

Berenjenas diseñadas para el verano

por JOSEP ROSELLÓ

De las solanáceas plantadas en los huertos, las berenjenas son las más amantes del calor, más que el tomate, el pimiento y la patata. Introducidas por los árabes desde la India, las berenjenas, en catalán *albergínies*, *albergines*, *bergines* o *aubergines*, según el lugar, están diseñadas para crecer en pleno verano y a pleno sol. Por eso quieren el lugar más soleado del campo. Con distancias de plantación amplias las plantas se encuentran más a gusto, por contra a la sombra o muy apretadas se afilan y no van tan bien.

Son plantas potentes de hojas grandes, de borde ondulado y muchas veces con espinas en los nervios de la hoja y en los cálices de las flores. Casi siempre peludas y de color verde claro, lo que les ayuda a regular la transpiración del agua. El tallo es duro y las raíces son fuertes y profundas para buscar y aprovechar bien esa agua de la que la berenjena es muy exigente, especialmente cuando crecen los frutos. El fruto se recolecta joven, cuando tiene el color brillante y la piel tersa, y hay que repasar la cosecha cada cuatro o cinco días, ya que no paran de producir. Cuando el fruto ha perdido el brillo ya está pasado para el mercado. En algunas variedades, la carne pica, pero nuestras variedades cultivadas pican muy poco o nada.

Las diversas variedades guardadas por los labradores nos permiten elegir a nuestro gusto. Así, las hay de formas alargadas, globosas o redondas, también llamadas de bola; y colores variados, desde las blancas hasta las negras, pasando por las verdes, moradas y listadas. Como la conocida «listada de Gandía», muy apreciada en el territorio valenciano.

El cultivo de la berenjena ha dado personalidad a las huertas de La Safor, el litoral que va de Xeraco a Gandía. El clima benigno en invierno, las tierras arenosas y orgánicas de los marjales y el saber hacer de los labradores de pueblo son una

combinación completa y necesaria para cultivar las mejores berenjenas. El Prado de Gandía era el mercado donde llegaban en verano los carros de los labradores colmados de capazos, repletos de berenjenas. Allí se hacían los tratos y las ventas, millares y millares de kilos cada día.

Paco Bou, labrador de Xeresa que hace años iba al mercado de Gandía, nos explica que las berenjenas se cosechaban por la mañana: «Pero cuando valían dinero, se cosechaban por la tarde, con calor y todo. No era lo mejor, pero valían dinero. Eso era cuando se estilaba ir al campo para todo el día.»

Las berenjenas se mimaban en el plantel, que se hacía en tierra, en una balsa con un lecho de estiércol y cañizos, que se ponían y quitaban para protegerlas del viento frío y del sol intenso. Al nacer se regaban a menudo con cuidado, al crecer un poco se trasplantaban a un lugar más amplio, allí seguían cuidadas y escardadas para que fueran de prisa, cuando ya medían un *eixem* (un ‘jeme’) de altas o un poco más, se llevaban al campo al fresco, a plantarlas y regarlas en seguida.

La planta agradece las tierras fértiles y hondas, pero también le van bien las tierras *engrassades*, por eso va mejor que los pimientos y el tomate en las tierras arcillosas. Pero recordemos que le gusta el agua sin encharcar. Por el contrario, en las tierras arenosas no son tan productivas pero la cosecha es más temprana.

No podemos guardar semillas de los frutos comprados. Como son jóvenes, no están acabados. Habrá que dejar madurar bien algún fruto en la mata. De cada pieza podemos sacar fácilmente 1.000 semillas, y si es grande, hasta 2.000, que, bien guardadas, duran cuatro o cinco años.

Planta de cultivo fácil y agradable al huerto, seguro que gozamos del cultivo y del sabor, ya que forma parte de numerosas especialidades de la cocina mediterránea. Ya veréis como repetís, si es posible, todos los años. ☺

Josep Roselló Oltra. Técnico agrícola. Estación Experimental Agrícola de Carcaixent.



MÉTODO

A la derecha, berenjena «listada de Gandía».