

Cultive sus propios CHILES

Los chiles (o pimientos o ajíes) tal vez existen en una variedad más grande de tamaños, formas, colores y sabores que cualquiera otra hortaliza. Los más populares son los pimientos dulces, los tipos plátano y los tipos picantes.

Los chiles rinden mucho en poco espacio. Por eso son apropiados aun para los huertos pequeños. Su popularidad con jardineros también se puede atribuir a su sabor único, su atractivo visual y su alto contenido de vitaminas A y C.

Si bien hay numerosos nombres comunes o comerciales para los chiles, se pueden clasificar en dos tipos principales: los con pulpa suave o dulce y los con pulpa picante o acre.

Lo picante de un chile depende de la cantidad y la ubicación del compuesto *capsaicin* y varía desde dulce hasta picante. Los dulces incluyen *bell*, *pimiento* y *sweet cherry*. Los picantes incluyen *Anaheim*, *cayenne* y *jalapeño*, y los muy picantes, *Tabasco* y *Habanero*.

Los chiles campana (*bell*), probablemente el tipo más



cultivado en los huertos domésticos norteamericanos, son caracterizados por su fruto grande de forma cúbica con tres o cuatro lóbulos. El fruto mide aproximadamente 3 pulgadas de ancho y 4 a 6 pulgadas de largo y a veces es ahusado (o afilado). A principios es de un color verde oscuro o verde amarillento. La mayoría se vuelve roja al madurar, aunque algunos se vuelven amarillos, morados, anaranjados o color café. Unos pocos empiezan de blanco y ¡no cambian de color!

Los chiles campana normalmente se cosechan en la etapa verde madura. Se usan para rellenar o para preparar salsas, ensaladas o platos de verduras cocidas.

El grupo chile campana consta de más o menos 200 variedades. *California Wonder* y *Yolo Wonder* son dos de los más fiables. Otras variedades fiables son *Early Cal Wonder*, *Bell Boy*, *Bellringer*, *Cal Wonder 300*, *Keystone Resistant Giant*, *Pip*, *Canape*, *Lady Bell*, *Gypsy* y *New Ace Hybrid*.

N.S. Mansour, especialista en hortalizas para el Servicio de Extensión de Oregon State University. Adaptado para el uso en Oregon de una publicación de la Extensión Cooperativa de la Universidad de Idaho. Traducido por Vonnice Lincoln, voluntaria en el programa Master Gardener de Oregon State University.

Las variedades que no son rojas en pleno desarrollo incluyen *Golden Bell*, *Klondike Bell* y *Orobelle*, las cuales cambian de verde a amarilla. *Oriole* se vuelve color naranja. *Purple Bell*, *Lorelei* y *Violette* se vuelven moradas. La variedad *Dove* permanece blanca.

Los chiles pimientos son dulces y tienen paredes muy gruesas. El fruto es cónico, de 2 a 3 pulgadas de ancho y 3 a 4 pulgadas de largo, y levemente puntiagudo. Los chiles son rojos en pleno desarrollo, la etapa cuando más se usan. Entre las variedades más populares son *Perfection*, *Pimiento* y *Pimiento L*.

Los chiles cherry son de forma de cereza o de glóbulo con tres lóbulos. Crecen en tallos verticales largos, normalmente



por encima de las hojas de la planta. Varían de color desde naranja hasta rojo oscuro al cosecharse, y pueden ser dulces o picantes, grandes o pequeños.

Las variedades incluyen *Sweet Cherry*, *Bird's Eye*, *Red Cherry Small* y *Red Cherry Large*.

Los chiles celestiales son de forma cónica y tienen un sabor muy picante. Crecen

verticalmente por encima de las hojas de la planta. Son de $\frac{3}{4}$ a 2 pulgadas de largo, tienen tres lóbulos y pueden o no pueden cambiar de color amarillento a rojo o de color purpúreo a rojo naranja claro.

Es posible que haya frutos de diferentes colores en la misma planta al mismo tiempo, haciendo la planta vistosa y atractiva. Los chiles celestiales son ornamentales; crecen mejor en recipientes y son buenas plantas para el patio. Las variedades más populares son *Celestial*, *Floral Gem* y *Fresno Chile*.

Los chiles tabasco son de 1 a 3 pulgadas de largo, delgados, ahusados y muy picantes. Son plantas ornamentales atractivas que rinden fruto que se puede cosechar. El chile más popular de este grupo es el *Tabasco*, que se cultiva comercialmente para hacer una salsa del mismo nombre. Otros chiles picantes son *Chili Piquin*, *Coral Gem*, *Japanese Cluster*, *Thai Hot* y *Small Red Chili*.

Los chiles ornamentales o novedosos incluyen las variedades *Riot*, *Marbels* y el picantísimo *Habanero*, que tiene forma de farol y color de naranja.

Necesidades de clima

Ya que los chiles son de origen tropical y de la misma familia que los tomates y las berenjenas, crecen muy bien cuando la

temperatura está alta. Por consiguiente, no los trasplante hasta que haya pasado todo peligro de una helada.

La temperatura ideal para los chiles es de 70 a 80°F en el día y de 60 a 70°F en la noche.

Es posible que las flores no desarrollen fruto si la temperatura está debajo de estos niveles o si el suelo está demasiado seco.

Algunas variedades que experimentan temperaturas debajo de 60°F no florecerán en absoluto. Seleccione la variedad más adecuada para la temperatura de su zona.

Los chiles se desarrollan lentamente. Llevan por lo menos 45 a 55 días después de polinización para producir fruto cosechable bajo buenas condiciones de desarrollo. Por eso, algunas variedades no se deben cultivar en las zonas donde hay menos de 120 días sin heladas.

En muchas zonas, las temperaturas en el día y en la noche están tan bajas que, aun sin helada, el pleno desarrollo tardará unos 15 a 20 días más de lo normal.

Otras condiciones ambientales que causan una pérdida extrema de agua tienen como resultado la caída de los capullos, las flores y el fruto pequeño. Aunque haya humedad adecuada en el suelo, un día sin lluvia (de baja humedad), caluroso o con mucho viento causará una transpiración rápida y excesiva que la planta no puede tolerar. Un nivel bajo de humedad en el suelo también puede ocasionar que se caigan los capullos y las flores.

La preparación del suelo

Las plantas de chile crecen mejor en suelos cálidos y cultivables de buen drenaje y fertilidad moderada. La preparación de la cama para las semillas se debe empezar cuando haya suficiente humedad en el suelo para formar una bola que se desmenuza en pedazos de tamaño mediano. Se debe mezclar residuos de plantas y materia orgánica hasta una profundidad de 7 ó 8 pulgadas. El cultivo debe eliminar las malas hierbas y formar suelo de partículas pequeñas y granulares. Si se cultiva demasiado, el suelo se vuelve como polvo y tiende a formar una capa dura en la superficie. El nivel ideal de pH es de entre 6.0 y 8.0.

El fertilizante

Antes de plantar es recomendable aplicar 1 libra de fertilizante (20-20-20, por ejemplo) por cada 100 pies cuadrados. Una semana después de que las plantas empiecen a florecer, póngales 1½ onzas de sulfato de amonio (*ammonium sulfate*) por cada 10 pies de una hilera.

Cuando los primeros frutos aparezcan, fertilice de nuevo con 1½ onzas de sulfato de amonio por cada 10 pies de hilera. Eche el fertilizante alrededor de las plantas.

La cantidad de fertilizante se puede basar en una prueba de suelo de un laboratorio privado si se quiere.



La trasplantación de plantas

En el huerto doméstico es mejor plantar trasplantes después de que se haya calentado el suelo en la primavera. Después de plantar, los chiles deben comenzar a crecer rápidamente y seguir creciendo así.

Si las plantas empiezan a florecer y desarrollar fruto cuando aún son muy pequeñas, estarán raquílicas y no alcanzarán el tamaño necesario para un buen rendimiento. Se debe quitar cualquier fruto que aparezca antes del tiempo debido.

No intente cultivar los chiles a partir de semillas a menos que usted tenga un invernadero o semillero con buena exposición a la luz solar. Las plántulas de chile no crecen de manera satisfactoria bajo luces de la casa o en repisas de ventana.

Trasplante plantas bajas y robustas en suelo bien preparado que ha sido fertilizado de antemano. Cave hoyos de 3 a 4 pulgadas de profundidad a una distancia de 14 a 18 pulgadas en la hilera. Las hileras deben estar a una distancia de 24 a 36 pulgadas la una de la otra. Antes de plantar, llene los hoyos con agua y deje que ésta se absorba.

Quite las plantas de la caja con cuidado y colóquelas en los hoyos. Mantenga la cantidad máxima posible de tierra alrededor de las raíces. Llene el hoyo con tierra y apriétela ligeramente alrededor de la planta.

No entierre las raíces a una profundidad mayor de lo que estaban originalmente. Alrededor de cada planta deje una zona más baja que el nivel del suelo en el huerto para guardar agua. Riegue las plantas después de plantar.

Es mejor trasplantar los chiles al fin del día o cuando está nublado. Así las plantas no se marchitarán ni se secarán. Se puede usar una tabla u otro objeto para proteger los trasplantes contra el viento y el sol.

Aunque varía mucho el uso de chiles entre familias, normalmente basta con tres o cuatro plantas de chiles picantes y ocho a diez de chiles dulces para una familia de cuatro personas.

Los mantillos del suelo y los túneles

Después de que se establezcan bien las plantas, la aplicación de un mantillo o una capa orgánica (*mulch*) puede conservar la humedad del suelo, evitar que se comprima el suelo y tardar el crecimiento de malas hierbas.

El tapar el suelo o hacer un túnel sobre la hilera de plantas con hojas de plástico beneficia las plantas. Un mantillo del suelo debe ser de plástico negro o del tipo de plástico que deja pasar selectivamente la luz para calentar el suelo al máximo y

a la vez controlar la maleza. Si se usan túneles, se deben retirar cuando las temperaturas adentro suban a más de 90°F en la tarde por 2 ó 3 días seguidos.

El cultivo y el riego

Si es necesario cultivar para eliminar la competencia de otras plantas, se debe hacer con poca profundidad. El cultivo profundo cerca de las plantas destruye mucho del sistema de raíces y baja el rendimiento y la calidad.

Los insectos y las enfermedades

El Servicio de Extensión de Oregon State University recomienda el uso de prácticas de jardinería sostenibles. Siempre identifique y vigile los problemas antes de tomar medidas de control. Use primero los controles culturales (tales como la poda), luego los controles físicos (tales como las trampas).

Use insecticidas sólo cuando sea necesario si ocurren problemas con plagas específicas, siguiendo las indicaciones de uso en la etiqueta. Los insecticidas incluyen el jabón insecticidal, el aceite horticultural, los insecticidas botánicos y los pesticidas orgánicos y sintéticos. Siempre use el método menos tóxico primero.

Estos insectos pueden ser un problema: los áfidos verdes de duraznos (*green peach aphids*), los sínfilos del huerto (*garden symphylans*), los escarabajos pulga (*flea beetles*), los ácaros araña/arañitas rojas (*spider mites*) y los gusanos de alambre (*wireworms*).

Las enfermedades también pueden dañar los chiles. Éstas incluyen el virus del mosaico amarillo (*curly top virus*), el virus del mosaico del alfalfa (*alfalfa mosaic virus*), el virus del anillado necrótico del tomate (*tomato ringspot virus*), la antracnosis (*anthracnose*), la viruela de la hoja (*cercospora leaf spot*), el mosaico común (*common mosaic*), el *Verticillium dahliae* (*verticillium wilt*) y otros hongos del suelo (*root rot*). Para mayor información,

vea *Fact Sheet 242, Discourage Plant Diseases in Your Home Garden* (disponible solamente en inglés). Se puede pedir un ejemplar gratis escribiendo a *Publication Orders, Extension and Station Communications, 422 Kerr Administration, Oregon State University, Corvallis, OR 97331-2119*.

La cosecha y el proceso de secar los chiles

Se puede cosechar los chiles a cualquier hora. Por lo general se desprenden de la planta dejando pegado al fruto el tallo. Tenga precaución de no desprenderle o romperle las ramas enteras a la planta.

Algunos jardineros prefieren cortar los frutos con un cuchillo para evitar daños a las plantas. Si los chiles se pizcan al madurarse, las plantas rinden más.

Los primeros chiles deben estar listos entre 8 a 10 semanas después de la trasplantación. Las variedades campana (bell), sin embargo, se pizcan normalmente



cuando están en pleno desarrollo y maduros— a 3 a 4 pulgadas de largo, firmes y del color deseado.

Cuando los frutos están maduros, se desprenden fácilmente de la planta. Los frutos se pueden dejar madurar completamente en la planta hasta ponerse rojos o amarillos. Los chiles picantes— menos el jalapeño (que permanece verde al madurarse)— normalmente se cosechan en la etapa madura roja.

Hay dos métodos para secar los chiles picantes.

El método tradicional consiste en pizcar los frutos maduros, atar los tallos y colgarlos en un lugar seco, como un garaje. Manténgalos lejos de la luz solar directo y revíselos cada

día para asegurarse de que no se desarrolle ninguna pudrición. Si se pudre un fruto, retírelo y deséchelo.

Un método más sencillo consiste en arrancar la planta entera y colgarla al revés en un lugar oscuro y seco durante 3 a 4 semanas. Las hojas mantendrán separados los frutos. Por eso no hay que estar atento a la pudrición. Cuando los frutos se sequen, despréndalos y almacénelos.

El almacenamiento

Por lo general, los chiles no procesados no se pueden almacenar por más de una o dos semanas sin deteriorarse. Es ideal almacenar los chiles bajo

condiciones frescas y húmedas (entre 45 y 50°F y entre el 85 y 90 por ciento de humedad). Los chiles pueden ser congelados enteros o rebanados. Los chiles congelados sin escaldar son los mejores para los platos crudos. Los chiles escaldados se pueden empacar con más facilidad y son mejores en platos cocidos.

Después de secarse, los chiles picantes se pueden almacenar en recipientes herméticos lejos del calor y de la luz solar directa. Mantendrán su sabor picante por varios años si se almacenan debidamente.

Para usar los chiles picantes secos, póngalos en un mortero y macháquelos. Para polvo más picante, incluya las semillas

también. Para polvo menos fuerte, quite las semillas. Tenga precaución de no tocarse los ojos, los labios o las membranas mucosas sin lavarse las manos después de trabajar con los chiles picantes.

La primera vez que Ud. usa chiles picantes en la cocina, empiece con cantidades pequeñas y aumente poco a poco hasta un nivel más picante. Para cuatro personas quienes no están acostumbradas a las comidas picantes será suficiente agregarle medio chile a un plato. ¡Un plato con cuatro chiles y medio es picantísimo!

© 2006 Oregon State University. Esta publicación puede ser copiada o reimpressa en su totalidad, sin cambios, para propósitos no-lucrativos. Esta publicación fue producida y distribuida a favor de las Actas del Congreso del 8 de mayo y el 30 de junio de 1914. El trabajo de Extensión es un programa de cooperación de Oregon State University (la Universidad Estatal de Oregon), el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos y los condados de Oregon. El Servicio de Extensión (Extension Service) de Oregon State University ofrece programas educativos, actividades, y materiales sin discriminación basada sobre edad, color, incapacidades, identidad o expresión de identidad sexual, estado matrimonial, origen nacional, raza, religión, sexo, orientación sexual, o estado de veterano. El Servicio de Extensión de Oregon State University es una institución que ofrece igualdad de oportunidades.

Publicada en octubre de 2006.