



# Generosa y sabrosa berenjena

► ..... Texto: José Antonio del Valle  
Fotografías: Mariano Bueno

Si existe una familia botánica hacia la que mostrar nuestra gratitud será, sin duda, la amplia familia de las solanáceas: tomates, pimientos, berenjenas, patatas... ¿se le puede pedir más?

Aquí hablaremos del cultivo de la rica y generosa berenjena, que nos dará una abundantísima cosecha, además escalonada, de ricos frutos. Podemos elegir entre diferentes variedades, en una amplia diversidad de formas, incluso berenjenas de diferente color y tamaño, algunas verdaderas joyas de la gastronomía. Lástima que, al gustarle tanto el calor, su plantación se limite a zonas de inviernos benignos y veranos calurosos

**L**a berenjena, una solanácea cuyo nombre botánico es *Solanum melongena*, es una planta anual que podemos alargar un año más si le aplicamos una adecuada poda. Presenta un porte erecto, un tallo erguido de 0,5-1m de altura del que nacen ramillas laterales que sustentan a unas grandes y peculiares hojas, en disposición alterna, pelosas y con espinas en sus nervios que, más que pinchar cuando manipulamos las plantas, lo que hacen es irritar la piel.

Su tallo se lignifica ligeramente, dándole un porte de arbusto. La raíz de la berenjena es profunda y muy agresiva, creciendo con profusión para soportar los rigores de la estación calurosa y para prospectar el mayor volumen de tierra posible, motivo por el cual se comporta como planta esquilante, obligándonos a hacer una rotación para que esa tierra descanse de solanáceas al menos dos años.

Las bonitas flores violetas de la berenjena crecen en las axilas de las hojas, en grupitos de tres. Una de ellas, hermafrodita, dará lugar al fruto si se autofecunda o es fecundada por otras flores de la misma planta, como ocurre

generalmente. El hecho de que el gineceo presente mayor altura que los estambres, hace que la fecundación presente cierta dificultad, motivo por el cual solicitaremos la ayuda altruista y laboriosa de nuestras amigas las abejas.

El rico fruto de la berenjena es una baya de diferentes formas y colores, según la variedad. Cuando llegan a nuestra cocina no presentan semillas en su interior porque las habremos cosechado antes de la formación de las mismas, cuando el fruto ha alcanzado 3/4 partes de su tamaño final y tenga un brillo lustroso en su tersa y vinosa piel. Desde sus inicios hasta su recolección, las berenjenas conservan tanto el cáliz como el pedúnculo.

## El clima que les gusta a las berenjenas

La berenjena es un cultivo de regiones cálidas. No soporta el frío, ni las heladas, ni el exceso de humedad. Quiere sol y calor siempre que no le falte el "tempero" en su tierra. En general es una especie que podemos cultivar en gran parte de España. En algunas zonas puede que ne-

cesite el apoyo de invernadero o túnel para alcanzar un buen desarrollo vegetativo. Siempre hay que cuidar el exceso de humedad, tanto en la tierra como en el ambiente porque puede abortar la mayor parte de la floración.

### Algunos apuntes para incluirlas en tu huerto

Cuando plantes berenjenas, calcula con atención tus necesidades porque se trata de un cultivo de enorme rendimiento. Fíjate que en 1 m<sup>2</sup> de cultivo de exterior, en regadío, obtendrás entre 2,5-3 kilos de fruto, consiguiendo hasta casi 10 kilos por m<sup>2</sup> si las cultivas en invernadero. Te apunto que esta hortícola es la de mayor rendimiento en los invernaderos almerienses, también en nuestra sana agricultura ecológica.

De todas formas, si te pasas con tu cosecha, siempre podrás congelarla o conservarla aliñada, emulando a los hortelanos de la bonita Comarca de Calatrava, en Ciudad Real.

Te recomiendo que cultives tus plantas de berenjenas con el sistema de bancal profundo. Ya sabes, lomos con forma trapezoidal de 0,70m de anchura de tierra mullida y porosa ¡que no debemos pisar! y sobre los que se alinean las plántulas de berenjena a 0,50m de distancia entre ellas.

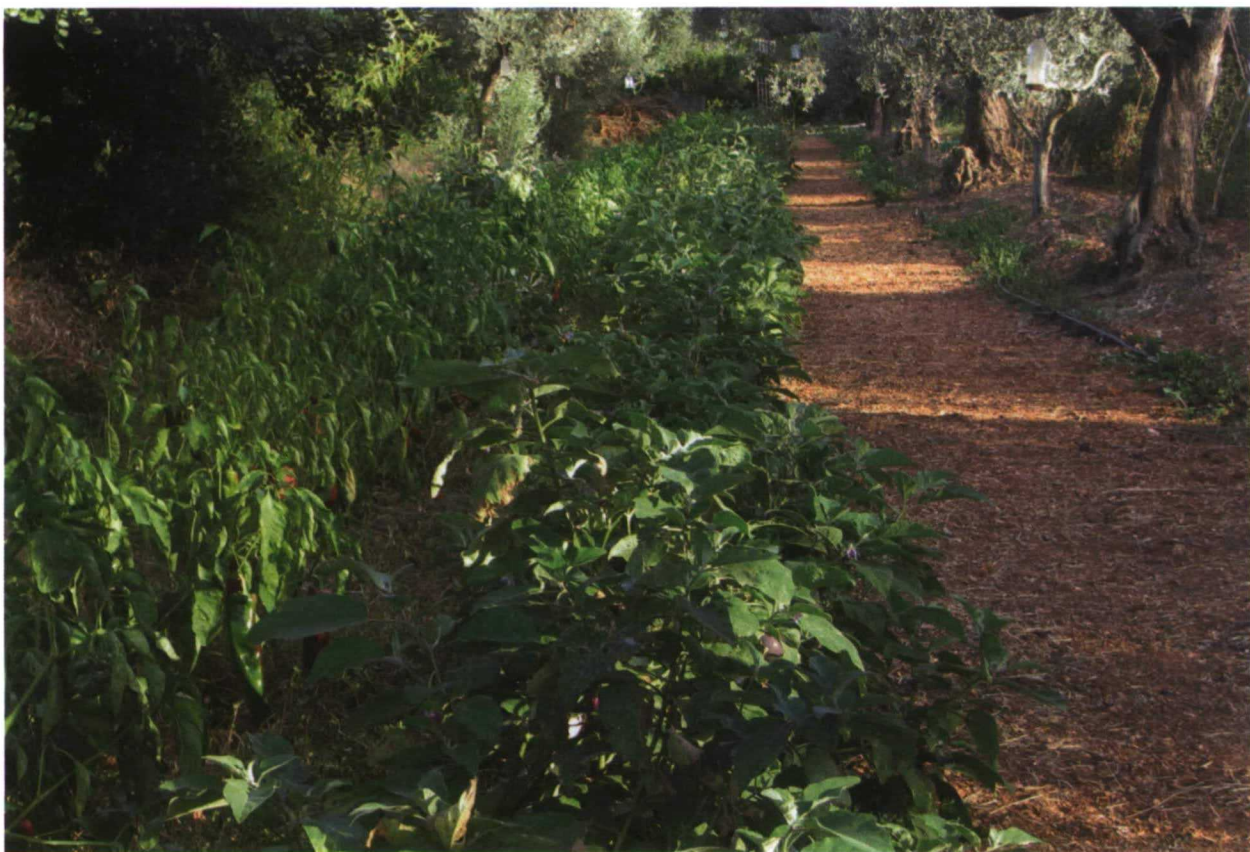
### Para evitar problemas de patógenos una buena costumbre es retirarles las hojas más próximas a la tierra

El acolchado, al tratarse de un cultivo de riego de larga estancia en la huerta, es de obligado cumplimiento si queremos conseguir dos cosas: una, mantener la humedad en la tierra; otra, limitar el crecimiento de las plantas espontáneas, las mal llamadas “malas hierbas”.

Fíjate que se siembra en semillero protegido de enero a marzo, necesitando 2,5gr de semilla por m<sup>2</sup>. No creas que es poco porque 1gr de semillas contiene aproximadamente 250 unidades. Conviene pre-germinarlas teniendo la noche anterior en agua tibia.

Una vez sembradas, en 10 días presenciarás la nascencia, debiendo esperar aún en la bandeja de alvéolos hasta que alcancen una altura de unos 10cm, momento en que deberás trasplantar tus pequeñas plantas al bancal, ya sea de exterior o en invernadero. Este trasplante suele realizarse en el mes de marzo para, una vez esperados unos 70-90 días de desarrollo, empezar a cosechar, escalonadamente, hasta los primeros fríos de noviembre e incluso diciembre.

Fíjate que hablo del trasplante, y no de hacer siembras escalonadas como hacemos con las lechugas. Porque las plantas de berenjena producirán escalonadamente durante toda la temporada.



Finca de Martín y Cécile en Castelló donde se obtuvieron las fotos de las variedades de berenjena que aparecen en este artículo (excepto la de la variedad “listada de Gandía”)

## Variedades para todos los gustos

Encontraremos frutos de berenjena de todos los colores y formas posibles: negras, blancas, moradas, rosadas, a rayas, largas, redondas, ovales, achatadas...

La elección por parte del horticultor ecológico se debería basar en el gusto personal si son cultivos para autoconsumo y en las modas del consumidor si son cultivos para vender en el mercado.

Hoy día por ejemplo, son más vendibles las variedades de fruto pequeño, negro y redondo –como la variedad Redonda negra– que otras variedades de mayor calibre de baya.

Esta tabla que aquí incluimos servirá para elegir la variedad más indicada.

| VARIEDAD            | CARACTERÍSTICAS   |
|---------------------|---|
| Bombilla            | Cáliz del fruto sin espinas. Típica en Andalucía. Fruto vetado en blanco y morado.  |
| Larga Morada        | Frutos largos (20-45cm), estrechos, morados y rosáceos. A veces, de tan larga, se dobla el fruto. Es típica de Cataluña.  |
| Larga Negra         | Similar a la anterior pero muy negra.   |
| Blanca              | De diferentes formas. Son frutos que se vuelven blanquecinos al madurar.  |
| Mallorquina         | Frutos morados o negros, alargados y ensanchados en la punta. Típicos de Cataluña y Baleares.   |
| Listada de Gandia   | Típicas en el Levante. Proceden del pueblo de Gandía (Valencia). Frutos ovales y alargados, listados y de carne muy blanca.                                       |
| Murciana            | Frutos con el cáliz muy desarrollado, ovales y de color negro.  |
| Redonda Morada      | Frutos redondos y morados que pueden pesar ¡hasta 2 kilos!  |
| De Almagro          | Comentadas en el artículo.  |
| Redonda Negra       | Frutos redondos y muy negros. De tamaño considerable. Han sido las más sembradas en los invernaderos de Almería.  |
| Redonda Verde       | Fruto redondo, verde y vetado.  |
| Redonda Acostillada | Frecuente en Andalucía, al igual que la variedad "Bombilla". Fruto morado oscuro con "costillas" longitudinales que le dan su nombre. Redondas y de tamaño medio. |



En cuanto al día idóneo tanto de siembra como de trasplante, cito textualmente lo que el maestro Mariano Bueno nos aconseja en su excelente libro "El huerto familiar ecológico": "Las mejores fechas de siembra son dos días antes de la luna llena o en el cuarto de luna llena, a poder ser en luna ascendente y en días de fruto, tanto para la siembra como para el trasplante".

### Cuidados durante su cultivo

La berenjena necesita riegos frecuentes, por ejemplo cada tres días podría ser un turno apropiado. Dependerá –como es lógico– del viento reinante, de la temperatura y del microclima de la parcela en que la hayamos ubicado.

Estos riegos frecuentes habremos de espaciarlos en el momento que entre en floración, porque el exceso de humedad en ese período hará que se aborten muchas flores.

Es conveniente despuntar el brote apical, porque inducirá la brotación de los laterales y provocará, por añadidura, una floración más numerosa.

Los problemas fitopatológicos que durante su cultivo podamos tener se reducirán a su mínima expresión si las plantas disponen de una tierra fértil y profunda, si no sufren falta de riego durante su ciclo y, sobre todo, como seguro que habrás deducido, si junto a las plantas encontramos la mayor biodiversidad posible.

Incluyo una tabla con una relación de "problemas" y posibles soluciones que puede ser de utilidad pero, de todas formas, te recomiendo que "prevengas y alimentes" para que la plantación se defienda y autorregule por sí misma.

La berenjena necesita una tierra ligera, fresca y rica en humus. Una buena medida será la de preparar la tierra con antelación, aportándole a la parcela en que estableceremos las berenjenas 10 kilos de compost por m<sup>2</sup> y en el caso de que detectemos que está baja en fósforo, ayudarle con Sergomil (polvo de rocas fosfóricas autorizado en AE) a razón de 1 l/ha en riego.

Una buena costumbre que recomiendo, es la de dejar los primeros 25cm del tallo de las plantas limpio de hojas. Así se evita que entren en contacto con la tierra húmeda, lo cual es la puerta de entrada de patógenos. Por tanto, "pies limpios" en las líneas de las berenjenas.

### Asociaciones de cultivos

Hasta que las berenjenas empiecen a darnos fruto y sus matas se encuentren ampliamente desarrolladas, podremos aprovechar tanto las calles del cultivo como el espacio entre planta y planta, para aumentar nuestro cesto con alguna otra hortaliza más.

Podemos asociarlas, por ejemplo, con col rizada, judías verdes (no de enrame), rábanos e incluso con frescas y precoces lechugas. Pero con las que nunca debemos asociarlas, es con judías de enrame, ni con tomates, ni pimientos, ni melones, ni pepinos o calabacines.

## Algunos problemas y posibles soluciones

| PROBLEMAS                              | POSIBLES SOLUCIONES                               |
|--|---|
| Caracoles y babosas                    | Cerveza, metaldehído, fosfato férrico, yeso       |
| Escarabajo de la patata y la berenjena | Neem, pelitre, <i>Bacillus thuringiensis</i>      |
| Esclerotinia                           | Azufre  |
| Botrytis                               | Azufre  |
| Mosca blanca, minador                  | Neem, extracto fermentado de ruda, jabón potásico |
| Mildiu                                 | Sulfato de cobre                                  |
| Araña roja                             | Jabón potásico, neem                              |
| Dorífora                               | Jabón potásico, neem                              |
| Pulgones                               | Extracto fermentado de ruda                       |

De todas formas, elijas la asociación que elijas, asocia a las berenjenas con cultivos de ciclo corto porque en 70-90 días no habrá sitio más que para las berenjenas y sólo para ellas.

### Las famosas berenjenas de Almagro

Las berenjenas son un ingrediente importante de la Escalibada, plato típico de Cataluña y Levante y también del sabroso y alimenticio Pisto. Se pueden comer asadas, rebozadas, en purés, fritas, aliñadas y en *chutney*... Y seguro que aportaréis algunas decenas más de usos culinarios con ricas y personales recetas a compartir.

Aunque no es un alimento muy nutritivo, sí que contiene ciertas cantidades de vitaminas y minerales. No obstante, como casi con todo, no conviene abusar de ella por contener alcaloides como la nicotina y la solanina.

La denominación de origen "Berenjenas de Almagro", corresponde a variedades cultivadas en la Comarca de Calatrava, de la bonita provincia de Ciudad Real. Son berenjenas muy pequeñas, de 7-10cm de largo total y con un gran contenido en polifenoles como el ácido clorogénico, un antioxidante de más efectividad aún que la Vitamina C.

Se cultivan en casi todos los pueblos de la comarca, aunque Bolaños de Calatrava y Almagro, que le da nombre a la denominación, sean los más conocidos.

Los horticultores de esta comarca, cultivan la *Solanum melongena*, subespecie *Scuientum* y tipo *Depresum*, procedente de variedades permitidas por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen.

En esta comarca siempre se ha cultivado la berenjena de Almagro en pequeños huertos familiares, siendo los propios agricultores los que dejaban "granar" algunos pies de planta para guardar las semillas de un año para otro.

Tal y como se hacía antes a nivel familiar, hoy día se siguen vendiendo estas berenjenas en conserva, aliñadas



Cosecha berenjenas de todos los colores y formas posibles: negras, blancas, moradas, rosadas, a rayas, largas, redondas, ovales, achatadas...

con aceite, vinagre, sal, comino, ajo, pimentón y agua. Y también, al igual que antes, siguen estando muy solicitados los "aliñadores" que eran capaces de dar su toque maestro al preparado.

Estas berenjenas, al ser tan pequeñas, se aliñan con su cáliz y trocito de pedúnculo incluido. Las habrás probado o al menos las habrás visto envasadas porque son un producto nacional con una merecida fama que le viene ya de antaño.

Otra receta con la que podrás encontrarla será la de las berenjenas embuchadas, en la que se sustituye el pimiento natural por pasta de pimiento que se introduce en la baya con una paletilla, después de haberle realizado un pequeño corte.

Si te gustan troceadas en vez de enteras, también las envasan cortaditas en dados, sin cáliz ni pedúnculo y aliñadas con esa fórmula magistral que sólo unos pocos lugareños son capaces de conseguir. ■

#### Sobre el autor

Es Ingeniero Técnico Agrícola, agricultor ecológico autodidacta y naturalista vocacional. Proyecta, diseña y ejecuta proyectos de jardinería y paisajismo en Sevilla además de ejercer como docente de Jardinería y Agricultura Ecológica. [pcmjardin@yahoo.es](mailto:pcmjardin@yahoo.es)