



RUSSELL CROWE, UN ROBIN HOOD DEL SIGLO XXI

EL ACTOR AUSTRALIANO RESUCITA AL ARQUERO DE SHERWOOD EN SU QUINTA PELÍCULA CON EL DIRECTOR RIDLEY SCOTT

LA LUNA DE

METROPOLIS

LA REVISTA DE Ocio DE EL MUNDO

Nº 315. DEL 14 AL 20 DE MAYO DE 2004

COMER

MORADA Y ESPONJOSA

LA BERENJENA PROCEDE DE LA INDIA Y ES INGREDIENTE CLAVE EN CUALQUIER GASTRONOMÍA MEDITERRÁNEA. SE ENCUENTRA TODO EL AÑO, PERO ES EN PRIMAVERA CUANDO ESTÁ EN SU MEJOR MOMENTO

Ni el estirado Antón Ego –caricatura animada del crítico gastronómico inmortalizado por la factoría Pixar– pudo resistirse a esta humilde hortaliza. Un bocado de *ratatouille* (pisto de berenjena que se prepara en el sur de Francia y prestó su nombre para el título de la película) desencadenó el radical cambio de actitud del personaje, del que se extrae la moraleja de la cinta.

Decir berenjena es aludir al Mediterráneo. En todos los países ribereños, desde Turquía hasta España, se consume este fruto vegetal (*Solanum Melongea*) oriundo de la India que llegó a la península Ibérica con los árabes, desde la opulenta Persia.

En Provenza, la berenjena se identifica con el *ratatouille* y en Sicilia, con la caponata, ambas fritadas de verduras emparentadas con el pisto; en el resto de Italia se preparan *alla parmigiana*; en Grecia da lugar a la *musaka* (suerte de millohojas); en Turquía al *iman bayeldi* (plato de berenjenas rellenas cuya traducción literal es «el Imán que eructa de placer») y el *babaganus* (crema de berenjena ahumada con menta y comino), que en Líbano o Marruecos se conoce como *mutabal*, especialidad que en Madrid ofrece *Sayat Nova* (Costa Rica, 13. ☎ 91 350 87 55).

En la Europa medieval estuvo proscrita, se la consideraba un fruto diabólico capaz de provocar enfermedades como la lepra. Nada más lejos de la realidad: estudios realizados por el Servicio de Investigación



Agrícola de EEUU han demostrado que es un potente antioxidante debido a la cantidad de ácido clorogénico que contiene. Lo que no conviene es comerla cruda, ya que la solanina, otro de sus componentes, desprende ciertas sustancias tóxicas si no se somete al efecto del calor.

Su escaso valor calórico la sitúa entre los alimentos de cualquier régimen de adelgazamiento. Pero, ¡jojo!, porque su carne suave y esponjosa absorbe todo cuanto se le acerca, incluido el aceite, con lo que sus ventajas dietéticas, en más de una ocasión, se ahogan en un traidor charquito de grasa. Combina de

maravilla con el tomate, la cebolla, el ajo y las hierbas aromáticas. Y ¡sobre todo! con el queso. Ya lo dice el refrán «berenjenas con queso saben a beso» y lo escribió el poeta Baltasar de Alcázar en pleno Siglo de Oro, cuando la hortaliza estaba de moda: «Tres cosas me tienen preso/de amores el corazón: /la bella Inés, el jamón/ y berenjenas con queso».

En España, las primeras referencias culinarias a este producto las encontramos en dos recetarios hispano-árabes del siglo XII (Fudalat al-jivan de Ibn Razin y el texto anónimo traducido por Ambrosio Hucij). Aparecen entre otras la alboronía, especialidad que puede considerarse el antecedente del pisto y que aún se prepara en Andalucía, al igual que las berenjenas fritas con miel, plato icónico de la cocina cordobesa, que puede probarse en *El Churrasco* (Romero, 16. ☎ 95 729 08 19) y en *Bodegas Campos* (Lineros, 32. ☎ 95 749 75 00). En Madrid, Juan Pablo Felipe las pone a punto en *El Chafaján* (Avenida de Pío XII,

34. ☎ 91 350 61 93) y Ramón Dios en *El Mesón de Fuencarral* (Carretera de Colmenar Viejo, km 14,500. ☎ 91 734 10 19). Andrés Madrugal, en su nuevo *Bistró Madrugal* (Arte, 14. ☎ 913 846 807), no reniega de su querencia provenzal e incluye el *ratatouille* en el menú de mercado, además de un delicado aperitivo de babaganus. En Cataluña, la berenjena se transforma en escalivada, asada y acompañada de cebolla, tomate y pimiento, aderezada con aceite de oliva y hierbas. Deliciosa la de Jordi Vilá (*Alkimia*, Industria, 79, Barcelona. ☎ 93 207 61 15) con anchoas y sobre una fina coca. En el País Vasco se viste de vanguardia en manos de Josean Martínez Alija (*Guggenheim*, Bilbao, Avda. Abandoibarra, 2. ☎ 94 423 93 33), que la hace hilos y la sirve con yogur de

aceite, y de Andoni Aduariz, quien reabrirá *Mugaritz* (Rentería, Guipúzcoa. ☎ 94 352 24 55) en junio, que la cocina en cal hasta convertirla en puré.

China e India son los grandes productores mundiales de berenjena, pero en España existe una variedad singular: la berenjena de Almagro, protegida por I.G.P. (cuya caracterización genética está siendo estudiada) que se conserva y consume con las hojas del cáliz protegiendo el pequeño fruto.

EN PURÉ. ABAJO, EL BABAGANUS QUE SE SIRVE COMO APERITIVO EN «EL BISTRÓ DE MADRUGAL».

TEXTO: JULIA PÉREZ
FOTOS: J.M. PRESAS Y G. FIDALGO