

La Arcilla en el Palomar

Cualquier ser vivo, ya sea animal o planta, precisa de unos aportes minerales para su desarrollo y perpetuación como especie, por tanto hemos de ser conscientes de la importancia que en colombofilia tienen los minerales que hemos de aportar a las palomas, sobre todo y muy especialmente en su etapa reproductora y deportiva.

Sin estos minerales, no serían posible las estructuras óseas, las plumas o la cáscara del huevo etc.

Antes de meternos en harina sobre las propiedades de las arcillas y su uso en el palomar, habría que aclarar algunos conceptos para evitar equívocos sobre productos similares que usamos en el palomar.

Leyendo aquí y allá, nos encontramos que en muchas ocasiones hay una generalizada confusión y se usa la palabra grit para describir varias cosas a la vez. En principio, se puede decir que comercialmente la palabra grit se usa para así llamar a una mezcla de piedrecillas de carbonato cálcico (mármol) de color rojo y blanco que va mezclado con piedra silícea, ostras u otras conchas machacadas e incluso con algas marinas secas. Todos estos ingredientes con una granulometría apta para que las palomas lo puedan ingerir.



Por otro lado, también llaman grit a las mezclas que los colombófilos antiguos hacían artesanalmente y que estaba compuesta por adobes viejos molidos, cáscara de ostra, cáscara de huevo, sílex, carbón de madera, cal vieja, huesos calcinados y mármol; todo ello triturado.

Esta mezcla admitía otros ingredientes más "sofisticados" como puedan ser semillas de anís molida o en polvo, azufre en rama, corteza de sauce en polvo, sulfatos de cinc cobre o/y magnesio, sal, yodo potásico etc, etc.

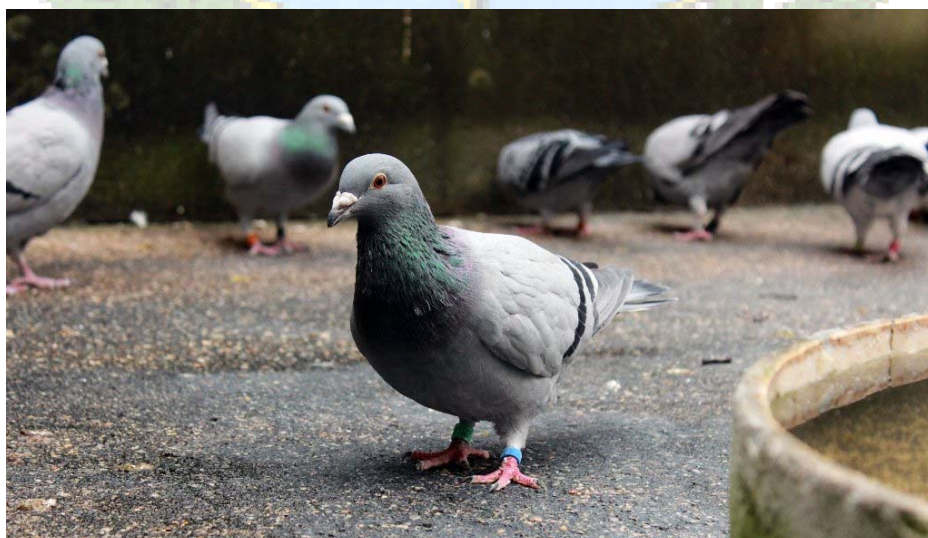
Si buscamos en un diccionario inglés, encontraremos que grit simplemente significa gravilla, por tanto, para hablar con propiedad y en evitación de equívocos, se podría llamar grit a esa mezcla de mármoles rojo y blanco, sílex, conchas y algas y por los que no cobran un precio desmesurado.

Mientras que a la mezcla de ladrillos en polvo, carbón vegetal, sal, cal etc, etc... merece un nombre más apropiado por su composición. Hay un producto comercial que llaman pierre a picorer (piedra para picar) y que tampoco describe bien su composición, ya que la arcilla y no la piedra es el componente básico de esta mezcla. A esta mezcla le cuadraría mucho más el nombre que le daban los aficionados antiguos y que es pan de arcilla.

El pan de arcilla se elaboraba en el palomar y a las palomas se les daba fresca, luego llegó la comercialización de todo y se elaboró seca por cuestiones de idoneidad, almacenamiento, efectividad comercial y logística.

En el mundo de las aves, la ingestión de piedrecillas y arcillas es un denominador común de todas ellas ya que lo necesitan para su sistema digestivo (son sus dientes) y reproductivo. Pero no solo la necesidad de ingerir guijarros y sustancias terrosas como arcillas se da en el mundo animal, se ha constatado que en sociedades preindustriales es una práctica muy habitual que niños y embarazadas ingieran habitualmente arcillas para cubrir sus necesidades minerales.

Esta predisposición animal a ingerir sustancias terrosas o arcillosas se llama **geofagia**.



No es difícil, ver en granjas y corrales con mucha densidad de aves, a gallinas que se despluman unas a otras. Este picoteo con desplume no obedece en su mayor parte a la agresividad de las aves sino a carencias de la propia gallina, ya que una vez arrancada la pluma esta se almacena en la molleja y sustituye (en su ausencia) a las necesarias piedrecillas (grit) que le sirven para triturar el grano. Independientemente de esta necesidad de ingerir piedrecillas para sustituir la ausencia de dientes, las aves necesitan ingerir arcilla para complementar sus necesidades minerales y de otra índole.

La arcilla es un mineral abundantísimo y constituye gran parte de los suelos y sedimentos. Es roca sedimentaria de muy variada composición y con el denominador común de su fina granulometría.

Esta abundancia y su fácil manejo ha favorecido que el ladrillo juegue un papel básico en la sociedad. Pero no solo se utiliza la arcilla en la construcción sino que tiene infinitas aplicaciones e interviene en procesos de fabricación de papel, caucho, pinturas, farmacia y obviamente en agricultura y ganadería.

Hay arcillas verdes, negras, blancas, rojas e incluso azules, dependiendo de la clase de arcillas contienen: sílice, magnesio, calcio, sodio, potasio, hierro y cinc en mayor o menor proporción.

La ciencia no conoce aún al 100% todos los beneficios que la arcilla puede hacer en el organismo, pero se sabe que es: desinfectante, antiinflamatoria, refrescante, calmante, antibiótica, cicatrizante, inmunoestimuladora, etc, etc...



Según estudios del "Poultry Research Institute", el aporte de pequeñas cantidades de arcillas (1%) en la alimentación de las aves de corral, se incrementa la producción de huevos un 15% y aumenta el tamaño de los mismos en un 10%, así como también aumenta la dureza de su cáscara.

Por otro lado, y según el mismo estudio, excretan un 26% más de toxinas y alcaloides, y absorben un 42% más las proteínas.

Las arcillas pues, tienen una doble misión. Por un lado actúa como impulsor del crecimiento y por otro lado atrapa toxinas y las expulsa. Esto se debe a la capacidad de absorción de las arcillas y a que permanecen más tiempo en la zona intestinal absorbiendo el exceso de agua y favoreciendo la óptima absorción de los alimentos y su digestibilidad. Al absorber más agua, propicia que los excrementos sean más sólidos retrasando la fermentación de los excrementos acumulados y reduciendo la visita de insectos y parásitos al palomar. Esta solidez de los excrementos reduce el peligro de amoniaco en el palomar.

Todas estas características de las arcillas y grits las hacen imprescindibles en todos los palomares, sobre todo en aquellos donde las palomas no puedan campear libremente o estén encerradas.

Desde hace algunos años, yo me hago mi propio pan de arcilla (piedra para picar), la razón de hacérmela es que me parece abusivo el precio que tiene estos productos en el mercado.

Después de 5 intentos, la fórmula que me ha resultado mejor es la siguiente:

- 4 kg. de barro arcilloso.
- 200 gr. de cal vieja.
- 60 gr. de azufre en rama.
- 70 gr. de sal fina.
- 1200 gr. de piedra sílex.
- 650 gr. de ceniza de madera.
- Un buen puñado de anís, ya sea en semilla o molido, o en su defecto, licor de anís.
- 200 gr. de vitamínico.

Mezclar todos los ingredientes y cuando tengamos una mezcla homogénea ir añadiendo agua hasta que toda la mezcla se haya humedecido. (No conviene que sobre agua, eso se puede constatar cuando la mezcla empieza a brillar).

Hacer tortas de 150-200 gr. y dejar secar al sol varios días volteándolas diariamente. Una vez secas las tortas totalmente, almacenar en lugar seco.

He de reconocer que si bien creo que los ingredientes que uso son los adecuados y en su justa medida, no he podido conseguir la textura que tienen los panes de arcilla (piedra para picar) comerciales. Posiblemente sea por la diferencia que hay entre un secado natural y un secado forzado e industrial.

Seguiré buscando una mejora en la textura.

Félix Martín Vilches

