

Saberes y matices: campesinos asociados al cultivo de berenjena en el Caribe colombiano

Texto y fotografías: Fernando Vicente Barraza¹

Introducción

La berenjena (*Solanum melongena*) es una hortaliza productora de frutos que pueden ser verdes, blanco marfil o morado oscuro (Ferrán, 1975). Fue traída por los españoles a América durante la época colonial. En Colombia, actualmente las principales zonas productoras están en los departamentos de Córdoba, Atlántico y Bolívar. Teniendo en cuenta su importancia por brindar sustento económico y alimenticio a muchas familias campesinas del Caribe, y cuyo cultivo se efectúa de manera tradicional en

pequeñas áreas, el objetivo del presente trabajo consiste en dar a conocer los aspectos socioculturales de dicho agroecosistema. Lo anterior se llevará a cabo analizando el modelo productivo, labores y costumbres de los agricultores del corregimiento de El Retiro de los Indios, del municipio de Cereté (Córdoba), cuya cotidianidad, sustento económico y antropología alimentaria está asociada a la berenjena.

Origen de la berenjena

Es originaria de la India (Casseres, 1980) y en principio solo tuvo uso como ornamental, debido a que las primeras variedades sembradas producían frutos ovalados de color blanco

1. Ingeniero Agrónomo, especialista en Manejo de Suelos y Agua, maestro en Ciencias en Horticultura y doctor en Ciencias en Horticultura. E-mail: fbarraza@correo.unicordoba.edu.co



Fruto maduro de berenjena ornamental.

que se tornan amarillos al madurar, por lo cual fue llamada “planta ponedora de huevos” (Messiaen, 1979). Antiguamente, además, se consideraba venenosa y fue asociada a la brujería, dado que muchos de sus parientes silvestres no comestibles, bastante parecidos a las formas domesticadas y ricos en el alcaloide solanina, causaban daños estomacales, con el agravante de que el color negro de algunas variedades no era atractivo (Martínez, 2018).

Los árabes contribuyeron en gran parte a la dispersión de la berenjena en el mundo, ya que conocían cómo preparar esta hortaliza en deliciosas recetas que aún hoy identifican a la cocina turca con esta especie, por lo cual estos pueblos

han querido atribuirse como centro de origen de la berenjena (Azcoytia, 2011).

Con la llegada de los árabes a Colombia, a finales del siglo XIX, principalmente a Barranquilla, Montería, Sincelejo, Loricá y Maicao, entraron platillos como el kibbe, hummus, arroz de almendras, pan árabe, buñuelos de lentejas, falafel, dulces, berenjenas rellenas, empanadas de leche cortada, lasaña y mousaka, que hoy los costeños consideran como sabores propios y símbolos de la influencia árabe en el Caribe (El Tiempo, 2011).

En Córdoba las principales zonas productoras de berenjena están situadas en el Valle del Sinú medio, los municipios de Montería y Cereté,

Frutos de berenjena de una misma planta de la variedad criolla “Verde”, con efecto de combinación de colores por la polinización cruzada con la variedad criolla “Morada”.



y en las poblaciones de Aguas Negras, La Coroza, La Pozona, Martínez, Mateo Gómez, Pelayito, Severá, Berenjena y El Retiro de los Indios, caracterizadas por la pluriculturalidad racial representadas en los cabildos indígenas, el mestizaje y la comunidad sirio-libanesa (Wikipedia, 2022).

Obtención de semillas, siembra y trasplante

Los agricultores extraen las semillas de frutos maduros, seleccionando las plantas de mayor vigor y producción, tolerantes a plagas y enfermedades, y fieles al tipo en cuanto a las características de tamaño y forma.

En los frutos de berenjena hay una amplia variabilidad genética en tamaño, forma y color. Hay frutos grandes, medianos, pequeños; ovalados, alargados, arriñonados, piriformes; negros, morados, rosados, blancos, verdes y combinaciones de estos colores. En vista del 5% de polinización cruzada que poseen sus flores (Halfacre y Barden, 1984), a pesar de ser una especie autógama (que se autopoliniza), los agricultores afirman que las distintas variedades “se casan”.

Los frutos pequeños y medianos son los mejores para usos culinarios, sobre todo para preparar el revoltillo o “machuca”, ya que tienen un menor grado de madurez y menor cantidad de semillas, las cuales son desagradables al paladar. Si se seleccionan berenjenas de tamaño grande, el consumidor se asegura de que no estén sobremaduras, o sea que estén “vichecitas”. Además, si las semillas permanecen una vez cocidas las berenjenas, es necesario separarlas de la pulpa con un colador, con lo cual, según las mejores conocedoras de la cocina costeña, “se le sale toda la sustancia a la berenjena”. Otro aspecto importante en cuanto a los gustos por esta hortaliza es que algunos consumidores la preparan sin su piel o exocarpo, mientras que otros sí la utilizan. En este último caso, el contenido de antocianinas que dan a la fruta su color morado hace que el revoltillo sea más oscuro y beneficioso para la salud, dado el poder antioxidante de dichas sustancias.



a)



b)



c)

Frutos de berenjena de tres variedades botánicas.

a) *esculentum* b) *depressum* c) *serpentinum*



a)



b)

Preparación de revoltillo de berenjena. a) Separación de semillas de la pulpa de berenjenas cocidas. b) Revoltillo de berenjena cuando se utiliza también la concha.

La extracción de semillas directamente de los frutos es dificultosa, ya que están adheridas a su interior en 3 4 tabiques gruesos, pero la “malicia indígena” desarrolló su técnica: el fruto se tira al suelo y se presiona con el pie hasta que se ablande para concentrar las semillas hacia el centro; posteriormente, en un balde con agua, se procede a hacer fácilmente su extracción, desechando aquellas semillas que flotan en el agua y tomando las que quedan en el fondo; luego se secan al sol o a la sombra y se empaican en una botella de vidrio oscura, a la que se agrega una cucharada de ceniza para facilitar la conservación.

Las semillas se siembran en un semillero elaborado principalmente con tierra de aluvión extraída de las laderas del río Sinú, cascarilla de arroz y estiércol seco de ganado vacuno, desinfectando con agua caliente.

Preparación de suelos y trasplante

Para llevar a sitio definitivo las plántulas no hay laboreo del terreno, sino que se hace un hueco en el suelo, utilizando una pala, o un espeque (es decir una rama fuerte casi siempre de matarratón a la cual se le saca punta con el machete). Uno de los problemas derivados del escaso laboreo del suelo es la compactación, la cual implica poca penetración radicular, anclaje deficiente, torcedura

de raíces y susceptibilidad a enfermedades fungosas como marchitez (*Fusarium* spp.) y marchitez blanca (*Sclerotium* spp.), lo cual disminuye el rendimiento.

Aporque y fertilización

El aporque consiste en remover el suelo de alrededor de la planta y arrimarlo a su base formando un montículo. Se realiza con una pala. Esta labor airea el suelo, rompe las capas duras superficiales, facilita la penetración de agua y el drenaje a través del perfil del suelo, fomenta la formación de raíces adventicias y brinda mejor anclaje. Durante la ejecución del aporque también se hace control de malezas y se incorporan los fertilizantes a la planta, los cuales se adquieren sin tener en cuenta análisis de suelos. En la mayoría de los casos se realizan tres aporques junto con tres labores de fertilización, durante el primero, segundo y tercer mes del ciclo del cultivo.

Tutorado

Solo se tutoran las plantas que presentan pobre anclaje o que, por el excesivo peso, se vuelquen y sus frutos se puedan pudrir por entrar en contacto con el suelo. Normalmente se hinca verticalmente, cerca de la base de la planta, un poste hecho con una rama gruesa de matarratón, al cual se amarra con cuidado la planta utilizando pita de bazuco².

2. Se refiere a la pita que se extrae de las llantas de automóviles, que finalmente es nylon forrado en caucho. Se consigue en los mercados públicos.

Control de malezas

Se realiza el corte manual de las malezas a ras del suelo con machete, lo que beneficia al medio ambiente porque no se incurre en contaminación, y se dejan los restos de maleza sobre el suelo, con lo que se disminuye la pérdida de humedad, el impacto de las aguas lluvias y se devuelven al suelo parte de los nutrientes extraídos.



Fruto de berenjena de gran tamaño y torcido por contacto con el suelo.



Fruto de berenjena cortado con machete durante labor de control de malezas.

Realizar las limpiezas a machete ha disminuido la utilización del “garabato”, un palo o rama de árbol con un extremo en forma de gancho diseñado para sujetar y cortar la maleza sin herirse ni afectar la planta. El garabato, instrumento común entre las personas mayores y hoy prácticamente en desuso, también se usa para “puyar al burro”, es decir, para que este arranque o se detenga cuando se utiliza como medio de transporte. En ocasiones, con el machete se hacen cortes en los frutos de berenjena, lo cual implica pérdidas, ya que los frutos cortados no se comercializan ni se consumen. Para hacer un chiste a algún incauto visitante de los cultivos, los agricultores muestran el daño conocido como “Match”: “¿Match? ... ¡sí, matchetazo! (Barraza, 1990).

En los periodos de sequía, especialmente entre finales de noviembre y finales de abril, la actividad de riegos disminuye por la ausencia de lluvias y el bajo nivel de las fuentes de agua, lo cual hace que los cultivos sean desatendidos en cierta medida, hasta el punto de que no se hacen controles de malezas, ya que las especies arvenses entran a ejercer un papel protagónico como “buenzas”, al constituirse en una capa viva o *mulch* que protege al suelo de las altas temperaturas y ayuda a mitigar la sequía y los resquebrajamientos.

Aunque con lo anterior muchos cultivos producen frutos más pequeños, en esa época se venden a buenos precios, ya que históricamente

la berenjena alcanza sus precios más altos (dada la alta demanda y la baja oferta) durante la Semana Santa.

Control de plagas y enfermedades

Los productores no cuentan con asistencia técnica especializada para identificar los artrópodos, plagas y agentes causales de las diferentes enfermedades, así como su biología, sintomatología, etiología y manejo integrado, por lo que muchas veces incurrir en prácticas inadecuadas que aumentan los costos de producción, alteran el equilibrio ecológico y causan daños a la salud humana, como el uso indiscriminado de insecticidas y fungicidas de venta libre y diseñados para el cultivo de arroz, maíz y algodón.

Hay agricultores que, en temporadas de cultivos de maíz y algodón, venden su fuerza de trabajo como jornaleros en estos sistemas productivos, y traen consigo algunas dosis de productos agroquímicos que posteriormente aplican en sus plantas de hortalizas. Para envasar dichos agroquímicos se utilizan botellas de refrescos u otros productos alimenticios, lo que constituye un grave peligro al considerar que posteriormente entrarán a la cadena comercial de reciclajes. También, algunos envases originales de agroquímicos son arrojados libremente en los campos o en las fuentes de agua, o son usados en labores domésticas de los hogares o para almacenar agua o leche.

Entre las prácticas inadecuadas para el control de aves que causan daños a los cultivos sobresale el envenenamiento a los pájaros papayeros (*Saltator coerulescens*), los cuales causan perforaciones por alimentación, lo que aumenta las pérdidas. Para los citados efectos se colocan frutos envenenados de papaya en sitios estratégicos del cultivo. Algunos campesinos más conservacionistas colocan plásticos para ahuyentar a los pájaros, sin lograr que se vayan. Barraza (1990) indica que el pájaro papayero no apetece los frutos de berenjena mucho para su alimentación: “Fíjense,

hace un solo huequito en el fruto, y así lo deja. No más por fregar”.

Raleo de frutos

Consiste en retirar de las plantas aquellos frutos que presentan algún tipo de daño, ya sea por agentes infecciosos o no infecciosos, y que pueda afectar su calidad e impidan su comercialización, ya que fisiológicamente demandan fotosintatos que pueden ser de utilidad a otros frutos que estén sanos.

A los daños ocasionados por agentes no infecciosos se les conoce como fisiopatías, enfermedades fisiológicas o enfermedades fisiogénicas. Estas obedecen a muchos factores, entre los que se destacan la falta de riego, encharcamientos, deficiencias de nutrimentos minerales, cambios bruscos de temperaturas, falta de polinización y accidentes climatológicos. Algunas formas curiosas que ocurren por deformaciones en el ovario, mala polinización de las flores o deformaciones, dan origen a frutos que se identifican con nombres muy peculiares.

Los frutos dañados son recogidos y retirados de los lotes de cultivo. En algunos casos se procede a enterrarlos con el fin de evitar la diseminación de plagas y enfermedades.

Otro daño común en frutos de cualquier estado es el golpe de sol, causado por el impacto repentino de los rayos solares, los cuales lo ampollan y reblandecen. Este es favorecido cuando las plantas sufren defoliaciones por efectos de plagas, enfermedades, daños al follaje por animales domésticos o volcamiento, lo cual deja a los frutos expuestos.

Los daños más comunes al follaje y frutos por parte de animales domésticos son causados principalmente por burros, perros, cerdos y aves de corral como pavos, pollos, gallos y gallinas. El daño al fruto por parte de las aves de corral es conocido comúnmente como el “picó”. “¿El picó de sonido? ...¡No, el picotazo de gallina!” (Barraza, 1990).



a)



b)



c)



d)

a) Berenjena macho. b) Berenjena hembra c) Bolas de burro. d) Pavo.



Golpe de sol en fruto de berenjena.

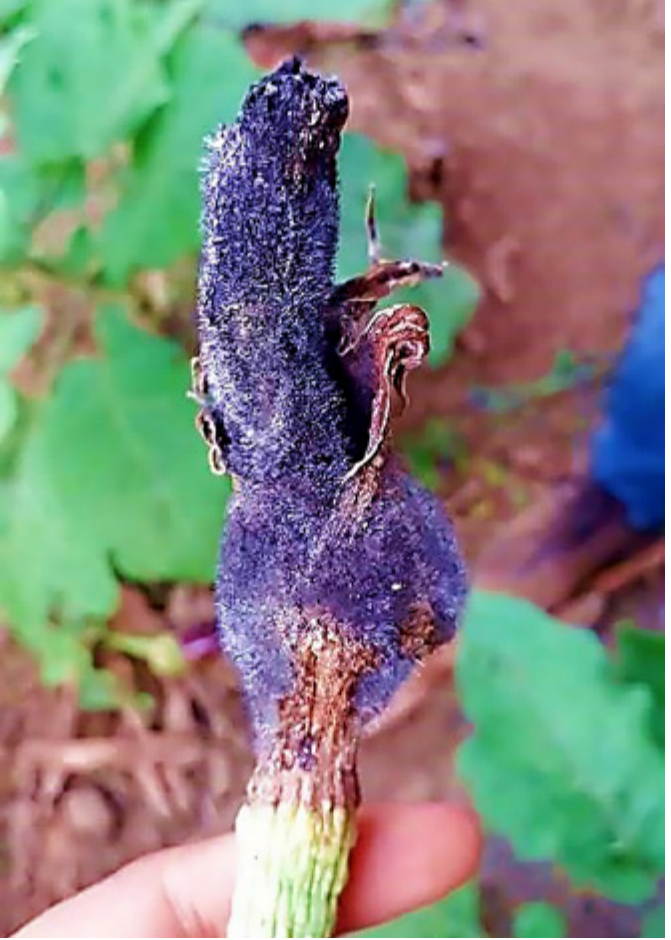


a)



b)

Daños en follaje y frutos por animales domésticos. a) Gallina. b) Perro.



a)



b)

a) Frutos mal cuajados. b) Frutos maduros.

Cosecha, comercialización, empaque y poscosecha

90 días después de la siembra se realizan entre una y dos cosechas por semana, dependiendo del estado fisiológico del cultivo. El periodo de cosecha puede durar entre seis y siete meses, o inclusive el año. Cuando están maduros, los frutos son de color amarillo debido a la pérdida de brillo y el deterioro de su color normal. En este estado no son comestibles, ya que de acuerdo con Martínez (2006) la pulpa se oscurece, se amarga y adquiere textura dura y esponjosa, y las semillas se oscurecen y endurecen. Además, cuando los frutos se dejan madurar en las plantas, se reducen los rendimientos (Winters y Miskimen, 1971).

El punto de cosecha para consumo está determinado por su grado de madurez hortícola, el cual se da cuando alcanzan las dos terceras partes de su tamaño a plena madurez, de acuerdo con el genotipo sembrado (Jaramillo, 1988), la ausencia de amarillamiento, la presencia de su color característico —ya sea negro, morado, rosado, blanco o verde—, y algo que es subjetivo teniendo en cuenta su firmeza: que no deben estar demasiado

viches ni maduros. Para ello, los agricultores aplican su experiencia y la práctica bautizada como el método de Elio Boom: “¿El cantante de champeta? ¡Sí, claro! ¿Y cómo? Cuando el man dice: húndelo, húndelo, húndelo to...” (Barraza, 1990). Lo anterior se refiere al hecho de hundir ligeramente la yema del dedo pulgar en el centro del fruto. Cuando está muy viche, el fruto ofrece resistencia. Cuando está muy maduro, la marca del dedo queda en el fruto. Cuando el fruto reacciona de manera elástica y el dedo no deja marca, está en su punto de cosecha.

Para cosechar los frutos, los agricultores los arrancan con su pedúnculo, teniendo cuidado de no dañar la corteza de las plantas por el uso excesivo de fuerza. Los frutos cosechados se depositan en sacos de fique y se colocan a la sombra para clasificarlos. Inicialmente se desechan aquellos frutos con daños que demeriten su comercialización y seguidamente se van clasificando por tamaños y se empacan en los sacos de fique llamados “tres rayas”. No se recomienda empacarlos en sacos de nylon, ya que estos aumentan la temperatura y así deterioran rápidamente el fruto.

Secuencia de madurez de frutos de berenjena.





a)



b)

Frutos de berenjena de diferentes colores. a) Verde, rosado y morado. b) Negro.

El número de frutos que se depositan por saco es variable y depende de su tamaño. Aproximadamente, para el caso de frutos grandes (25 a 30 cm de longitud), un saco puede contener hasta 250 frutos; para frutos medianos (20 cm de longitud), un saco puede contener hasta 300 frutos; y



Frutos de berenjena desechados durante la clasificación y empaque.

para el caso de frutos pequeños (15 cm de longitud), hasta 350.

La comercialización se realiza despachando los bultos de berenjenas principalmente a los mercados de Montería, Cereté, Sincelejo, Barranquilla y Cartagena. Los agricultores no acostumbran a hacer ventas al detal. Para mitigar el impacto de las altas temperaturas durante el tránsito hacia los mercados, los agricultores acostumbran a recolectar en las horas de la mañana, dejan reposar el fruto a la sombra y lo empacan durante la tarde, lo cual mantiene su calidad y reduce la pérdida de agua.

Frutos de berenjena colocados a la sombra para disminuir su temperatura.





Daños por frío en fruto de berenjena metido a nevera doméstica.



En condiciones del hogar, los frutos recién recolectados se pueden conservar entre 10 y 12 días en el refrigerador a una temperatura entre 5 y 8 °C (Frutas & Hortalizas, 2020). No obstante, cuando no se tiene conocimiento sobre cómo graduar dichas temperaturas o no se posee una nevera con temperaturas graduables, se puede presentar el daño por frío, que oscurece la parte externa y pardea las semillas y la pulpa, por lo cual esta toma apariencia vítrea, translúcida y acuosa.

Conclusiones

Según los agricultores, el cultivo de berenjena es rentable, percepción que coincide con los datos reportados por Reyes (1980) y Jaramillo (1988), según los cuales se generan entre 48 y 60 toneladas

del fruto por hectárea sembrada. Predominan los genotipos criollos, tolerantes a plagas y enfermedades, rústicos, adaptados al medio, de los cuales el agricultor obtiene, selecciona y conserva sus propias semillas. La vida del hogar gira en torno a la siembra y comercialización de hortalizas y frutas como zapote, níspero, mamey, guanábana y mango.

Para llevar la berenjena a los centros de venta de las ciudades cercanas, como Montería, Cereté y Sincelejo, en donde los reciben los intermediarios mayoristas, es necesario estar en los mercados a las 4:00 a.m. para que los productos estén allí listos y comenzar toda una cadena de distribución en la cual el agricultor no participa. Si se le ocurre participar, seguramente no va a volverlo a intentar de nuevo.

Particularmente, en la experiencia del autor como agricultor, intentando omitir a los intermediarios y lograr una mejor ganancia, el resultado fue entrar en el llamado “baile del indio”, ritual famoso en los mercados de hortalizas de la costa Caribe, que lo escuché por primera vez en Barranquilla, en el popular “Río del Tomate”, cuando apareció alguien desconocido por los intermediarios dispuesto a vender sus bultos de berenjena. ¿Qué se obtuvo?:

Me la aplicaron. Entre todos se ponían de acuerdo para decirme que había mucha berenjena, que estaba barata. El camino más viable es vender por lo que den, disimular la cara triste, hacerse el espontáneo, tratar de ignorar las miradas de burla de los “coimes” y los mirones, y no volver a aparecer en este escenario más nunca. (Barraza, 1990)

La vida campesina del Caribe tiene altibajos, alegrías, tristezas, el cansancio, el descanso y todo lo demás que tiene una vida; el campesino tiene la cara asoleada, curtida por el sol, sonriente, alegre, hospitalaria y no discrimina. El campesino escucha, analiza, “no traga entero”, hace silencio. Si logras su confianza, te da su punto de vista, te consulta y confía en ti cuando le funciona tu recomendación. Hay que saber llegar y saber interactuar en cada contexto sociocultural que engloba cada agroecosistema en particular.

En cada pueblo del Sinú medio, a los agricultores los espera una moto-taxi, un vendedor de bolita, boleticas o chance, unas cervezas frías, una mesa de fritos, un picó con buena música champeta y una hermosa dama, una familia que necesita tanto los productos traídos de la ciudad como la plata de la venta de las hortalizas, y un perro criollo alegre y fiel que se vuelve loco de contento y agita su cola para demostrar que su amo es lo máximo, y que de vez en cuando le deja masticar algunas berenjenas de su cultivo sin regañarlo. Como cada cabeza es un mundo, y cada día trae su propio afán, se presenta la lucha diaria por la decisión que hay que tomar.

Después de unos siete meses en promedio, el cultivo va disminuyendo su rendimiento. Existe la posibilidad de hacer un soqueo del cultivo, con el fin de continuar aprovechándolo... ¿Soqueo? ¿Cómo así? ¡Sí, mocharlas con un socol!³ (Barraza, 1990)

Para hacer el soqueo, se cortan las plantas de berenjena dejándoles un tocón de entre 10 y 25 cm de longitud, máximo 50 cm. Aprovechando las lluvias o haciendo riego, con la humedad residual en el suelo se aplican a la base de cada planta 25 gramos de un fertilizante que puede ser urea o 15-15-15. La planta comenzará a rebrotar y después de más o menos un mes se tendrá una recolección de berenjenas durante una temporada que no sobrepasa los tres meses. No hay información de los rendimientos que se obtienen con esta práctica y su calidad en tamaño de frutos suele ser menor a la obtenida con la cosecha principal.

Los residuos vegetales procedentes del soqueo se aprovechan en la zona como fuente de leña para cocinar, por sus excelentes propiedades combustibles. Y es que al fuego de leña o de estufa se cocinan las berenjenas en diferentes preparaciones, como dulce, jugo, revoltillo o “machuca”, guisos, empanadas, tajadas fritas, sopa, fricaché, mote de queso con tajadas de berenjenas fritas, o con rehogo de tomates, cebollas y berenjenas, boronía, berenjenas horneadas, berenjenas rellenas, berenjenas a la plancha, berenjenas asadas, arroz embustero, lasaña, berenjenas a la parmesana, tortilla de berenjena, y por supuesto es el ingrediente central y novedoso del tamal costeño cordobés, bautizado de acuerdo con Moreno (1992) “tamal de berenjena”, y que resalta la influencia libanesa en el Valle del Sinú medio.

Los agricultores y consumidores están convencidos de que ese modo caribe del cultivo debe conservarse, sin intervenir sus bases culturales,

3. Machete corto y desgastado, generalmente muy viejo.



a)



b)



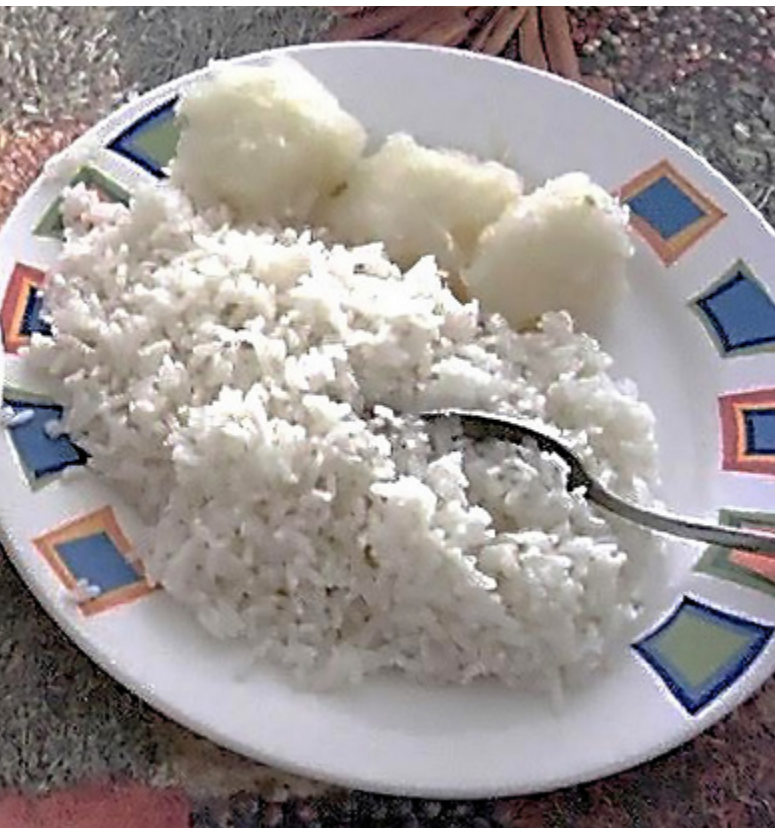
c)



d)



a) Pastel de papas, berenjenas y jamón. b) Fricaché de berenjenas. c) Tajadas fritas y al fondo rehogo. d) Mote de queso.



humanas, sociales y campesinas autóctonas. No se le podrá quitar nunca el sol que quema y se tapa con una gorra y unas mangas, escoger las berenjenas más grandes y vichecitas en la carreta del verdulero, y meter un bulto y medio en un bulto.

Referencias

- Azcoytia, C. (2011). Historia de las berenjenas y su oscuro pasado. Historia de la cocina y la gastronomía. <https://www.historiacocina.com/historia/articulos/berenjena.htm>
- Barraza, F. V. (1990). *Memorias y experiencias sobre el cultivo de la berenjena* [manuscrito inédito].
- Casseres, E. (1980). *Producción de hortalizas*. Editorial Instituto Interamericano de Ciencias Agrícolas-IICA.
- Ferrán, J. (1975). *Horticultura actual. De familiar a empresarial*. Editorial AEDOS.
- Frutas & Hortalizas. (2020). Berenjena, Solanum melongena/Solanaceae. Poscosecha. <https://www.frutas-hortalizas.com/Hortalizas/Poscosecha-Berenjena.html>
- Jaramillo, J. (1988). Recomendaciones para el cultivo de la berenjena en el Valle del Cauca. En *Guía para la producción de hortalizas* (pp. 107-109) Editorial ASIAVA.
- Martínez, F. (2018). La berenjena, de Asia a América pasando por el Mediterráneo. <http://mieuropasabeanediterraneo.com/la-berenjena-de-asia-a-america-pasando-por-el-mediterraneo/>
- Martínez, S. (2006). Conjunto tecnológico para la producción de berenjena. <https://www.uprm.edu/eea/wp-content/uploads/sites/177/2016/04/BERENJENA-Siembra-v2006.pdf>
- Messiaen, C.M. (1979). *Las hortalizas. Técnicas agrícolas y producciones tropicales*. Editorial Blume.
- Moreno, L. (1992). Volvamos a los tamales. *El Tiempo*, <https://www.eltiempo.com/archivo/documento/MAM-248149>
- Reyes, P. (1980). Berenjena. En: J. Jaramillo y M. Lobo (Eds.), *Hortalizas. Manual de asistencia técnica*, 28 (pp. 148-163). Editorial Instituto Colombiano Agropecuario-ICA.
- Winters, H. y Miskimen, G. (1971). *Cultivo de hortalizas en la región del Caribe*. Departamento de Agricultura de los Estados Unidos. ■■■