

Solanum melongena L., 1753 (Aubergine)

Identifiants : 3178/solmel

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 21/09/2020

• **Classification/taxinomie :**

◦ Famille : Solanaceae ;

- **Synonymes français :** béringène, albergine, mélongène (melongène), bringelle, ambergine, mayenne, bréhème, bringèle, marignan, melanzane, mérangène, méringeane, verinjeane, viadase, aubergine des jardins [Groupe Communis], aubergine commune [Groupe Communis], aubergine cultivée [Groupe Communis], aubergine longue des Indes [var. *serpentinum*], plante à oeufs (plante aux oeufs) [Solanum melongena et cv. 'Ronde blanche'], pondeuse [cv. 'Ronde blanche'], oeuf végétal [Solanum melongena et cv. 'Ronde blanche'], aubergine blanche [cv. 'Ronde blanche'] ;
- **Nom(s) anglais et/ou international(aux) :** aubergine (gb), brinjal eggplant, eggplant (eu), brinjal (in), large-fruited eggplant, melongen (Trinité-et-Tobago) , qie (cn transcrit), Aubergine (de), Eierfrucht (de), maranziana (it), melanzana (it), mulignana (it), petrociana (it), nasu (jp romaji), gaji (ko transcrit), berinjela (pt), berenjena (es), aubergin (sv) ;

• **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** Partie(s) comestible(s) : fruit, feuilles, légume

Utilisation(s)/usage(s) culinaires :

- les fruits sont surtout frits puis mangés ; ils peuvent aussi être grillés, cuits au four, farcis, et utilisés dans les ragoûts et les currys ; les fruits sont également séchés et stockés ;
- les feuilles, bien que comestibles, sont velues et n'ont pas bon goût ; elles sont mélangées avec du son de riz et du sel dans lequel les radis japonais sont picklés

Consommée cuite, on compare sa chair blanchâtre à celle de champignons très appréciés (champignon de Paris, cèpe...) de par sa texture tendre et sa saveur riche et complexe ; essentiellement présente dans la cuisine méditerranéenne et orientale, l'aubergine est délicieuse frite, en beignet, farcie, en caviar ou encore en ratatouille (ou plus généralement mélangée à d'autres légumes dits "du sud"), et accompagne idéalement toutes sortes de viandes ; l'épiderme des variétés rouges contient de grandes quantités d'anthocyane, faisant de celles-ci un excellent antioxydant (à condition de consommer cette peau) ; ses propriétés diététiques (18 Kcal pour 100 gr) et sa richesse en minéraux (magnésium, potassium, zinc), en vitamines et en fibres, font qu'elle a la capacité de freiner l'augmentation du cholestérol (d'après des études scientifiques) ;

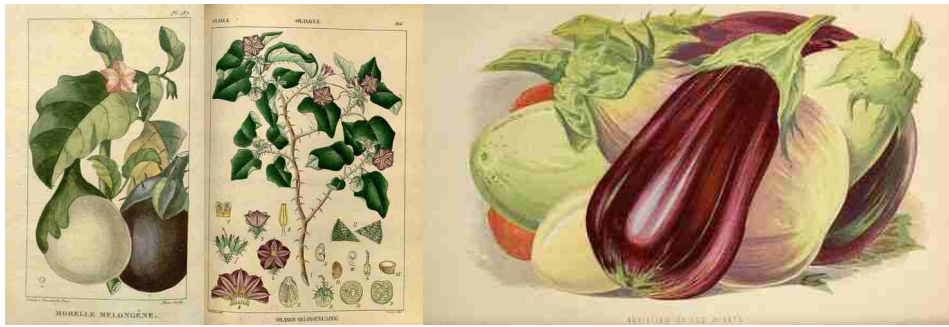
N.B. : crue, l'aubergine a une texture proche d'une éponge et un goût assez désagréable, dû à la présence de saponines, ce qui la rend immangeable.



Précautions à prendre :

néant, inconnus ou indéterminés.

- **Petite histoire :** dérivée d'une espèce sauvage (*Solanum incanum*) répartie en Afrique du Nord et au Moyen-Orient, l'aubergine est progressivement apparue en Asie méridionale (essentiellement en Inde, dans la région d'Assam, et en Birmanie) par suite d'une longue domestication faite de nombreuses sélections durant plusieurs milliers d'années ; cette aventure peut être en partie retracée grâce à d'anciens écrits chinois. Introduite en Italie et dans le sud de la France au 14ème siècle, elle sera considérée comme toxique et maléfique (comme beaucoup d'autres espèces de sa famille) pendant plusieurs centaines d'années ! Elle sera tout de même cultivée mais essentiellement pour la décoration. Puis, toujours par sélection, mais beaucoup plus restrictive cette fois, la variété violette, choisie au détriment des autres (qui ne (ré)apparaîtront que récemment en France), va grossir, puis s'allonger ; et ce n'est qu'à la fin de 18ème et surtout durant le 19ème siècle que l'aubergine est admise comme légume jusque dans les livres de cuisine et sur la plupart des marchés ;
- **Catégories :** pscf, pch ;
- **Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):**



De gauche à droite :

Par Descourtilz M.E. (*Flore médicale des Antilles*, vol. 3: t. 187 ; 1827) [J.T. Descourtilz], via plantillustrations.org

Par Wig

The Floral world and garden guide (vol. 17: ; 1874), via plantillustrations.org

• Liens, sources et/ou références :

- *Tela Botanica* : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-64922> ;
- *INPI* : https://inpn.mnhn.fr/espece/cd_nom/124075 ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) ;
- "GRIN" (en anglais) ;
- *INPI* (recherche en anglais) ;

dont Google (recherche de/pour) "*Solanum melongena*" : [pages](#), [images](#) | "*Aubergine*" : [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 0"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" (en anglais) ;

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Abbiw, D.K., 1990, *Useful Plants of Ghana. West African uses of wild and cultivated plants. Intermediate Technology Publications and the Royal Botanic Gardens, Kew.* p 38 ; Ali, A. M. S., 2005, *Homegardens in Smallholder Farming Systems: Examples from Bangladesh. Human Ecology*, Vol. 33, No. 2 pp. 245-270 ; Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India. CSIR India.* p 581 ; Anderson, E. F., 1993, *Plants and people of the Golden Triangle. Dioscorides Press.* p 221 ; Bernholt, H. et al, 2009, *Plant species richness and diversity in urban and peri-urban gardens of Niamey, Niger. Agroforestry Systems 77:159-179* ; Bianchini, F., Corbetta, F., and Pistoia, M., 1975, *Fruits of the Earth. Cassell.* p 92 ; Bodner, C. C. and Gereau, R. E., 1988, *A Contribution to Bontoc Ethnobotany. Economic Botany*, 43(2): 307-369 ; Burkill, H. M., 1985, *The useful plants of west tropical Africa, Vol. 5. Kew.* ; Burkill, I. H., 1966, *A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia.* Vol 2 (I-Z) p 2081 ; Cheifetz, A., (ed), 1999, *500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners. Random House* p 97 ; Chin, H. F., 1999, *Malaysian Vegetables in Colour. Tropical Press.* p 43 ; Choudhury, B., 1979, *Eggplant, in Simmonds, N.W., (ed), Crop Plant Evolution. Longmans. London.* p 278 ; Copley, L.S. (rev. Steele, W.M.) 2nd Ed., 1976, *An Introduction to the Botany of Tropical Crops. Longmans.* p 142 ; Creasy, R., 2000, *The Edible Asian Garden. Periplus* p 41 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books.* p 1347 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications,* p 237 ; FAO, 1988, *Traditional Food Plants, FAO Food and Nutrition Paper 42. FAO Rome* p 450 ; Flowerdew, B., 2000, *Complete Fruit Book. Kyle Cathie Ltd., London.* p 108 ; Foo, J.T.S.(ed), 1996, *A Guide to Common Vegetables. Singapore Science Foundation.* p 137 ; Fowler, D. G., 2007, *Zambian Plants: Their Vernacular Names and Uses. Kew.* p 61 ; French, B.R., 1986, *Food Plants of Papua New Guinea, A Compendium. Asia Pacific Science Foundation* p 148 ; French, B.R., 2010, *Food Plants of Solomon Islands. A Compendium. Food Plants International Inc.* p 156 ; Gbile, Z. O. and Adesina, S. K., 1988, *Nigerian Solanum Species of Economic Importance. Annals of the Missouri Botanical Garden, Vol. 75, No. 3.* p 864 ; Grubben, G. J. H. and Denton, O. A. (eds), 2004, *Plant Resources of Tropical Africa 2. Vegetables. PROTA, Wageningen, Netherlands.* p 488 ; Hadfield, J., 2001, *The A-Z of Vegetable Gardening in South Africa. Struik* p 106 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world.* p 614 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China. The Chinese University Press.* p 666 ; Jardin, C., 1970, *List of Foods Used In Africa, FAO Nutrition Information Document Series No 2.* p 103 ; Kays, S. J., and Dias, J. C. S., 1995, *Common Names of Commercially Cultivated Vegetables of the World in 15 languages. Economic Botany, Vol. 49, No. 2,* pp. 115-152 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food. CUP* p 1770 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia, CSIRO.* p 222 ; Lembogi Biologi Nasional, 1980, *Sayur-sayuran. Balai Pustaka, Jakarta.* p 108 ; Long, C., 2005, *Swaziland's Flora - siSwati names and Uses* <http://www.sntc.org.sz/flora/> ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al), 1991, *Tropical Planting and Gardening. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur.* p 347 ; Manandhar, N.P., 2002, *Plants and People of Nepal. Timber Press. Portland, Oregon.* p 431 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico.* p 46, 220 ; Mertz, O., Lykke, A. M., and Reenberg, A., 2001, *Importance and Seasonality of*

Vegetable Consumption and Marketing in Burkina Faso. *Economic Botany*, 55(2):276-289 ; Norrington, L., & Campbell, C., 2001, *Tropical Food Gardens*. Bloomings Books. p 29 ; Oke, O. L., 1965, *Chemical Studies of some Nigerian vegetables*. *Expl. Agric.* 1:125-129 ; Omawale, 1973, *Guyana's edible plants*. Guyana University, Georgetown p 83 ; Owen, S., 1993, *Indonesian Food and Cookery*, INDIRA reprints. p 86 ; Peekel, P.G., 1984, (Translation E.E.Henty), *Flora of the Bismarck Archipelago for Naturalists*, Division of Botany, Lae, PNG. p 496, 497 ; Phon, P., 2000, *Plants used in Cambodia*. © Pauline Dy Phon, Phnom Penh, Cambodia. p 562 ; *Plants for a Future database*, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; *Plants of Haiti* Smithsonian Institute [http://botany.si.edu/antilles/West Indies](http://botany.si.edu/antilles/West%20Indies) ; Purseglove, J.W., 1968, *Tropical Crops Dicotyledons*, Longmans. p 556 ; Rashid, H. E., 1977, *Geography of Bangladesh*. Westview. p 273 ; Sharma, B.B., 2005, *Growing fruits and vegetables*. Publications Division. Ministry of Information and broadcasting. India. p 218 ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food*. New Holland. p 130 ; Sp. pl. 1:186. 1753 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 538 ; *Swaziland's Flora Database* <http://www.sntc.org.sz/flora> ; Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables*. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 73, 75 ; Thaman, R.R., 1976, *The Tongan Agricultural System*, University of the South Pacific, Suva, Fiji. p 424 ; Tindall, H.D., & Williams, J.T., 1977, *Tropical Vegetables and their Genetic Resources*, International Board for Plant Genetic Resources, Rome, p 34 ; Tindall, H.D., 1983, *Vegetables in the Tropics*, Macmillan p 365 ; USDA, ARS, *National Genetic Resources Program. Germplasm Resources Information Network - (GRIN)*. [Online Database] National Germplasm Resources Laboratory, Beltsville, Maryland. Available: www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl (10 April 2000) ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 346 ; Vickery, M.L. and Vickery, B., 1979, *Plant Products of Tropical Africa*, Macmillan. p 45 ; Walter, A. & Lebot, V., 2007, *Gardens of Oceania*. ACIAR Monograph No. 122. p 291 ; Williamson, J., 2005, *Useful Plants of Malawi*. 3rd. Edition. Mdadzi Book Trust. p 228 ; Woodward, P., 2000, *Asian Herbs and Vegetables*. Hyland House. p 123