

EL TOMATE

Esteban Gómez Orenes

El tomate (del mejicano «tomatl») es el fruto de la tomatera, planta herbácea de un metro a 1,50 de larga, de la familia de las solanáceas, de hoja alternas y flor amarilla en forma de estrella. Es originaria de los Andes. Su fruto, el tomate, de color rojo, carnoso y jugoso, de piel blanda y reluciente, está compuesto en su interior por celdillas con simientes aplastadas y amarillas. El tallo de la planta es largo y cubierto de pelos, y las hojas lobuladas con los bordes dentados. Las flores amarillas forman ramilletes laterales.

Existen diversas variedades, tanto en la forma de la planta como en la clase y forma del fruto. El tamaño del tomate puede oscilar entre 3 y 10 cm de diámetro, siendo este último el más comercial y cultivado. Entre sus distintas formas, los más corrientes son los redondos, alargados y periformes. Su color, aunque siempre tendente al rojo, pasando por el amarillo blanco y verde. De olor fuerte y sabor ácido.

En un principio se le consideró venenoso. Es muy usado en la cocina, sobre todo frito y crudo, en especial en ensaladas, siendo un importante ingrediente de la dieta mediterránea.

Su cultivo generalmente es anual, pero ya se consiguen en producción continua en invernaderos. Hoy, tanto la recolección como la manipulación están muy mecanizadas.

Su importancia alimenticia es considerable, pues contiene sales minerales vitaminas A y C.

La composición química del tomate es aproximadamente la siguiente, como media entre las diversas variedades:

Agua.....	93,4%
Sustancias proteicas.....	1,0%
Materia grasa	0,2%
Azúcar.....	3,6%
Materias no nitrogenadas.....	0,5%
Ácido cítrico	0,1%
Celulosa en bruto	0,6%

La acidez del tomate se debe especialmente a su contenido en ácido cítrico.

El consumo, ya envasado en latas de hojalata, se ha extendido mucho últimamente, en especial frito, pues al natural pelado ya lleva bastantes años consumiéndose junto con el fruto en fresco.

También tiene el tomate importantes aplicaciones en medicina, pues es

desinfectante, estimula el aparato digestivo y es antiescorbútico.

En las huertas de Murcia se cosechan los tomates más tempranos de España y, por tanto, el que alcanza mejor cotización, aunque, como decíamos antes ya se cosecha todo el año.

Las tomateras se multiplican a través de semillas, en suelos arenosos, con buen drenaje y abonado.

Se preparan en hoyos, sembrando en otoño, antes de empezar los fríos. Sobre la tierra, se cubre la semilla con mantillo desmenuzado y un riego no profundo antes de colocar inclinados unos pequeños zarzos o espalderas de unos 80 cm. de alto, que resguarden el sembrado de las posibles inclemencias del tiempo.

Hecha la siembra, todos los cuidados se reducen a sostener la frescura de suelo, extirpar las malas hierbas sin estropear las pequeñas plantas de tomate, y a suprimir cuanto obstaculice que el sol bañe la parte baja que deja libre la cobija de cañas del sembrado.

Para trasladar las pequeñas matas de tomatera desde el criadero, se labra bien la tierra que las han de recibir, igualándola y aplanándola con una tabla. La tierra ha de quedar bien mullida y suelta para que las plantita se puedan desarrollar y nutrir convenientemente. Favorecerá bastante todo ello el que anteriormente se le aplique a la tierra algún abono o estiércol de cuadra.

Las plantas se colocarán en caballones cuyas caras miren a mediodía, y a unos 25 cm. de distancia entre ellas. Quedarán así protegidas de los vientos fríos del norte por la cara opuesta del caballón.

Esta plantación de asiento tiene lugar en el mes de noviembre con un riego por debajo del hoyo en el sembrado y poder así sacar la mata húmeda con el cepe-lón, sintiendo menos el cambio de lugar, y haciendo esta operación con el mayor

esmero y precaución en el instante de hacer la plantación de asiento.

Como cuidado especial, se van cortando los tallos inútiles, dejando uno central y dos laterales con un sólo ramito, de modo que así se concentre la savia y sazone más pronto el fruto. A determinadas variedades se les colocan cañas separadas y atadas por las puntas altas. Si se ve conveniente se atan las ramas a estas cañas para facilitar la ventilación.

Sobre el mes de marzo o abril, pasados los fríos de invierno, se da una cavada y se riegan, quitando los respaldos que han protegido a las plantas. Entonces se forman unas zanjillas o regueros intermedios, a fin de que el agua del riego quede en ellas, llegando a las plantas por filtración, sin mojarlas.

Los tomates tempranos se recolectan desde finales de marzo hasta mayo, siendo al principio cuando mejor se vende. Sin embargo, los que se plantan desde mediados de febrero hasta finales de marzo, dan tomates tardíos en junio, de menos valor, pero más abundantes y gruesos.

Las variedades de tomateras que se cultivan en gran parte de Murcia, Orihuela y Valencia son rastreras, por lo que no necesitan encañados ni enverjados como las variedades tardías, que toman gran desarrollo y exigen por tanto, más luz y ventilación.

La variedad de tomate que más se cultiva en el levante español y sureste es de fruto grande temprano, que es muy precoz y productivo, siendo el que mejor se presta al cultivo forzado. También la variedad grande, en forma de manzana, muy productivo también y de inmejorable calidad. El de pera es de tamaño mediano, hueco y excelente para ensaladas.

Esto es en cuanto al cultivo tradicional, pero volvemos a insistir en que ahora la producción intensiva y continuada en invernaderos ha cambiado y mecanizado todo este proceso.