



Jengibre

Jengibre

Nombre científico:
***Zingiber officinale* Roscoe.**

Familia:
Zingiberaceae

Generalidades

Según el Centro de Exportación e Inversión de la República Dominicana (2007), el jengibre es originario del sureste asiático. China e India son los principales productores de jengibre. Aunque pertenece a la misma familia de la cúrcuma, las plantas son muy diferentes.

La planta alcanza una altura similar a la de la cúrcuma, de 1 metro aproximadamente; las hojas del jengibre presentan un raquis y folíolos divididos, hojas lanceoladas y dispuestas a lo largo del tallo en dos líneas paralelas. Las flores



Imagen 1. Planta de jengibre. Fuente: autora.



Imagen 2. Inflorescencia. Fuente: autora.

son sésiles, amarillas y de labios purpúreos, reunidas en una espiga densa al extremo del tallo, y el fruto es seco y valvoso. El rizoma

del jengibre es de un color cenizo por fuera y blanco-amarillento por dentro (Hemba Parraga, 2015) (imágenes 1 y 2).



Imagen 3. Rizoma de jengibre. Fuente: autora.

Al igual que la cúrcuma, del jengibre se aprovechan los rizomas subterráneos. Estos forman una sola masa, muy carnosa y gruesa que crece hacia todos lados y de una manera muy irregular (imagen 3).

Propagación y establecimiento

El jengibre se propaga asexualmente usando rizomas.

Se deben seleccionar rizomas sanos y fraccionarlos con cuchillo dependiendo del tamaño inicial, dejando rizomas de aproximadamente 50-100 gramos de peso. Lo importante es que cada rizoma tenga varias yemas. De esta forma, se obtienen varios brotes en un mismo sitio y mayor será la producción por planta (imágenes 4 a 9).



Imagen 4. Rizoma de jengibre entero.
Fuente: autora.



Imagen 5. Rizoma de 50 gramos de peso. Fuente: autora.



Imagen 6. Rizoma de 100 gramos de peso. Fuente: autora.



Imagen 7. A y B. Rizomas fraccionados para semilla. Fuente: autora.



Imagen 8. Rizomas con yemas brotadas. Fuente: autora.



Imagen 9. Rizoma brotado. Fuente: autora.

Después de cortar los rizomas semilla, quedan heridas abiertas que hay que dejar secar y cicatrizar al aire libre y a la sombra. Posteriormente, para sembrar el jengibre, este puede protegerse al igual que hace con la cúrcuma, aplicando al suelo o al rizoma una mezcla de productos químicos o biológicos en contra de hongos, bacterias o nemátodos del suelo; de esta forma se le da tiempo a la planta para crecer protegida de algunos patógenos.

El jengibre debe sembrarse a unos 8 centímetros de profundidad para evitar que los rizomas se salgan del suelo. Si esto ocurre, es necesario aporcar, es decir, acercarle tierra a la planta para cubrir los rizomas expuestos (imagen 10).



Imagen 10. Planta que se debe aporcar. Fuente: autora.

La distancia de siembra recomendada es de 80 centímetros entre surcos y de 40 centímetros entre plantas.

Si se tienen pocos rizomas semilla, no importa, se siembran los que haya, para que, de esta cosecha, se obtenga más material vegetal para

una próxima siembra. Otra opción es fraccionar los rizomas dejando por lo menos una yema en cada trozo; de esta manera saldría una planta por sitio de siembra. No obstante, en esta forma, la cosecha no será igual de abundante que si se siembra un rizoma con más yemas.

Si se compran rizomas de jengibre en el súper, supermercado o plaza para sembrar en casa, es recomendable que se seleccionen los rizomas que ya tengan las yemas brotadas, para que la emergencia y el desarrollo de la planta sean mucho más rápidos (imágenes 11 a 13).



Imagen 11. A y B. Emergencia de la planta. Fuente: autora.



Imagen 12. A-C. Crecimiento de la planta. Fuente: autora



Imagen 13. Desarrollo radicular, 1 mes. Fuente: autora.

Cosecha y aprovechamiento

La estructura que se aprovecha del jengibre son sus rizomas.

La producción de los rizomas para cosechar dura entre 9 y 10 meses; si la planta entra en etapa de senescencia, llega su momen-

to óptimo de cosecha, cuando la planta empieza a marchitarse. Por tanto, se debe soltar el suelo alrededor de la planta y se procede a extraer los rizomas. Es necesario retirar la mayor cantidad de tierra de los rizomas en el campo para que luego sean llevados al lavado. El jengibre puede consumirse fres-

co, como se consigue en la mayoría de los mercados. También hay una forma de conservarlo mediante la deshidratación, proceso que es igual al de la cúrcuma. Si se dispone de un deshidratador eléctrico, este será de gran ayuda para realizar un secado rápido y uniforme (imágenes 14 a 20).

Mi jardín cálido



Imagen 14. Senescencia. Fuente: autora.



Imagen 15. A y B. Lavado de rizomas de jengibre recién cosechados. Fuente: autora.



Imagen 16. Rizoma de jengibre fresco. Fuente: autora.



Imagen 17. Rizoma pelado. Fuente: autora.



Imagen 18. Rizoma tajado. Fuente: autora.



Imagen 19. A y B. Jengibre en deshidratador eléctrico. Fuente: autora.



Imagen 20. Jengibre seco. Fuente: autora.

En casos de gripe, tomar aguapanela con jengibre es muy agradable y saludable, ya que es un antitusivo y expectorante que calienta (Salgado, 2011).

El jengibre no es colorante y es mucho más apetecido por su sabor y olor a limón picante para los guisos, las carnes y preparar bebidas. También lo usan mucho en comida oriental.