

# Variedades tradicionales de berenjena en España

Evolución de esta solanácea a lo largo de la historia y hasta nuestros días a nivel mundial y nacional

Figura 1. Diversidad en frutos de berenjena.



*España es un país con una gran diversidad de tipos locales de berenjena. Lamentablemente, toda esta diversidad se está perdiendo, al verse reemplazadas las variedades locales por nuevas mejoradas, híbridas en su mayor parte, y que permiten unas producciones más altas. En este artículo se hace una revisión a la historia de esta solanácea en el mundo y en las zonas productoras nacionales.*

J. Prohens y F. Nuez.

Centro de Conservación  
y Mejora de la Agrobiodiversidad Valenciana (COMAV).  
Universidad Politécnica de Valencia.

La berenjena (*Solanum melongena* L.) es un cultivo económicamente importante para nuestra horticultura y profundamente arraigado en nuestra cultura culinaria. Según los datos del Anuario de Estadística Agroalimentaria (MAPA, 1999), se cultivan 3.715 ha, de las cuales 25 ha son de cultivo en secano, 2.510 ha de regadío al aire libre y 1.180 ha de regadío en cultivo protegido. La producción total es de 133.575 t y tiene un valor de 10.967.106 pts. Las exportaciones representan un 27,9% de la producción.

Las comunidades autónomas con una mayor producción son Andalucía, Cataluña, Comunidad Valenciana, Castilla-La Mancha, Baleares, Extremadura y Murcia. En las demás comunidades autónomas el cultivo de la berenjena apenas tiene relevancia (MAPA, 1999).

Todas las evidencias apuntan a que la berenjena fue introducida en la Península Ibérica por los árabes (Nuez et al., 2001). Sobre estas primeras poblaciones fueron actuando la selección (tanto artificial como natural) y otras fuerzas microevolutivas como la deriva genética, consistente en la fijación de alelos al azar en poblaciones pequeñas, la mutación espontánea, que puede crear nuevas variantes genéticas y la migración resultado de la entrada de material genético nuevo procedente de otras poblaciones. Toda esta variación se amplificaría por la recombinación resultante de los cruza-



mientos entre genotipos distintos.

Aunque la berenjena se considera como autógama, presenta una cierta tasa de alogamia que puede llegar a ser de hasta un 30%, especialmente en cultivo al aire libre y en presencia de insectos polinizadores (Kalloo, 1993).

El resultado final de todos estos procesos fue la aparición en nuestro país de una gran diversidad de tipos locales (**Figura 1**) con una alta adaptación a las condiciones ambientales en las que han evolucionado y a las necesidades y usos peculiares de las comunidades locales.

### Historia de este cultivo

El origen, domesticación y difusión de un cultivo son piezas clave para el estudio de la variación presente en un país o región determinado. Es por ello que les dedicamos una parte de este artículo.

Los estudios de variación a nivel morfológico y molecular indican que la berenjena probablemente se domesticó en la región indobirmana a partir de la especie silvestre *Solanum incanum* (**Figura 2**), la cual presenta un hábito de crecimiento similar al de la berenjena (Lester y Hasan, 1990; 1991).

A pesar de que *Solanum incanum* únicamente se encuentra distribuida de forma natural en las regiones ecuatoriales del Este de África y en Oriente Medio (Daunay et al., 1997), varias son las evidencias que apoyan la hipótesis de la domesticación en la región indobirmana.

La berenjena se menciona en textos sán-



**Figura 2.** Arriba y derecha, planta y frutos de *Solanum incanum*, presunto ancestro silvestre de la berenjena cultivada.



critos de varios siglos antes de Cristo, utilizándose muchos nombres distintos para referirse a ella, lo cual es un indicativo de la existencia de una amplia variación en esa época (de Candolle, 1883; Khan, 1979).

Dos de los nombres utilizados son los de "bhantaki" y "vaatingan", de los cuales parece haber derivado la palabra persa "baadajan" y la árabe "badanyan", lo cual indicaría que estos últimos pueblos la habrían conocido con posterioridad a los hindúes (Khan, 1979).

De la misma forma, tampoco se han encontrado referencias a su cultivo en textos clásicos griegos o latinos, ni existen referencias de su conocimiento en la antigua Asiria, y en fuentes hebreas se menciona por primera vez alrededor del año 1000 (Watson, 1998).

Además, la mayor diversidad de berenjenas tanto a nivel morfológico como molecular se encuentra en la región indobirmana, existiendo en la región una gran cantidad de formas cultivadas y adventicias (Bhaduri, 1951;

Chadha, 1993; Kalloo, 1993, Karihaloo y Gottlieb, 1995).

Si las hipótesis sobre el origen de la berenjena son ciertas, ésta compartiría con el tomate el hecho de que su región de origen no es la misma en la que se encuentran la mayor parte de especies silvestres relacionadas con el cultivo (Esquinas-Alcázar y Nuez, 1995). Se especula que la especie silvestre progenitora *S. incanum* habría podido llegar a la India siguiendo al hombre en sus desplazamientos desde Oriente Medio hasta la India como adventicia, o tal vez por el hecho de que sus bayas se utilizan para el curtido de pieles (Lester y Hasan, 1990, 1991). Otros autores indican que frutos de *S. incanum* podrían haber llegado desde África oriental hasta la India transportados por las corrientes marinas (D'Arcy y Pickett, 1991).

Esto tiene importantes implicaciones en la variación genética del cultivo, ya que al tener lugar la domesticación a partir de un pequeño número de individuos aislados reproductivamente habría existido un efecto fundador muy importante, lo cual implicaría que la base genética de la berenjena, si se compara con otros cultivos, sería bastante estrecha. Varios estudios a nivel molecular parecen confirmar esta hipótesis (Pearce y Lester, 1979; Isshiki et al., 1994; Karihaloo y Gottlieb, 1995).

La difusión de la berenjena hacia Occidente fue llevada a cabo por los árabes. Dentro del mundo musulmán la berenjena adquirió gran importancia como cultivo hortícola, siendo un producto fuertemente arraigado en la

**TABLA 1. NÚMERO DE ACCESIONES DE LAS TRES COMUNIDADES EN QUE EL CULTIVO DE LA BERENJENA ES MÁS IMPORTANTE AGRUPADAS POR FORMA DE FRUTO EN UNA CARACTERIZACIÓN REALIZADA POR EL COMAV. ENTRE PARÉNTESIS SE INDICA EL PORCENTAJE DE ACCESIONES CORRESPONDIENTE A CADA FORMA. EN SOMBREADO LAS DOS CATEGORÍAS MÁS HABITUALES EN CADA COMUNIDAD AUTÓNOMA**

	Achatado	Redondo	Ovalado	Ligeramente alargado	Alargado	Muy alargado	Forma
Andalucía	0 (0%)	2 (8%)	13 (52%)	9 (36%)	1 (4%)	0 (0%)	2.17
Valencia	0 (0%)	0 (0%)	3 (21%)	4 (29%)	4 (29%)	3 (21%)	2.61
Cataluña	1 (4%)	0 (0%)	5 (21%)	0 (0%)	10 (42%)	8 (33%)	2.81

**Achatado:** Más ancho que largo.

**Redondo:** Tan largo como ancho.

**Ovalado:** Ligeramente más largo que ancho.

**Ligeramente alargado:** Dos veces más largo que ancho.

**Bastante alargado:** Tres veces más largo que ancho.

**Muy alargado:** Cuatro veces más largo que ancho.

**Forma:** Media de la relación longitud/ancho.



cultura gastronómica.

En los tratados de agricultura árabes se pueden encontrar frecuentemente referencias a la berenjena. Así, en el siglo IX la berenjena fue objeto de varios hadices, encontrándose también numerosas referencias al cultivo en el tratado de "La Agricultura Nabatea" y en poemas en que se describen las virtudes de este fruto (Watson, 1998). Ya en la Península Ibérica se cita varias veces su cultivo en el calendario de Córdoba de Arib del siglo X y en el siglo XII Abú Zacaría (1802) describe detalladamente su cultivo.

Los árabes jugaron un papel clave en la introducción y diversificación de la berenjena en la Península Ibérica. En 1513, Alonso de Herrera (1996) señala que «Comun opinion del vulgo es, que las verengenas fueron traídas a estas partes por los Moros, quando de Africa pasaron en España». Desde la Península Ibérica se habría ido difundiendo lentamente a otros países europeos. Así, en Italia las primeras referencias son del siglo XIV y en Francia del siglo XVII (Daunay, 1996).

El hecho de que la berenjena pertenezca a la familia de las solanáceas probablemente debió contribuir a un cierto declive del cultivo de la berenjena después de la Reconquista y a frenar su expansión en Europa.

Muchas solanáceas son altamente tóxicas y estas plantas gozaban de fama de poco saludables. Alonso de Herrera (1996) a principios del siglo XVI indica que «las trajeron (los Moros) para matar con ellas a los Christianos» y considera que es una planta «muy mal acomplecionada y de muy malas calidades» y se debían consumir «cociéndolas con buena carne y tocino y desemponzoñándolas con buen vino».

También un nombre por el que se conocía en algunos herbarios de la Edad Media era el de Mala insana (manzana insana) y en muchos tratados botánicos se desaconsejaba su consumo (Daunay, 1996). También el nombre italiano "melazana", del que derivan "melanzana" y "melongena" significa "manzana loca" (Heiser, 1969; Choudhury, 1995). Esta preocupación por la toxicidad de la berenjena duró mucho tiempo. Hace sólo dos siglos, Boutelou y Botelou (1801) señalan que en los países nórdicos contribuye a su poca popularidad «la preocupación de ser de la familia y

género de los solanos; entre cuyas especies se encuentran muchas venenosas y contrarias a la salud».

Hoy en día se sabe que, afortunadamente, el fruto de la berenjena es una planta que no presenta ninguna toxicidad potencial para el hombre (Som y Maity, 1986).

### Variación y tipos varietales en *Solanum melongena*

Aunque la mayor diversidad de berenjena se encuentra en el Centro indo-birmano, también en China y en la región mediterránea se puede encontrar una considerable variación, por lo que se consideran centros secundarios de variación (Vavilov, 1951; Zeven y Zhukovsky, 1975).

Existen varias clasificaciones botánicas, aunque es habitual que entre los tipos cultivados se utilice la clasificación de Bailey (1947) que distinguió tres variedades botánicas: la variedad *esculentum*, que engloba a las formas



Lámina del *Tacuinum sanitatis* (siglo XIV) en que se representan plantas de berenjena.

comunes, la variedad *serpentinum*, que incluye tipos varietales con frutos muy largos, y la variedad *depressum*, que está constituida por tipos de fruto pequeño y precoces.

Además de éstas, usualmente se considera otra variedad botánica, la var. *incanum*, que corresponde a las formas adventicias espinosas que se encuentran en la región indo-birmana.

Los caracteres más importantes en la clasificación varietal de los frutos de berenjena son: la forma y tamaño del fruto, el color, la uniformidad del color, la presencia de espinas en el cáliz y la longitud de fruto recubierta por el cáliz (Costa, 1978; Marín, 2000; Baixauli, 2001).

Es de destacar que existen diferencias considerables entre los cultivares típicos de Occidente y los de Oriente. Así, en Europa, Norte América y Oriente Medio los tipos varietales suelen corresponder a plantas vigorosas de frutos grandes. La mayor parte de las variedades modernas son híbridos F1, los cuales, además de proporcionar una patente física a las casas de semillas, son heteróticos para caracteres de producción y usualmente no presentan espinas en el cáliz ni en otras partes de la planta (Anónimo, 1997). Usualmente son de fruto negro o morado y lisas. Al-

gunas de estas variedades, especialmente los híbridos, presentan resistencia a uno o varios de los siguientes patógenos: virus del mosaico del tabaco (TMV), virus del mosaico del pepino (CMV) y *Botrytis* (Marín, 2000).

En cambio, en los cultivares asiáticos las plantas son poco vigorosas, generalmente más espinosas, y en muchas de ellas los frutos son de color verde con listas o vetas más oscuras (Costa, 1978; Chadha, 1993). Muchas de las variedades orientales cultivadas en la actualidad no son híbridas, sino que corresponden a variedades de polinización abierta, con un cierto grado de heterogeneidad genética (Chadha, 1993). No obstante, también se están empezando a extender las variedades híbridas, especialmente en Japón, donde son predominantes (Hallard, 1996).

### Historia de la berenjena en España

Ya en el siglo XII, Abu-Zacaría (1802) distingue cuatro variedades de berenjena: «las egipcias, cuyo fruto es blanco y la flor de color de violeta, esto es, zarco; otra especie llamada syriaca, cuyo fruto tiene el color avioletado y la flor entre zarca y bermeja; las baladíes (o del país) que son negras de capotillo delgado, y también de flor avioletada; y las cordobesas, que son negras con la flor del mismo color que las anteriores». Es muy probable que en esa época, ya existiese una considerable variedad de formas cultivadas en nuestro país.

Alonso de Herrera (1996), aunque no se refiere directamente a variedades concretas comenta que «...las mas chicas (digo las menores, no las marchitas) y las que estan todas cubiertas por sus capullos no son tan malas como las que son grandes, y estan desnudas...», dando a entender que existían variedades de frutos más pequeños y recubiertas por el cáliz (como las actuales de Almagro), que corresponden a la variedad *depressum*; las otras que corresponderían al tipo *esculentum*. Más adelante indica que «Las cardenas que tiran a negras son mejores que las verdes», también indicando la presencia de tipos distinguidos por el color.

A principios del siglo XIX, Boutelou y Boutelou (1801) indica que se cultivan tres tipos de berenjena: la común, la moruna o morada y la de huevo. Aunque no describe sus características, sí indica que el cáliz es espinoso, característica habitual de los cultivares más antiguos, y que el fruto difiere según las variedades «...en unas es redondo y encarnado, en otras aovado y blanquecino, y últimamente en otras muy largo, casi cilíndrico y morado. La berengena de huevo produce sus hojas más hendidas, y su fruto tiene la forma y color de un huevo de gallina». Más adelante indica que «La berengena de huevo se tiene por más de-

De izquierda a derecha y de arriba a abajo:  
(F.4) berenjena larga morada,  
(F.5) larga negra, (F.6) redonda negra,  
(F.7) redonda acostillada,  
(F.8) redonda verde y (F.9) bombilla.



licada, aunque otros prefieren la común».

A finales del siglo XIX Navarro (1880), inspirándose en gran medida en Boutelou y Boutelou (1801) indica que se cultivan en España más de 30 variedades, señalando que el fruto «...en unas es redondo y encarnado, en otras aovado y blanco, y en otras, por último, casi cilíndrico ó en forma de maza, morado, verde manzana y amarillento».

Entre ellas destaca a tres (las mismas citadas por Boutelou y Boutelou), y las describe de la siguiente manera: «la común, de forma aovada, gruesa, cáliz bastante prolongado, color amoratado y verde manzana con tintas amarillenta y violada; la moruna o morada, que en Madrid era conocida como berenjena catalana, casi cilíndrica ó más bien de masa larga, con poco diámetro; y la de huevo ó de China, de hojas más endidas que el tipo general, y de fruto con forma y color de huevo de gallina, preferido por unos como más delicado, y cultivada por otros como planta de adorno únicamente».

### Variedades españolas de berenjena

A continuación enumeramos algunas de las variedades tradicionales de berenjena más conocidas en España (Gayán, 1935; Casallo y Sobrino, 1965; Cuartero et al., 1985; Ibar y Juscafresca, 1987; Sobrino y Sobrino, 1989; Facciola, 1990; Marín, 2000; Baixauli, 2001). El nombre de muchas de ellas hace referencia a las características del fruto, mientras que en otras se enfatiza su procedencia geográfica:

- **Larga morada (Figura 4)**. Muy cultivada en Cataluña. La planta es de porte alto. Los frutos son grandes, largos (entre 20 y 45 cm), morados y estrechos. Dependiendo de los ecotipos su forma varía desde bastante recta hasta muy curvada o serpentiforme. De la misma forma, aunque el color es usualmente morado, también se encuentran ecotipos de color violeta. Se trata de una variedad muy adecuada para cortar en rodajas.

- **Larga negra (Figura 5)**. Muy similar a la anterior, pero de piel negra.

- **Redonda morada**. Los frutos son gran-

des, de hasta 2 kg, de color morado y redondeados, aunque es frecuente que algunos frutos presenten irregularidades, consecuencia de la fasciación de flores.

- **Redonda negra (Figura 6)**. Similar a la anterior, aunque de frutos algo más pequeños y con la piel de color negro.

- **Redonda acostillada (Figura 7)**. Variedad común en determinadas zonas de Andalucía, como la Alpujarra granadina, y de la Comunidad Valenciana. Es similar a las anteriores, de fruto de tamaño medio, redondeada de color morado oscuro, pero con presencia de 6-10 costillas longitudinales más o menos marcadas.

- **Redonda verde (Figura 8)**. Los frutos son redondeados, verdes en la madurez comercial, y con un veteado más oscuro en la parte más cercana al pedicelo.

- **Bombilla (Figura 9)**. Variedad habitual en Andalucía. La planta presenta un vigor medio. Se denomina así porque el cáliz no suele ser espinoso, cubre una parte importante del fruto. De fruto pequeño, ovado, con color de fon-

do blanco y con vetas moradas anchas que pueden llegar a cubrir una parte importante de la piel que no se encuentra bajo el cáliz.

- **Blanca (Figura 10)**. No se trata de una variedad propiamente dicha sino de un conjunto de variedades con diferente morfología distribuidas por las zonas tradicionales de producción. Presenta la característica peculiar de que los frutos son blancos o blanquecinos en la madurez comercial. Algunas de ellas son de pequeño tamaño, del mismo tipo de las de "huevo" mencionadas por Boutelou y Boutelou (1801), mientras que otras son más grandes y alargadas.

- **Listada de Gandía (Figura 11)**. Se trata sin duda de una de las variedades tradicionales españolas más conocidas a nivel nacional e internacional. Es muy popular en la Comunidad Valenciana de donde es originaria, concretamente de Gandía. Los frutos son entre ovalados y alargado-ovalados, con piel bicolor morado y blanco con un fino veteado que le da una apariencia singular. Presenta algunas espinas en el cáliz, carne blanca, tiene cierta to-





De izquierda a derecha y de arriba a abajo: (F.10) berenjena blanca, (F.11) listada de Gandía, (F.12) mallorquina y (F.13) larga berbertrana.

## Conclusion

España es un país con una gran diversidad de tipos locales de berenjena. Lamentablemente, toda esta diversidad se está perdiendo, al verse reemplazadas las variedades locales por nuevas variedades mejoradas, híbridas en su mayor parte, y que permiten unas producciones más altas.

La pérdida de las variedades tradicionales no sólo significa la pérdida de unos recursos genéticos de gran valor para la obtención de nuevas variedades en el presente o en el futuro. Junto con ellas también se pierde la experiencia y profundos conocimientos etnobotánicos asociados a

su utilización (Nuez y Fernández de Córdoba, 1994; Cebolla-Cornejo et al., 2001).

Además, no hay que olvidar que al presentar adaptación a ambientes específicos, las variedades tradicionales permiten reducir la necesidad de insumos adicionales, por lo que pueden ser muy útiles para la agricultura ecológica (Nuez y Ruiz, 1999a).

Finalmente, la utilización de estas variedades contribuye a conservar el ambiente, ya que, tal como quedó patente en la Conferencia de las Naciones Unidas sobre Ambiente y Desarrollo llevada a cabo en Río de Janeiro en 1992, la biodiversidad es una parte sustancial del ambiente (Nuez et al., 1997; Nuez y Ruiz, 1999b).

Si bien es cierto que muchas de las variedades tradicionales de berenjena no se han perdido para siempre, porque se encuentran conservadas en los bancos de germoplasma, como el del Centro de Conservación y Mejora de la Agrobiodiversidad Valenciana (COMAV) (Cuartero et al., 1985; Nuez y Ruiz, 1999; Nuez et al., 2001), la mejor forma de conservarlas es utilizándolas, recuperándolas para una agricultura dirigida a mercados que demandan productos naturales de alta calidad y más respetuosa con el medio ambiente.

Esperamos que en este artículo hayamos despertado el interés por este tipo de variedades de berenjena. ■

## BIBLIOGRAFÍA

Existe una amplia bibliografía en la redacción a disposición de los lectores.

lerancia a la sequía y con buena capacidad de cuajado a temperaturas altas. Otras poblaciones de berenjenas de la región valenciana similares a la Listada de Gandía son las Listadas de Foios, de Xeraco y de Xàtiva.

- **De Almagro.** Común en Ciudad Real, especialmente en Almagro y los municipios conlindantes. Corresponde a la variedad botánica *depressum*. Las plantas son bajas (de unos 60-70 cm de altura), poco vigorosas y muy prolíficas. Los frutos son pequeños, redondeados de 3-6 cm de diámetro en el estado de recolección y cubiertos por el cáliz no espinoso en más de 3/4 partes de longitud. Esta variedad tiene un aprovechamiento especial, que es para la preparación de las afamadas "berenjenas de Almagro", las cuales tienen Denominación de Origen reconocida. Para poder ser utilizadas en este tipo de encurtidos, los frutos deben tener menos de 4,5 cm de diámetro.

- **Murciana.** Las plantas de esta variedad son muy robustas, altas y con mucho follaje. El fruto es oval y puede variar en color, dependiendo del ecotipo, entre verde claro y casi negro. El cáliz recubre una parte importante del fruto. Presenta pocas semillas.

- **Mallorquina (Figura 12).** Variedad común en Mallorca y en algunas zonas de Cataluña, donde se la conoce como "alberginia mallorquina". La planta es de vigor medio. Los frutos son alargados, pero algo más anchos en la zona terminal. Son de color morado a negro.

- **Larga berbertrana (Figura 13).** Se trata de una renombrada variedad tradicional francesa

(de Barbentane), que debió ser introducida y cultivada en Cataluña hace mucho tiempo, por lo que podría considerarse ya como una variedad tradicional típica de Cataluña. Se trata de una planta vigorosa, no muy productiva pero muy resistente a estreses. Los frutos son largos, cilíndricos, de piel negro morado. En el sur de Francia se utiliza habitualmente para la preparación del ratatouille, un plato a base de tres solanáceas hortícolas: berenjena, tomate y pimiento verde.

Algunas casas comerciales han seleccionado algunos de estos materiales locales y los comercializan como variedades de polinización abierta (Marín, 2000).

Una característica a destacar es que existe una importante variación en la morfología del fruto dependiendo de la región considerada. Así, realizando un estudio comparativo entre las tres regiones con una mayor importancia de este cultivo, se encuentra una relación con la forma del fruto, de manera que a medida que vamos pasando de Norte a Sur del país se observa un cambio de formas más alargadas a más redondeadas.

En la **tabla 1** se pueden observar los porcentajes de distintas formas de fruto en accesiones de las tres comunidades en que el cultivo de la berenjena es más importante (Andalucía, Valencia y Cataluña). Como puede observarse los tipos alargados predominan en Cataluña, mientras en Andalucía predominan los ovalados y ligeramente alargados. La Comunidad Valenciana se sitúa en un término intermedio.