y la quinoa.



El Girasol, el maíz tuxpeño en el fondo y el amaranto.

Un **SERVICIO** ambiental que presta el huerto es la captura de carbono trasladándolo de la atmósfera a la biomasa, en el contexto de un huerto biointensivo, como un sistema agrícola semicerrado, las entradas y salidas tienen que ser iguales en términos físicos y químicos, como enseña John Jeavons.

Marisol y yo cuidamos invertir el mínimo posible en la compra de insumos, tenemos gallinas pero no compramos alimento para ellas la meta es producirlos en el huerto, aunque en ocasiones no es suficiente para complementarlo, así que acordamos con unos amigos que tienen una panadería de pan de masa madre, en hacernos cargo de los residuos que se generan en el proceso de elaboración del pan, los clasificamos y una parte los usamos en la composta y otra como alimento para las gallinas, así evitamos que sean basura, otro servicio ambiental.

Así es como el Huerto Biointensivo presta servicios no solo ambientales sino también comunitarios y económicos, generando comunidad y economía circular sin más inversión que generar círculos virtuosos: Amistades-comunidades-servicios.

Este verano cosechamos las tres hermanas más setas, jitomates, chiles, acelgas, espinacas, quinoa, amaranto, girasol, frijol negro, haba de clima cálido, paprika, calabacitas, pepinos y hasta nos dimos el gusto de sembrar fresas.

En la temporada otoño-invierno, a partir de octubre, cultivamos ajo, cebolla, cebada para la cerveza, veza de invierno, habas trigo kamut, kales, cardo mariano, etc. Con la **ESPERANZA** de obtener una excelente cosecha. Si bien en la agricultura hay mucha frustración por variables fuera de control, algunas naturales, otras sociales, económicas o políticas, el cambio climático y las plagas entre muchos otras, la esperanza nunca debe perderse, tanto de buenas cosechas como de fuerza y vida. Y este año nos enseñó que el material seco que producimos en el huerto, este 60%, no solo es biomasa y calorías, sino también es la esperanza de producir alimento aun cuando cosechemos granos.



Cebada, ajos y kales listos para invierno.

Un huerto biointensivo proporciona una gran variedad de **POSIBILIDADES**, generando **SERVICIOS** sociales, ambientales, económicos, comunitarios y circulares, dando la **ESPERANZA** a muchas familias y comunidades en el mundo.