



Foto <https://pixabay.com/>



Textos: Sebastián Gómez I. y Hernán D. Rincón H.

NOMBRE COMÚN

Berenjena (español), Eggplant (inglés), Aubergine (francés).

Otros nombres comunes en Colombia: Berenjena de monte, pepino morado, ponedora.

NOMBRE CIENTÍFICO: *Solanum melongena* L.

Esta especie fue publicada por Linneo en su libro *Especies Plantarum*, en 1.753. La Berenjena, al igual que muchas especies comunes en las huertas como la papa, el tomate de aliño, el tomate de árbol, el lulo, los ají, el pimentón y la uchuva, es una de las especies,

perteneciente a la Familia SOLANACEAE, con la particularidad de que todas estas, contienen diferentes concentraciones de alcaloides como la Solanidina, y estos en altas cantidades en una misma comida, podrían tener efectos adversos en la salud de las personas.

ORIGEN Y/O DISTRIBUCIÓN NATURAL

De acuerdo con la literatura (1), la mayoría de las especies de la familia de las solanáceas son nativas del continente americano. Una excepción importante es el grupo de las berenjenas que son originarias del viejo continente. Actualmente la evidencia científica apunta a que *Solanum melongena* es originaria del trópico africano y que deriva de su ancestro *Solanum incanum*. Ahora se cultiva en casi todas las regiones tropicales y



Berenjena

subtropicales del mundo y en las zonas templadas del planeta, bajo invernadero.

En cuanto al origen del cultivo o proceso de domesticación, los documentos más antiguos que se conocen lo establecen en el estado de Assam (al noreste de la India), Birmania y en China. Luego por comerciantes árabes pasó nuevamente al norte de África y más tarde, en la Edad Media, entró a Europa por la España musulmana, desde donde se extendió su cultivo a la región del Mediterráneo y por último llega al continente americano luego del “descubrimiento”.

Actualmente, los principales países productores son China, India, Egipto, Turquía e Irán y el único país latinoamericano que figura entre los 30 primeros productores es México.

DESCRIPCIÓN



Foto <https://pixabay.com/>

La berenjena es una especie herbácea generalmente anual, cuyas raíces son muy desarrolladas y pueden alcanzar una profundidad de 45 centímetros o más. Esta especie puede alcanzar entre los 50 y 150 centímetros de altura dependiendo de la variedad. Su tallo puede presentar vellosidades y espinas, según la variedad puede ser de color morado o verde, se ramifica desde muy cerca de la base. Sus hojas son simples,

alternas, grandes, de forma ovalada y de bordes lobulados; son de color verde y su haz es de textura lisa y su envés está cubierto por vellosidades grises y puede presentar espinas en las nervaduras. Sus flores son pequeñas, solitarias o agrupadas en ramilletes de máximo 5 flores, de color blanco o morado, con vellos y espinas en la base. Su fruto es una baya de gran tamaño, de forma ovalada, globosa o alargada, dependiendo de la variedad puede ser negro, morado, amarillo o blanco. Su interior es una pulpa carnosa que puede ser de color blanco, verde o amarilla que al contacto con el oxígeno se torna pardusca. Sus semillas son pequeñas y muy numerosas, de color marrón, ovaladas y aplanadas.

RECOMENDACIONES DE CULTIVO:



Foto <https://pixabay.com/>

La berenjena es una especie principalmente de climas cálidos que crece por debajo de los 2.000 metros de altitud, no soporta bajas temperaturas ya que la pueden matar o volverla estéril. Esta especie prospera mejor entre los 18 y 32 grados centígrados, requiere suelos profundos (Canastas de mínimo 25 cm de profundidad), ricos en materia orgánica, bien drenados y un poco ácidos. Requiere una buena cantidad de agua, aunque no soporta los encharcamientos. Requiere de una alta intensidad lumínica (8 a 10 horas de sol), y se recomienda que los frutos no toquen el suelo ya que se pueden dañar, por lo cual es recomendable el uso de



varas tutoras o amares para sostener la planta durante la producción. Su propagación se realiza básicamente por semillas y su cosecha para el consumo se debe hacer cuando el fruto este brillante y antes de que se vuelva muy blando y opaco.

USOS



Foto <https://pixabay.com/>

Sus frutos son muy empleados en culinaria, siempre y cuando estén **COCINADOS**, crudos pueden ser **TOXICOS**. De hecho, la berenjena es ampliamente utilizada por su versatilidad. Se acostumbra a consumir sus frutos en estado inmaduro de diversas formas como por ejemplo asados, horneados o rellenos, como acompañante de carne, en ensaladas, en lasañas remplazando la pasta, en curry, fritos, salteados, etc., también es considerada un componente principal en la cocina vegana. Por su alto contenido de agua y baja cantidad de calorías se utiliza en dietas diseñadas para bajar de peso.

Como recomendación final, se pueden almacenar los frutos enteros, sin partir y mejor consumirlos frescos y bien cocinados, sin pasar más de 7 u 8 días, luego de cogerlos.

DATOS CURIOSOS

La historia de la berenjena es larga. Su primer centro de domesticación fue la región indo birmana de donde fue llevada hacia el este hasta llegar a la China en el Siglo V

donde se desarrollaron variedades más pequeñas. En Colombia se cultiva fundamentalmente en la región Caribe, siendo el departamento de Córdoba donde se encuentran los cultivos más extensos.

Según la literatura (2), parece que por desconocimiento de cómo tratar culinariamente a la berenjena o por utilizar especies no comestibles causó problemas digestivos, creándose una mala fama. Durante los primeros siglos de la entrada a Europa existió la creencia de que su consumo provocaba múltiples enfermedades, por lo que la planta fue utilizada mucho tiempo como un adorno decorativo y exótico y no propiamente como un alimento.

Fuentes bibliográficas consultadas:

(1) CARACTERIZACIÓN MORFOLÓGICA Y GENOTIPADO DE UNA POBLACIÓN INTERESPECÍFICA DE *Solanum incanum* x *Solanum melongena* L. DESARROLLO DE MARCADORES CAPs A PARTIR DE COSII Y REALIZACIÓN DE MAPA GENÉTICO. D. Manuel Blasco Villarroya. Tesis de maestría en mejora genética vegetal. Univ. Politécnica de Valencia. 2009. 106 p. En:

<https://riunet.upv.es/bitstream/handle/10251/12030/TESIS%20M%C3%81STER%20MANUEL%20BLASCO%20VILLARROYA.pdf?sequence=1>

(2) *Solanum melongena*. En:

https://es.wikipedia.org/wiki/Solanum_melongena

(3) Como cultivar berenjenas En:

<https://ecohortum.com/como-cultivar-berenjenas/>



Foto <https://pixabay.com/>

