

# EL CULTIVO TRADICIONAL DE LA PAPA EN LA ISLA DE TENERIFE<sup>1</sup>

Jaime Gil González

## DEDICATORIA<sup>2</sup>

*A las gentes que vestidas únicamente con sacos iban a Tao a mendigar un poco de suero y gofio para no morir de hambre (Lanzarote).*

*A aquellas mujeres y niñas que «ajunditas» bajaban leña desde los montes de Anaga y «víam» como los guardias civiles, bandidos y abusadores, se la robaban (Tenerife).*

*A aquella señora que iba de Uga a Mácher a arrancar trigo todos los días, descalza iba y venía, por dos pesetas (Lanzarote).*

*A las espigadoras que venían a Los Rodeos desde el sur y desde Fuerteventura para llevar de vuelta un poco de gofio a sus casas (Tenerife).*

*A los niños que apenas dormían, muertos de frío, «arrimaditos» a los montones de arvejas que sus madres estaban arrancando de madrugada (Lanzarote).*

*A las mujeres que parieron en los montes del norte de Tenerife.*

*A los niños de las cuarterías de las plantaciones de tomate de Arinaga que se le caían los dientes a pedazos (Gran Canaria).*

*A los rebuscadores de papas de todas las islas y a los que en Lanzarote rebuscaban los “bagos” que quedaban tras la vendimia.*

*... y a todos los canarios que nacieron, vivieron y murieron en la miseria.*

---

<sup>1</sup> Asociación granate. 1997

<sup>2</sup> La dedicatoria está compuesta por extractos de entrevistas realizadas por el autor a agricultores de nuestras islas durante los años 1995, 1996 y 1997.

## **CONTENIDO**

### **PROLOGO**

### **PRESENTACION**

### **INTRODUCCION**

#### **BREVES APUNTES SOBRE LA HISTORIA DE LA PAPA EN LAS ISLAS CANARIAS.**

- Introducción del cultivo
- Evolución e importancia social
- La papa como cultivo de exportación
- Evolución y crisis del sector exportador
- Estado actual y tendencias futuras

#### **LAS PAPAS PRESENTES EN LA ISLA DEL TENERIFE**

- Breves noticias botánicas
- Diversidad de papas cultivadas en la Isla
- Naturaleza y origen de nuestras papas
- Distribución y ecología del cultivo en la Isla

#### **ASPECTOS AGRONOMICOS DEL CULTIVO**

A modo de pequeña introducción

La papa como parte de un sistema agrícola

- Cultivos asociados

- Diversidad de cultivos

Descripción de las técnicas tradicionales de cultivo

- Preparación y abonado del terreno antes de la siembra

- Preparación del tubérculo antes de la siembra

- Origen de la semilla

- Siembra

Arrendado

Sachado

Plagas y enfermedades

Cosecha

Postcosecha

Destino de la cosecha

Conservación

Formas de consumo tradicionales

A MODO DE REFLEXION FINAL

## **BIBLIOGRAFIA**

### **ANEXO**

Documentos

Entrevistas

### **GLOSARIO**

Términos populares

Términos científicos

### **AGRADECIMIENTOS**

## PROLOGO

Resulta hoy difícil de creer que la mayor parte de los alimentos de origen vegetal que consumimos habitualmente tuvieran su origen en especies que crecían de forma silvestre, y su aprovechamiento se limitaba a una simple recolección (aun en los años 40 del presente siglo los individuos navajos, que habitaban la zona fronteriza entre México y EEUU, recolectaban y consumían las papas que crecían de forma natural en su entorno, sin plantearse nunca la posibilidad de su cultivo).

Igualmente incrédulos permaneceríamos al conocer el largo camino que han recorrido hasta nuestros platos. Pero infinitamente más complicado sería asimilar todos los factores que han hecho que depositemos nuestra confianza en ellos.

¿Qué circunstancias han motivado, por ejemplo, que el chile mesoamericano sea actualmente un condimento indispensable en la cocina húngara? , o ¿qué magníficas particularidades han hecho del té chino la bebida vital de los nómadas del desierto del Teneré?; y entre nosotros, ¿qué aspectos han determinado que la papa constituya hoy por hoy el alimento de mayor presencia en los hogares isleños?

Amplia es la aceptación que en las Islas siempre han tenido aquellas plantas cuyo alimento se desarrolla bajo tierra. Así, batatas (o boniatos), ñames (o i ñames), malanga, aro y mandioca (o yuca) han venido cultivándose en mayor o en menor medida en nuestros campos. Sin embargo, el mayor arraigo de la papa es manifiesto, alcanzándose cifras de consumo elevadísimas, propias de la zona andina.

En ciertos departamentos de los Andes centrales peruanos, donde la posesión de muchas clases de papas es motivo de orgullo e incluso las mujeres reciben como dote las diferentes variedades que su familia mantiene en cultivo, es de uso común el término «comida» para hacer referencia a la carne o pulpa de los tubérculos de la papa. Esta equivalencia papalcomida, nada impropia en unas tierras duras donde vientos, heladas y sequías no permiten el progreso de otros cultivos, fue muy pronto asimilada por las gentes más humildes de nuestras Islas.

La papa, que durante siglos alivió las necesidades de nuestros paisanos, se ha perpetuado entre nosotros, pues hoy en día los canarios no concebimos una comida sin la presencia de este tubérculo.

Alrededor de todo cultivo de subsistencia, base de la alimentación de un pueblo, se genera siempre una cultura rica y compleja que tiene como fin asegurar su continuidad. En esta obra, el autor se detiene en los aspectos agrícolas de nuestra «cultura de la papa», mostrándonos un cultivo rico en matices, fiel reflejo del esfuerzo realizado por los agricultores canarios para adaptar a nuestro ambiente un producto de tanta trascendencia para su subsistencia. Sirva como ilustración el

dramatismo que desprende la décima del poeta popular José González (Pepe Urbano), recogida en el libro de Ricardo García Luis «Estrella Polar. Un viaje clandestino Canarias- Venezuela 1948):

“Hay una seca horrorosa la cosecha va perdida  
muy mal tenemos la vida si siguen así las cosas.

Va dirigida esta loa  
al santo que está mandando que no se siga  
olvidando de nuestro pueblo fasniero que mande  
algún aguacero que hay mucha boca esperando.

Muy mal tenemos la vida para los agricultores y pa'

los trabajadores está peor todavía.

Si esta seca empedernida se nos sigue prolongando

el agua se está regando en los cuatro tomateros

las papitas de sequero toditas se están secando.

Ya no se puede llegar donde hay un estraperlista

porque es un tío de vista

que no hace más que engañar.

Ración no puedo comprar porque no tengo  
dinero en este año me muero sin coger una papita

Santa Bárbara bendita mándanos un aguacero.

Si se pierde esta cosecha

que va muy mal presentada y no se recoge nada

se pone la cosa estrecha.

Yo estoy acecha que acecha y cansado de esperar  
no se qué Santo llamar a ver si moja la tierra  
esto es peor que una guerra que a todos nos va a acabar.”

En Canarias se han cultivado papas bajo castañeros, entre la viña, entre tarajales, bajo palmeras en Tazo, «esrriscadas» en las montañas de Anaga, en las gavias de roto, en el jable de Lanzarote y enterradas en hoyos en la meseta del Nisdafe.

Las papas son parte importante de nuestra sociedad, y a nosotros corresponde la tarea de conservar un cultivo que nuestros antepasados han sabido mantener a lo largo de cuatro siglos y cuya forma parte de nuestra identidad.

Asociación Granate

Islas Canarias, 27 de agosto de 1997

## PRESENTACION

La condición campesina de la población canaria fue una constante desde el establecimiento en las islas de las primeras comunidades venidas del continente europeo, y únicamente los profundos cambios socio económicos acaecidos en estas últimas décadas han desplazado las actividades agrícolas a un segundo plano. Al igual que otras comunidades insulares, como Cuba o Madeira, en Canarias el grueso de la población vivió de espaldas al mar, menospreciando incluso a los integrantes de las comunidades de pescadores que iban surgiendo, a pesar de los importantes complementos alimenticios que de ellos obtenían<sup>3</sup>.

Las tierras que tras la conquista quedaron en pocas, poderosas y miserables manos eran, y aún en ciertas zonas lo son, trabajadas por familias campesinas mediante contratos que les obligaban a entregar a los propietarios una parte de los productos que se obtuvieran de ellas, en la mayoría de los casos la mitad de lo producido<sup>4</sup>. Por ello, ya pesar de que era alrededor de la agricultura donde giraban los no pocos quehaceres de los campesinos, fueron muchas y diversas las actividades que éstos desempeñaban con objeto de paliar la precariedad de las condiciones de vida que soportaban. Así eran frecuentes sus bajadas a la costa, encaminadas por lo común a la recolección de mariscos, a la captura de «pardelos»<sup>5</sup>, pulpos y morenas, e incluso a la pesca con caña; o los desplazamientos hasta los montes donde se hacía acopio de leña y se armaban «jornas» de carbón entre otras actividades; o los descensos de los riscos en busca de orchilla. Se trataba de sacar el máximo partido a los recursos presentes, pues la miseria fue también una constante secularmente inherente a la condición campesina<sup>6</sup>.

Los ingresos obtenidos del trabajo de las familias medianeras permitió en muchos casos a los grandes terratenientes implicarse en el desarrollo de los diferentes cultivos de exportación que se fueron sucediendo con el paso de los años en islas como Tenerife y Gran Canaria, gracias a los cuales disfrutaron de momentos muy esplendorosos, eso si gracias también a la explotación del campesinado que era quien proporcionaba la fuerza de trabajo directa que se empleaba en las fincas donde se producían estos productos (Macías, 1981)

---

<sup>3</sup> A mediados del siglo pasado, Madoz (1986) relata que junto a los cereales y las papas, el pescado salado constituían uno de los pilares de la dieta de la población campesina de las Islas Canarias.

<sup>4</sup> En caso de requerir información más detallada sobre el fenómeno de la medianería consúltese la obra «El papel histórico de la agricultura de subsistencia en Canarias: un tema olvidado» de Macías (1981).

<sup>5</sup> Los pardelos o pardelas (fundamentalmente la pardela cenicienta, *Calonectris diomedea boreales*), aves hoy protegidas, constituyen un complemento importantísimo en la alimentación de las comunidades campesinas de todas las islas, y así de los habitantes de Lanzarote, isla donde hoy existen ciertas dificultades para erradicar su captura, se comentaba a mediados del siglo pasado: "... los malos alimentos con que se sostienen las gentes desgraciadas, tales como la harina de granos picados, el pescado salado y rancio y las pardelas en el mismo estado (Madoz, 1986).

<sup>6</sup> Consultar documentos 1 y 2 en el anexo correspondiente

La agricultura desarrollada por estos grupos familiares tenía como fin la obtención de los alimentos necesarios para garantizar su subsistencia; si la producción sobrepasaba el umbral del autoabastecimiento, los excedentes se vendían o intercambiaban. En ocasiones se generaban ciertos productos pensando únicamente en su venta, y lograr así pequeños ingresos monetarios con los que adquirir artículos de primera necesidad que ellos no podían producir (ropa, zapatos, aceite, calderos, etc.); normalmente productos muy apreciados en las zonas urbanas (ñames, huevos, leche,...)<sup>7</sup>. En el terreno esta dinámica se traducía en un paisaje casi permanentemente ocupado por diferentes especies vegetales, con una disposición en el espacio y en el tiempo aparentemente anárquica, pero realmente regida por una serie de pautas transmitidas de padres a hijos, también aparentemente invariables en el tiempo.

Durante muchas décadas esta agricultura *rutinaria y atrasada* fue criticada sin el menor de los reparos y, en la mayoría de los casos, sin el menor conocimiento sobre cualquiera de los aspectos que la articulaban. Muchos fueron los ilustrados de turno que quedaron horrorizados ante la apatía y la indolencia de los campesinos de nuestras islas, afanados en la perpetuación de unos sistemas y técnicas de cultivo, según su insigne parecer, anacrónicos, ineficientes y faltos de fundamento<sup>8</sup>. Hoy, sin embargo, cuando apenas quedan los residuos de este tipo de agricultura, existe un movimiento entre los nuevos planificadores del desarrollo y los técnicos de nueva ola que fascinados por lo «sostenible» (o «sustentable»), lo «agroecológico» y lo «ecocompatible» se afanan en ensalzar indiscriminadamente todo tipo de prácticas que tengan el más mínimo viso de ser tradicionales. Generalmente, igual que los anteriores, sin el menor conocimiento y quizás con apellidos igual de ilustres.

Por medio del presente trabajo nos vamos a introducir en el estudio de los diversos aspectos que rodean el cultivo de la papa en la isla del Tenerife, quizás el último representante de cierta importancia de un tipo de agricultura que durante tantos años ocupó muchos de los campos de nuestra isla, con el único objetivo de comprender, transmitir y valorar en su justa medida una serie de prácticas de cultivo que han llegado hasta nuestros días y corren el riesgo de desaparecer. Asimismo, no hemos olvidado tener en cuenta los condicionantes sociales que tanto han influido sobre cualquier tipo de manifestaciones, no solo las eminentemente agrícolas, que hayan tenido como protagonistas a las comunidades campesinas de la isla.

---

<sup>7</sup> Un claro ejemplo de este tipo de productos lo tenemos en los quesos de las montañas de Anaga, de tal consideración en la Laguna que en la década de los 30 tenían un apartado especial en los Concursos comarcales de la agricultura y la ganadería.

<sup>8</sup> Para ilustrarse al efecto merece la pena consultar la obra «Agricultura en Canarias y mejoras que pueden introducirse» del impresentable P. A. Zurita (1893).

## INTRODUCCIÓN

La papa, originaria del continente americano, probablemente tuvo su centro de origen como especie cultivada en la región andina comprendida entre Cusco y el Lago Titicaca, pues es allí donde se encuentra una mayor variación en sus formas cultivadas y especies silvestres correspondientes (Tapia, 1993). Los antiguos pueblos que habitaban la cordillera andina dedicaron especial atención a los tubérculos que de forma natural se desarrollaban en su entorno, entre ellos la papa, siendo ellos los artífices de su «domesticación». Posteriormente, y durante milenios, generaciones de agricultores mejoraron la especie, partiendo de plantas que producían pocos y pequeños tubérculos hasta ir logrando «razas<sup>9</sup>» más generosas en su producción; del mismo modo también fueron tomándose en consideración en el curso del proceso aspectos tales como la presencia de sabores agradables en los tubérculos o de caracteres agronómicos ventajosos (ciclos más cortos, resistencia a determinadas plagas, etc.). Aunque no se pueda precisar el momento exacto en que comenzó el proceso de domesticación, tras ésta el cultivo de la papa se difundió hacia el norte y el sur de Los Andes, y en tiempos de la conquista española, alcanzaba un área de distribución que hoy comprendería los diferentes departamentos andinos de Venezuela, Colombia, Ecuador, Perú, Bolivia y Argentina (Estrella, 1986). La gran cantidad de nombres nativos con que se conoce este tubérculo en la región andina<sup>10</sup> refuerzan la hipótesis de que nos encontramos ante un cultivo que desde tiempos antiguos gozó de una amplia dispersión (Hawkes, 1978a).

Acerca de la fecha exacta de introducción de la papa en Europa muchas elucubraciones se han efectuado, pero hasta el momento no se ha podido hallar documento alguno que refleje tal entrada; sin embargo, parece ser que ésta pudo haber acaecido en fechas cercanas a 1570 (Hawkes y Francisco-Ortega, 1992). Su difusión posterior por el continente es un tema que en la actualidad continúa sin estar del todo clarificado, pero lo que sí se puede afirmar es que tuvo que llegar el siglo XVIII para que su cultivo se generalizara, no pasando en las primeras décadas de una mera curiosidad botánica cultivada como planta de huerta o hierba medicinal (Pardo y López, 1993). La dispersión mundial que tiene actualmente el cultivo se gestó entre los siglos XVIII y XIX, fruto del expansionismo colonial europeo (Hawkes, 1978a).

En Canarias, donde la procedencia directa americana es indudable (Zubeldia et al. 1955; Hawkes y Francisco-Ortega, 1993; Marrero, 1992), fueron introducidas en

---

<sup>9</sup> Denominación equivalente a «variedades», utilizada comúnmente en las zonas rurales de la isla de Tenerife.

época muy temprana tras la conquista (Lobo-Cabrera, 1988). Con el paso de los años, y fruto del trasiego comercial y humano que se desarrollaba en torno a las islas, no resulta descabellado pensar que nuevos aportes se sucederán, tanto desde Europa como desde América (Álvarez y Gil, 1996; Marrero, 1992). En el siglo XVIII constituían ya un alimento básico de la población de la isla, enriqueciendo, junto con el millo, la precaria dieta campesina de la época, formada casi exclusivamente por cereales (Madoz, 1986). Tras la crisis del cereal sólo las papas permanecieron de manera notoria en nuestro entorno rural (Rodríguez, 1992).

Mientras que en Europa las variedades primitivas evolucionaron de tal modo que hoy se asemejan muy poco al material de partida, en las islas persistieron, y aún hoy está presente un numeroso grupo de variedades que poseen características morfológicas y agronómicas similares a determinadas variedades nativas del sur de Perú, lo que hace pensar que sean descendientes directas, probablemente segregantes, de aquellos tubérculos primitivos que llegaron a las islas procedentes del continente americano (Ortega<sup>11</sup>, 1996).

Este material de gran interés fitogenético constituye un patrimonio no únicamente natural sino, dada la importancia que aún posee el cultivo de la papa en islas como Tenerife, también cultural. Sin embargo, el empeño del que hicieron gala nuestros antepasados, conservando estas variedades primitivas más gustosas, pero de menor rendimiento y mayor periodo vegetativo que aquellas que con el paso de los años y hasta nuestros días han ido llegando hasta nosotros, parece no tener visos de continuidad. Los fuertes cambios experimentados por la sociedad canaria en las últimas décadas han provocado una concentración de la actividad económica en el sector terciario. El sector primario ha quedado reducido a la mínima expresión y así, las actividades agrícolas orientadas a garantizar la suficiencia alimentarían que en otros tiempos ocuparon al campesinado de las islas, han desaparecido casi por completo, permaneciendo sólo determinados cultivos que no exigen una dedicación plena.

Dentro de una cultura dedicada al autoabastecimiento no existían cultivos por separado; todos se encontraban inmersos dentro de un sistema. fruto de la adaptación de la actividad agrícola al entorno físico donde se desarrollaba. Esta adaptación constituye un proceso vivo fundamentado en las experiencias acumuladas por el transcurrir de las diferentes generaciones de campesinos por el terreno, e influenciada por todos los aspectos (sociales y económicos) que marcaron este paso.

---

<sup>11</sup> Ing. M.Sc. Ramiro Ortega Duenas es actualmente director del Centro Regional de Recursos Genéticos de Tuberosas y Raíces, con sede en Cusco, Perú.

La papa no permaneció ajena a esta dinámica. Lejos de la simplicidad que hoy parece tener su cultivo, éste se fue enriqueciendo en cada una de las islas con multitud de matices (derivados de su adaptación a la orografía particular de cada una de ellas, a las variaciones climáticas que ocurren en apenas pequeñas distancias ya la diversidad de suelos presentes), que fueron caracterizando de manera particular el cultivo.

El paso a un régimen de agricultura a tiempo parcial ha venido acompañado en muchos casos por la omisión de muchas de las prácticas tradicionales, ofreciéndonos un claro ejemplo de la influencia de los condicionantes socioeconómicos en las técnicas de cultivo. Lo que hoyes una omisión. dentro de unas generaciones probablemente sea una pérdida, de ahí que hemos creído conveniente recopilar en lo posible el conocimiento relativo al cultivo de la papa existente en la isla de Tenerife, siendo conscientes, eso si, de que la «tradición oral» y la observación, nuestras principales herramientas, no nos han permitido acceder a lo mucho que se ha perdido por el camino.

## **BREVES APUNTES SOBRE LA HISTORIA DE LA PAPA EN LAS ISLAS CANARIAS**

### **INTRODUCCIÓN DEL CULTIVO**

No existen datos sobre la fecha exacta en que llegaron a las Islas canarias los primeros tubérculos. Según Lobo-Cabrera (1988) estos debieron encontrarse ya en cultivo en las islas antes de 1567, pues en ese año un barco holandés cargaba papas en la isla de Gran Canaria con destino al puerto de Antwerp (Amberes). En cuanto a la isla de Tenerife, según el mismo autor, se tiene constancia de un envío similar con destino a Rouen (vía Gran Canaria) fechado en 1574. Sin embargo, hasta la aparición de estas referencias fueron los datos que figuraban en el Diccionario de Historia Natural de las Islas Canarias de Don José de Viera y Clavijo (1942) los únicos que aportaban información al respecto: «... *por lo que respecta a nosotros tenemos en Tenerife la tradición constante depositada en la familia de los señores Bethencourt y Castro, de que las primeras papas las trajo del Perú don Juan Bautista de Castro por el año 1622. Este señor las hizo sembrar en sus tierras de Icod el alto desde donde tan felizmente se han difundido por todas las Canarias*».

Como hemos visto, Viera y Clavijo fecha en 1622 la introducción de las papas en el archipiélago, medio siglo después de la fecha en que se ha datado su presencia en España (alrededor de 1570); sin embargo, el importante papel que por estas fechas jugaban las islas como lugar de paso de los navíos que comerciaban con América, con el consiguiente trasiego de mercancías y gentes en sus puertos, nos

hace pensar en una presencia más temprana, y que incluso fueran las islas puente para su introducción en Europa, tal y como contempla Lobo-Cabrera (1988).

Aún así, se podría argumentar que si bien hay referencias de que un barco cargaba papas, puede que estas no hubieran sido producidas en las islas, tratándose de mercancía en tránsito. Sin embargo, para Hawkes y Francisco-Ortega (1993) no existen dudas de que estos tubérculos que se enviaban, tanto en 1567 como en 1574, procedían de cultivos establecidos en las islas, pues el carácter comercial<sup>12</sup> de los envíos y lo perecedero del material imposibilitarían su procedencia directa americana.

De todas formas, la introducción del cultivo tal y como la refiere Viera y Clavijo, nos parece muy lógica, y en extremo importante, puesto que quizás fuera la desencadenante de toda la dinámica que con posterioridad giró en torno al nuevo tubérculo. De hecho, hoy en día Icod el Alto es una de las zonas donde el cultivo de la papa goza de mayor arraigo, con gran presencia de variedades primitivas prácticamente desaparecidas de otros puntos de la isla.

El conocimiento tradicional del cultivo de las variedades primitivas de papa en la isla de Tenerife, tal y como se podrá comprobar con la lectura de este trabajo, muestra un elevado grado de desarrollo; equiparable en muchos aspectos al que poseen multitud de comunidades campesinas andinas (ver Brush, 1992; Camino, 1977; Cáceda, 1985; Mamani, 1977; Huerta, 1987 y Rea, 1988). Sin embargo, para que éstas hayan acumulado tal sabiduría han tenido que transcurrir miles de años de observación, de intuición, de selección, y de ensayo y error (Thurston, 1992). Es difícil creer que en nuestra isla, en poco más de 400 años, se haya alcanzado un nivel de conocimiento similar; más aún si tenemos en cuenta el grado de opresión y miseria que soportaba el campesinado, donde la técnica ensayo-error se emplearía con mucha cautela, puesto que error con casi total seguridad equivaldría a hambre. Desde esta óptica no resulta descabellado pensar que con los primeros tubérculos que llegaron a la isla arribaron también los conocimientos básicos de su cultivo, de ahí que quizás fuera la introducción del tubérculo que relata Viera y Clavijo (un señor que vuelve de su periplo americano y las da a sembrar a los campesinos que tendría al cargo de sus tierras) u otra en similares circunstancias la que caló entre la población campesina, aún sin ser la primera.

De lo que aconteció a partir de la puesta en cultivo de los primeros tubérculos de papa en la isla sólo elucubraciones se pueden hacer, pues apenas hay referencias sobre la existencia cotidiana de las comunidades campesinas establecidas por ese entonces en nuestros campos y que, a buen seguro, fueron las depositarias de

---

<sup>12</sup> Para más información consultar los Documentos 3 y 4 en el anexo correspondiente.

este nuevo cultivo. Sin embargo, parece probable que poco a poco fuera arraigando, pues los cereales, soporte de la alimentación campesina se mostraban en muchos momentos incapaces de garantizar producciones constantes. La insuficiente superficie que se hallaba en cultivo y la aparición de periodos con escasez de lluvias provocaban con frecuencias enormes hambrunas, de ahí que las masas campesinas, desfavorecidas en extremo, no se hallaran en condiciones de prescindir de un nuevo complemento alimenticio, por muy exótico que pudiera parecer. De hecho, en Europa fueron las comunidades más pobres las que asimilaron en primera instancia el nuevo cultivo; así en Irlanda, donde los campesinos llevaban una existencia miserable, se encuentran referencias sobre la existencia de plantaciones considerables a principios del siglo XVII (Hawkes, 1978).

Otro aspecto que pudo haber influido en el rápido arraigo del nuevo cultivo en las islas fue su favorable adaptación a las condiciones climáticas del archipiélago, al contrario de lo que ocurrió en Europa, donde los primeros años las cosechas fueron insignificantes y tardías debido a que las «condiciones fotoperiódicas» no favorecían la formación de los tubérculos. De igual modo, los crudos inviernos impedían alterar las fechas de plantación, por lo que sólo en zonas cálidas del sur de Francia e Irlanda pudo la papa ser sembrada como un cultivo. En otras partes del continente tuvieron que esperar hasta que la selección lograra variedades capaces de adaptarse a los largos días de verano.

## **EVOLUCIÓN e IMPORTANCIA SOCIAL**

Tal y como exponíamos en el apartado anterior, todo parece indicar que la papa, tras su introducción, pasó muy pronto a formar parte de los cultivos que aseguraban la subsistencia de las comunidades campesinas de nuestra isla. Sin duda alguna, fueron los terrenos localizados por toda la medianía norte, en zonas altas del sur y en cotas elevadas de las montañas de Anaga y Teno los que en un principio debieron acoger el nuevo cultivo; ya que la ausencia de riego, la presencia de otros cultivos y las características propias del material vegetal primitivo no admitía una distribución más amplia (Álvarez y Gil, 1996). Estas zonas, a pesar de no encontrarse libres de sequías, más o menos prolongadas, permitieron el cultivo de la papa en condiciones de secano, debido sobre todo a las lluvias ocasionales que se presentan en otoño y primavera, ya las neblinas que aportan una humedad considerable.

En la isla de Tenerife, los cultivos encuadrados dentro de la denominada agricultura de subsistencia han convivido, casi desde el establecimiento de los primeros colonos europeos, con aquellos dedicados a la exportación. y así en las zonas costeras se desarrolló fundamentalmente una agricultura destinada a la obtención de una serie de productos demandados en otras regiones o La viña y la

caña de azúcar fueron los primeros cultivos de esta naturaleza que se implantaron, pero el impacto de este tipo de agricultura ha sido tal que nuestra historia económica ha sido descrita durante décadas como una simple sucesión de etapas definidas en función de la presencia y crisis de cada uno de los cultivos de exportación que han pasado por nuestra isla, obviándose, sin embargo, la existencia de la agricultura de subsistencia (Macías, 1981) o en la isla de Gran Canaria, la crisis en que quedó sumido el cultivo de la caña de azúcar, como consecuencia de la entrada en los mercados europeos de las producciones antillanas a finales del siglo XVI, provocó la introducción y expansión del cultivo del millo (Macías, 1981)<sup>13</sup>. En Tenerife, la rentabilidad de las viñas hizo que en el siglo XVII las cepas se expandieran ganando altura, limitando, por tanto, el espacio dedicado años atrás a los cultivos de subsistencia. Este apogeo provocó que islas como Lanzarote y Fuerteventura adquirieran la condición de granero de Tenerife; mientras que Gran Canaria la abastecía de papas y millo, aspecto que nos habla ya del fuerte arraigo de estos productos entre la población.

A finales del siglo XVII comienzan a notarse ciertos síntomas de decadencia en el sector vitivinícola, pero es en el siglo XVIII cuando se produce la regresión del viñedo en nuestra isla (Macías, 1981). En 1852 el *Oidium* pone fin a la larga agonía del sector, aunque ya para ese entonces la mayor parte de los viñedos de la isla se habían eliminado. A pesar de que las tierras volvieron a ocuparse con cereales, legumbres y papas, se produjeron enormes pérdidas de suelo por erosión, pues en muchos casos los terrenos no eran aptos para otros cultivos (Real Sociedad Económica de Amigos del País de Tenerife, 1880; Madoz, 1986).

Sin embargo, ya antes de estas últimas fechas las papas habían comenzado a ganar terreno, como lo atestigua el terrible desastre que supuso en 1847 la pérdida de la cosecha de papas invernadas por causas en ese momento desconocidas<sup>14</sup> (Real Sociedad Económica de Amigos del País de Tenerife, 1880). Macías (1981) informa que entre los años 1745 y 1815<sup>15</sup> se experimentaron aumentos considerables en la superficie dedicada a los cultivos de subsistencia, especialmente papas y millo; resultando especialmente significativo que el municipio de Tegueste, entre los años 1789 y 1792, multiplicó por diez la superficie dedicada a este cultivo (Martín, 1992). Madoz en 1845 nos muestra ya la papa como un cultivo ampliamente distribuido por toda la superficie insular y Zurita (1893) nos comenta: «*Es inverosímil la cantidad de este fruto que se*

---

<sup>13</sup> La introducción y posterior difusión del millo en Canarias ha sido un tema muy poco estudiado, por lo que es probable que con el tiempo se confirme una presencia mas temprana que la citada por Macias (1981).

<sup>14</sup> Posteriormente, la pérdida fue atribuida a la infección causada por el hongo *Alternaria solani* (Macfas, 1989).

<sup>15</sup> En 1803, de 2000 hectáreas que se encontraban en cultivo en la comarca de Daute, 300 ya lo eran de papas (Álvarez, 1975).

*consume en las islas, la demanda es enorme, el cultivo extenso, de ahí que tenga que repetirse en los mismos terrenos cada dos años o antes, y no hay suelo que pueda sostener tal desastroso cultivo».*

De todos estos datos se desprende que la caída del sector vitivinícola se vio acompañada por la expansión del cultivo de la papa, hasta tal punto, que pasó de estar recluido en las zonas que en un principio se comentaron, a ocupar las mejores tierras de cultivo de la isla. Sin embargo, esto no nos debe llevar a pensar que simplemente se tomaron aquellas variedades de papa que habían llegado en época temprana y se distribuyeron por los campos. De hecho, probablemente, ninguna de estas nunca haya abandonado con éxito las zonas donde en un principio se ubicaron, pues es bien sabido que fuera de ellas la producción de tubérculos es poca, o incluso nula, y probablemente fueran nuevas variedades venidas de Europa las que protagonizaron tal expansión.

A pesar de que no existen datos que confirmen la llegada de papas desde Europa a Canarias con anterioridad al siglo XIX<sup>16</sup>, no podemos descartar la posibilidad de que en siglos anteriores hubiera podido darse alguna entrada (Marrero, 1992). Este nuevo material, con toda seguridad, ya adaptado para producir cosechas bajo condiciones de días largos, sería el idóneo para progresar en zonas más bajas de la vertiente norte y en zonas de medianía de la vertiente sur.

## **LA PAPA COMO CULTIVO DE EXPORTACIÓN**

Es difícil precisar en que momento la papa pasó de ser un cultivo eminentemente de subsistencia a formar parte de la sucesión de cultivos de exportación explotados en Tenerife a lo largo de la historia.

No fue la caída del mercado del vino el único factor que permitió la expansión del cultivo, pues los cereales también entraron en franco retroceso tras el aluvión de 1826, fecha a partir de la cual comenzaron a proliferar enfermedades de carácter fúngico que afectaban a las espigas. Si a esto unimos los bajos rendimientos registrados, consecuencia de varios años de sequía, y el efecto negativo que sobre los precios jugaron las importaciones masivas de harinas adulteradas, no es de extrañar la rápida expansión de los cultivos de papas (Real Sociedad Económica de Amigos del País de Tenerife, 1880). Si además tenemos en cuenta las referencias anteriormente expuestas, donde Macías (1981) reporta aumentos en la superficie dedicada a los cultivos de millo y papas entre 1745 y 1815, y aquellas que hablan de roturaciones masivas durante la segunda mitad del siglo XVIII, parece coherente señalar esta época como vital para comprender la

---

<sup>16</sup> Según Sánchez-Manzano (1984), en 1800 ya se importaban papas de Holanda.

expansión del cultivo de la papa y su importancia posterior como cultivo de exportación.

Las crónicas que relatan la pérdida de la cosecha de papas invernadas del año 1847 hablan de hambre y miseria, pues la papa ya jugaba un papel muy importante en la alimentación de la población isleña; pero informan también de la ruina a la que quedaron condenados multitud de cosecheros, cuyo negocio era el de exportar los tubérculos al continente americano. Estos comentarios nos dan una idea de la existencia, ya a mediados del siglo XIX, de un comercio exterior de cierta importancia en torno al cultivo de la papa; sin embargo, debido a la presencia de *Alternaria solani*, éste se convirtió en una empresa expuesta e insegura.

El mercado americano fue el principal destino de las primeras exportaciones de cierta magnitud, pues los elevados precios del azúcar permitían a los países americanos comprar productos en Europa (Real Sociedad Económica de Amigos del País de Tenerife, 1880; Rodríguez, 1982); pero, si bien las papas y las cebollas procedentes de Canarias continuaron recalando en los puertos del otro lado del Atlántico hasta comienzos del siglo XX, fue el mercado británico el mayor consumidor de los tubérculos canarios (Rodríguez, 1986).

En 1852 Canarias celebraba la nueva de la franquicia de sus puertos, ésta, reafirmada por la ley del 27 de junio de 1870 (Díaz-Llanos, 1932), marco el punto a partir del cual el archipiélago canario entró de lleno bajo la influencia del imperialismo británico. Esta dependencia económica se extenderá hasta la primera guerra mundial, tras la cual se producirá la integración económica de las islas al estado español (Guimerá, 1981).

El capital inglés fomentará el cultivo del tomate, el del plátano y el de las papas de invierno, tal y como había hecho a principios de siglo con la cochinilla, controlando también los canales de distribución (Guimerá, 1981). En 1885, cuando tanto el tabaco como la grana o cochinilla habían perdido ya su interés (Trujillo, 1915), los ingleses van a aprovechar la capacidad de nuestras islas para producir cosechas de papas tempranas para fomentar la siembra de una serie de variedades muy demandadas en sus mercados. Durante casi un siglo se exportaron papas a Inglaterra, y en menor medida a otros países europeos; pero los cambios sociales y políticos que a lo largo de este largo periodo de tiempo se fueron sucediendo, tanto en Europa como en las islas, hicieron de este comercio una empresa muy poco estable (Rodríguez, 1986).

## EVOLUCIÓN y CRISIS DEL SECTOR EXPORTADOR

El cultivo de la papa efectuada con el objetivo de exportar a Europa las cosechas se planteó en las islas bajo patrones eminentemente coloniales, no muy distantes de los que aún hoy se encuentran vigentes en multitud de países subdesarrollados encuadrados en áreas tropicales o ecuatoriales. Los ingleses, inmersos en su etapa de expansión colonial, además de introducir y fomentar en las islas la siembra de variedades muy apetecidas en sus mercados, controlaron las líneas de vapores encargadas de transportar a destino los fletes, y los canales de venta. También nos vendieron los abonos, las semillas y todos los artículos necesarios para preparar los envíos (turba, alambres, clavos y papel).

A pesar de que esta etapa de la economía agrícola... Ha sido estudiada en profundidad por diversos autores (Rodríguez, 1986,... 1981), se ha considerado de interés incluir en este trabajo un esbozo de las líneas que la caracterizaron, así como ciertas reflexiones referentes, sobre todo, a la influencia que sobre las variedades primitivas ejerció la corriente exportadora.

La dinámica exportadora hacia Europa se basa en la capacidad de nuestras islas para producir cosechas tempranas, imposibles de obtener en países de inviernos más severos. Se fomenta, tal y como se avanzó anteriormente, el cultivo de determinadas variedades hasta ese momento ajenas a nuestro entorno, pero muy apreciadas en los mercados de destino. La entrada en cultivo de este nuevo material, adaptado a producir cosechas bajo condiciones de días largos, debió ejercer una enorme presión sobre las variedades primitivas, de ciclo más prolongado y rendimientos menores, arrinconándolas en cotas altas, donde las nuevas variedades no podían progresar de manera satisfactoria. En Perú, se ha observado una dinámica similar, y así en zonas altas, donde la concurrencia de riesgos climáticos es muy elevada (sequías, heladas y vientos) las variedades nativas, más adaptadas, resultan más productivas que las variedades mejoradas introducidas a lo largo de la segunda mitad del presente siglo (Huerta, 1987).

Se podría argumentar que algunas de las variedades primitivas pudieron haber sucumbido a esta presión y desaparecer; sin embargo, el gran apego existente hacia ellas y el hecho de garantizar en buena parte la subsistencia de las comunidades campesinas, no facilitarían tal extremo<sup>17</sup>.

De todos modos, la presión de estas nuevas variedades sobre las variedades primitivas hubo de ser muy importante, más aún si cabe que la ejercida por las primeras que entraron procedentes de Europa a principios del siglo XIX, pues el amparo de la fuerte corriente exportadora debió garantizar su gran expansión.

---

<sup>17</sup> Se recomienda la lectura del estudio realizado por el antropólogo Stephen B. Brush (1992) acerca del impacto que la introducción de variedades mejoradas ha causado sobre el cultivo de las variedades nativas en Los Andes peruanos para comprender mejor lo que pudo acontecer en nuestra isla.

Fruto de ella, aún hoy podemos hallar algunas variedades de esa época cultivadas entre las variedades primitivas (Álvarez y Gil, 1996; Marrero, 1992), lo que nos da una idea del papel tan predominante que jugaron.

Aunque varios fueron los países a los que se destinaron los tubérculos producidos en el archipiélago, entre ellos los enclavados en el continente americano (Cuba y Venezuela principalmente) que ya habían acogido las primeras exportaciones de mediados del siglo XIX, fue el mercado inglés el destino principal de las producciones, siendo el periodo del año comprendido entre los meses de diciembre y julio cuando se encontraba desabastecido. Con el paso del tiempo, y debido a la concurrencia de tubérculos procedentes de otras regiones, el periodo en que era provechoso colocar las cosechas en los mercados de Inglaterra se fue estrechando.

La corriente exportadora hacia Inglaterra empezó a gestarse a finales del siglo XIX, al amparo de las ya establecidas exportaciones de tomates y plátanos, y resultó en los primeros años apacible y aparentemente fructífera<sup>18</sup>, pero poco a poco comenzaron a surgir dificultades. Las continuas subidas a que se ven sometidos los precios de los fletes como consecuencia del monopolio de las líneas de vapores, los altos gravámenes que Ayuntamientos y Cabildos comienzan a aplicar a la importación de los productos necesarios para la puesta en marcha de los cultivos (abonos y semillas fundamentalmente) y para la preparación de los fletes, y el hecho de que los mercados ingleses, antes libres de mercancía de diciembre a julio, comienzan a recibir papas de Francia, del levante español y de las islas del Canal de la Mancha, ponen al sector en serias dificultades. En 1915, en plena guerra mundial, la insuficiencia de los medios de transporte y la coyuntura bélica imposibilitan las exportaciones (Trujillo, 1915).

Lo acontecido en las dos décadas siguientes a la primera guerra mundial puede ilustrarse, de forma casual, con la observación del Cuadro I que nos muestra el volumen de las exportaciones que se dieron entre los años 1932 y 1935 ya donde éstas fueron destinadas. Los mercados americanos se pierden debido a problemas relacionados con deficiencias en el transporte, sobre todo tras la crisis del año 1929, enviándose sólo cantidades testimoniales a Puerto Rico, Cuba, Venezuela y Brasil; se produce un acercamiento al mercado español y se intenta mantener el mercado inglés, a pesar de que a partir de 1935 comienzan las restricciones a la exportación libre hacia ese destino.

Ing. = Inglaterra; Am. = America; Esp. = Espana y Otr. = Otros países Fuente: Comisión de Exportación, Estadística de Patatas (1935-1936)

---

En los años 40, la guerra, la falta de divisas para adquirir abonos y semillas, y las presiones para dedicar la producción al mercado local, hicieron que las exportaciones se vieran mermadas; sin embargo, se continuó enviando papas a España, no reanudándose las exportaciones al extranjero hasta la década de los 50 (Rodríguez, 1986). Será de nuevo, y durante varias décadas, el mercado inglés<sup>19</sup> el principal receptor de las producciones canarias, pero otros aspectos si comenzarán a variar. La entrada del Reino Unido en la Comunidad Económica Europea, que trajo consigo la imposición de gravámenes a las importaciones de papa canaria; la llegada al mercado británico de tubérculos, a bajos precios, procedentes de sus antiguas colonias; el encarecimiento de los costes de producción en las islas (elevado precio del agua y de la semilla, ausencia de mecanización y deficiente asesoramiento técnico); la obligación de concentrar las zafras en determinadas épocas del año para evitar coincidir en destino con otras producciones, encareciéndose el precio de los fletes dada la dificultad de contratar buques,; la excesiva presencia de intermediarios y la desorganización propia de un país tercermundista gobernado por personajillos tercermundistas, terminaron prácticamente con las exportaciones a principios de la década de los 80, tras una dramática agonía.

## **ESTADO ACTUAL y TENDENCIAS FUTURAS**

Paralelamente al cese de las exportaciones, el mercado insular comenzó a ser conquistado por papas foráneas, ocasionándose situaciones verdaderamente caóticas que, dada la alarma social, llevaron a la Gobernación Civil a prohibir la entrada de tubérculos a la isla. El equilibrio que desde años atrás se mantenía entre exportaciones e importaciones se rompió al no encontrar salida las producciones locales, que debían competir ahora con papas de fuera a precios muy bajos. Como consecuencia se ha experimentado una caída de la superficie dedicada al cultivo en todo el archipiélago, a razón de una media de casi 900 hectáreas por año desde la entrada del Reino Unido en la Comunidad Económica Europea (C.E.E.) hasta nuestros días, tendencia que no ha cambiado ni la integración española a la C.E.E, con Canarias supeditada al Protocolo 2, ni la puesta en marcha de medidas específicas en favor de las producciones locales de papa en julio de 1992. Estas últimas medidas, además de aportar ayudas a la producción, en base a hectáreas cultivadas, y de subvencionar la compra de semilla, limitaron la entrada de papa para consumo procedente de países comunitarios y extracomunitarios entre los meses de Julio y Octubre, intentado garantizar la comercialización de las producciones isleñas.

---

Mientras tanto, el sector continúa ocupando a miles de familias y representa, hoy por hoy, el 7% del valor total de la producción agraria de nuestra provincia; pero su futuro es realmente incierto, ya que en Octubre de 1998, y como consecuencia de los acuerdos multilaterales de la Ronda Uruguay, se procederá a eliminar las restricciones a la importación de producciones foráneas. Si las nuevas negociaciones no se traducen en ayudas considerables a la producción, asistiremos muy pronto al final del cultivo comercial de la papa en nuestra isla. Surgirán, eso sí, ideas felices y malabarismos de última hora que intentarán fortalecer un sector, débil desde hace muchos años; mendigaremos una vez más todo lo que se pueda, y sólo «gracias a Dios» quizás escapemos de la quema, pues la previsión, la planificación y el trabajo serio y bien hecho están más allá de las posibilidades de los políticos y funcionarios implicados en el sector.

En tanto, las variedades primitivas de papas continúan presentes de forma relíctica entre nosotros, inmersas en una economía de autoconsumo, donde los excedentes, sí los hay, se sacan al mercado local. Es de destacar, eso sí, el aprecio generalizado de la población de la isla hacia determinadas variedades (bonitas, negras, coloradas y azucenas), que ha hecho que comiencen a existir en tomo a ellas incipientes canales de comercialización.

Este material primitivo, hasta ahora marginal, ha comenzado a llamar la atención de instituciones como el Cabildo Insular de Tenerife, en base al auge que en los últimos años están experimentando a nivel mundial multitud de productos que, avalados por componentes de carácter cultural, étnico y/o geográfico, han logrado diferenciarse de productos similares, revalorizándose. Gracias a ello, «denominaciones de calidad», o simplemente «denominaciones de origen» se han convertido en distintivos muy atractivos para los consumidores de posición algo desahogada.

Toda la incapacidad que ha mostrado el Cabildo Insular para arrojar luz sobre la situación de la papa blanca la ha dirigido ahora hacia la creación de un gran rayo de esperanza que en forma de papa primitiva iluminará nuestros campos, donde generaciones de campesinos cultivarán y enviarán a los mercados europeos el manjar que siempre han soñado; de camino, nuestro paisaje de medianías con sus «nueceros», castañeros, huertas de papas y campesinos sonrientes será el nuevo reclamo turístico de nuestra isla. Para que este sueño se haga realidad lo antes posible, el Servicio de Agricultura del Cabildo de Tenerife cuenta con un hada madrina de tormentoso pasado y no muy grato recuerdo para los plataneros de la isla, especialista en hacer milagros con su varita mágica, que es la reproducción acelerada por medio de técnicas de cultivo *in vitro*.

El primer milagro ya está hecho, una de las variedades primitivas de mayor arraigo entre la población, conocida comúnmente como negra o negra yema de huevo, tras ser sometida a una limpieza de virus, y puesta bajo responsabilidad de nuestra particular hada madrina ha dejado de ser negra. Ciertos transposones de

naturaleza inquieta que habitan en determinados fragmentos del ADN de los cromosomas de esta variedad decidieron jugar una mala pasada a los técnicos, se movieron de su sitio, e impidieron la síntesis de antocianina, pigmento responsable de la coloración negra que caracteriza a los tubérculos de esta variedad.

Si los técnicos hubieran tenido conocimientos suficientes de la variedad hubieran advertido la presencia de este fenómeno en el campo<sup>20</sup>, pues es muy normal que ocurra, y no se hubieran aventurado tan alegremente a reproducirla de forma acelerada, pero como el estudio agronómico de estas variedades primitivas nunca ha preocupado a nuestra principal institución insular, lo normal es que esto haya ocurrido. De todos modos, para cultivar más su ignorancia se han permitido ralentizar la puesta en marcha de un paquete de proyectos muy interesantes presentados en conjunto por doctores del Instituto de Productos Naturales y Agrobiología (I.P.N.A.) y del Centro Superior de Ciencias Agrarias (C.S.C.A.) donde se contemplan, entre otros trabajos, el establecimiento y mantenimiento, en diferentes zonas de la isla, de varias colecciones que agrupen todas las variedades primitivas de papas presentes en la isla, para evitar su desaparición y facilitar su estudio y conocimiento, aspectos básicos a acometer antes de emprender cualquier tipo de actuación con ellas.

A finales del siglo XVIII el insigne explorador inglés Mungo Park, tras una larga estancia en la localidad de Kamalia (en el África occidental subsahariana), hacía la siguiente reflexión: *«y aquí debo señalar que la pérdida de tiempo no tiene gran importancia para un negro. Si tiene algo importante que hacer; le da lo mismo hacerlo hoyo mañana, o un mes o dos más tarde; mientras pueda pasar el momento presente con cierto grado de comodidad se preocupa poco por el futuro»*. Si este señor resucitara y tuviera ocasión de contemplar la *«frenética actividad»* que a diario despliegan las áreas respectivas del Cabildo Insular de Tenerife y de la Consejería de Agricultura y Pesca implicadas en el sector de la papa, sin duda le vendrían a la mente los pensamientos de su anterior existencia.

Desgracias aparte, la idea de sanear determinadas variedades primitivas para aumentar su productividad y posibilitar así su ubicación en el mercado insular de productos agrícolas es correcta, pero debería ir acompañada de una serie de actuaciones básicas, que se han obviado, así como de ciertas dosis de humildad y transparencia.

Como reflexión final se podría avanzar que, si bien las variedades primitivas pueden constituir una opción válida para ciertas zonas del norte de la isla, la vertiente sur quedará prácticamente al margen, de ahí que antes de abandonarnos a la suerte de unas negociaciones políticas inciertas es preciso estudiar nuevas

---

<sup>20</sup> En condiciones normales de cultivo en campo la aparición de tubérculos carentes de pigmentación se aproxima al 5 % de los cosechados; el restante 95 % presenta la coloración propia de la variedad.

alternativas, entre las cuales destaca la producción de tubérculos a partir de “semilla sexual de papa”

## LAS PAPAS PRESENTES EN LA ISLA DEL TENERIFE

### Breves nociones Británicas

Las plantas con flores se han ido clasificando en diferentes categorías ordenadas jerárquicamente en función de sus características distintivas. De todas estas categorías la familia es la más comúnmente empleada, tanto por los botánicos como por los profanos; dentro de ella sus componentes se van distribuyendo en géneros. De forma general, y aunque para muchos taxónomos impropia, podríamos considerar que al amparo del término papa se encuentran multitud de especies, cuyo principal rasgo diferenciador es la formación de tubérculos bajo tierra. Algunas, han sido domesticadas y se hayan en cultivo, la mayoría, sin embargo, nunca han pasado del estado silvestre<sup>21</sup>.

Los taxónomos han ubicado unas y otras dentro del género *Solanum*, perteneciente a la familia *Solanaceae*. Sin embargo, junto a ellas también se hayan multitud de especies no productoras de tubérculos, debido sobre todo a la coincidencia de sus estructuras florales, valor primario a considerar a la hora de establecer afinidades. Aún a pesar de que muchos taxónomos han postulado la creación de un nuevo género que agrupe únicamente a las especies productoras de tubérculos lo cierto es que, incluso en categorías infragenéricas como la sección o la serie, también se da tal convivencia de especies tuberíferas y no tuberíferas. Actualmente las papas se encuentran dentro de la sección *Petota*, distribuidas en series que varían según el autor que se consulte (Hawkes, 1978b; Ochoa, 1990).

La planta de la papa es de consistencia herbácea, y aunque su hábito de crecimiento ofrece variaciones en función de la variedad que consideremos (unas crecen de forma erecta, otras lo hacen de forma rastrera<sup>22</sup>, etc) todas presentan unos caracteres morfológicos similares.

Las flores de la papa se disponen en inflorescencias laterales o terminales, de pedúnculo normalmente vigoroso, son bisexuales, presentando un único pistilo y cinco estambres. La corola, de diámetro variable, tiene cinco pétalos soldados

---

<sup>21</sup> Es preciso destacar que determinadas especies de papas silvestres, nunca domesticadas, han sido objeto de recolección por parte de las comunidades emplazadas en su habitat (Salaman, 1949).

<sup>22</sup> Son las preferidas en muchas comunidades andinas; su hábito garantiza el cubrimiento de todo el suelo cultivado, disminuyendo la alta evapotranspiración de estas zonas tan elevadas (Rea, 1988).

parcialmente, que dan lugar a cinco lóbulos acuminados. La coloración es igualmente variable, predominando entre nuestras variedades más primitivas coloraciones lilas, moradas y violetas en sus diferentes tonos e intensidades. El cáliz tiene cinco sépalos que pueden ser verdes o estar parcial o totalmente pigmentados y se une a la inflorescencia a través del pedicelo<sup>23</sup>. La floración en nuestra isla puede ser más o menos profusa en función de la zona de siembra, de la variedad que tengamos en cuenta, de las circunstancias meteorológicas que hayan concurrido durante el cultivo, etc. Es preciso indicar que en ciertas zonas de la isla el verbo florecer no se emplea, en su lugar se usa el término relicto «fluri»; por tanto, en nuestra isla las papas florecen en unas zonas y «florero, en otras.

De acontecer la fertilización, el ovario se engrosará, dando lugar a un fruto carnoso lleno de semillas llamado en Tenerife «baga», y que en nuestras variedades primitivas es de color verde y forma globosa. La profusión en la producción de frutos viene influenciada por los mismos factores que condicionan la producción de flores<sup>24</sup>.

Las hojas de la planta de papa suelen ser compuestas, presentando raquis central y foliolos; la forma de estos, su número, tamaño y disposición a lo largo de la hoja es altamente variable y depende fundamentalmente de la variedad que se considere. Asimismo, tanto la intensidad de la coloración verde que presentan, como su uniformidad y brillo también, son variables.

El sistema de tallos de la planta de la papa esta compuesto por tallos aéreos, estolones y tubérculos. Cuando las plantas se reproducen vegetativamente a través de tubérculos suelen presentar varios tallos aéreos principales, que en nuestras variedades son carnosos y frecuentemente de color verde, aunque pigmentados en mayor o menor grado. Los estolones, que no son más que tallos subterráneos que crecen de forma horizontal, también son carnosos y varían enormemente en cuanto a su longitud; de ella depende que los tubérculos al momento de la cosecha se hallen próximos a la planta o «esparramados» por la huerta. En el ápice de los estolones se forman y desarrollan los tubérculos, eso, si existen condiciones favorables para que ambos procesos (tuberización o iniciación de la formación de los tubérculos y crecimiento de los mismos) se lleven a cabo.

Los tubérculos no son más que tallos modificados que constituyen los principales órganos de almacenamiento de la planta de papa. Son enormemente variables en su forma, que puede ser redonda, ovalada, comprimida, elíptica, irregular, etc., en la coloración de su piel o peridermo (blanca, amarilla, roja, violeta, bicolorada,

---

<sup>23</sup> Las características del pedicelo (color, tamaño, grosor, etc.) son aspectos comúnmente valorados a la hora de caracterizar taxonómicamente las variedades.

<sup>24</sup> La variedad primitiva conocida popularmente como negra, perteneciente a la especie triploide *Solanum x chaucha* según Marrero (1992), no fructifica en nuestra isla.

etc.), en la distribución (en bandas, presentando manchas, en forma de punteado, etc.) e intensidad de la misma, así como en la coloración de la pulpa o «carne» (blanca, crema, amarilla, etc.). Asimismo presentan diferencias en lo que a forma y profundidad de los ojos<sup>25</sup>, que se distribuyen sobre su superficie, se refiere.

De las yemas que se encuentran en el interior de los ojos del tubérculo nacen los «grellos» o «grellos», brotes que a la larga originarán al completo una nueva planta. Tanto su coloración como la distribución e intensidad de la misma varían según la variedad, igualmente variable es su sección.

En cuanto a la raíz («reis» en algunas zonas de la isla) cabe únicamente destacar como aspecto significativo su extremada fragilidad; aspecto que impide la progresión idónea del cultivo bajo condiciones de excesiva sequía, en zonas muy ventosas y en terrenos proclives al encharcamiento.

Al principio de este apartado se comentó que para los taxónomos la presencia de tubérculos en ciertas especies encuadradas dentro del género *Solanum* no constituía un carácter definitivo para segregaras y ubicarlas en un nuevo género. Sin embargo, ya inmersos dentro del género *Solanum*, todos estos caracteres que hemos venido tratando someramente y otros que hemos omitido por cuestiones de agilidad del texto, van a resultar claves para diferenciar unas especies de papas de otras; y dentro de una misma especie, unas variedades de otras. En el próximo apartado podremos comprobar cómo varios de estos caracteres han servido a los agricultores de nuestra isla para armar, en la medida de sus posibilidades, una admirable taxonomía popular en base a la cual se han aventurado a diferenciar unas «razas» de otras, creando incluso incipientes divisiones jerárquicas.

## **DIVERSIDAD DE PAPAS CULTIVADAS EN LA ISLA<sup>26</sup>**

La mayoría de las papas cultivadas en la región central andina crecen en pequeños campos como cultivo de subsistencia, permitiendo hoy como hace siglos la vida de multitud de comunidades en lugares inhóspitos. Aunque en muchas zonas existen ya plantaciones comerciales que ocupan su superficie de cultivo con variedades mejoradas<sup>27</sup>, en muchas áreas un simple huerto puede

---

<sup>25</sup> Los ojos de los tubérculos corresponden morfológicamente a los nudos del tallo (Huaman, 1986).

<sup>26</sup> Al respecto resulta de interés consultar el Documento 5 en el anexo correspondiente.

<sup>27</sup> En Colombia, menos del 15 por ciento de la superficie dedicada al cultivo de la papa se encuentra ocupada con variedades primitivas (Thurston, 1992).

contener plantas de papas pertenecientes a diferentes especies<sup>28</sup>; sin embargo, estos van siendo desplazados a zonas cada vez más alejadas de los centros económicos, altas y marginales, hallándose bajo la atención, también, de comunidades marginales (Ochoa, 1990).

Sin embargo, la diversidad de papas en cultivo ha sido un arma secular que los campesinos andinos han esgrimido contra un medio hostil; alrededor de ella, y para asegurar su protección han articulado con el paso de los años una cultura de raíces muy profundas, que hoy por hoyes la principal garantía de pervivencia de multitud de cultivares primitivos (Brush, 1992).

Esta situación se podría trasladar a ciertas zonas rurales de la isla de Tenerife, donde los factores socioeconómicos que han desestructurado en unas pocas décadas los patrones que regían las actividades agrícolas de la isla, no han podido eliminar el cultivo tradicional de determinadas variedades primitivas. Por ello, hoy ciertas huertas, también de zonas marginales, pueden asemejarse un poco a las «chacras» de Los Andes peruanos, en cuanto a apego y conservación de gran diversidad de papas cultivadas.

Pero la práctica de mantener en un mismo campo muchas variedades ha desaparecido por completo de la mayoría de las zonas de cultivo donde antaño fueron cultivadas y, a buen seguro, apreciadas. El paso de una agricultura de subsistencia a una agricultura a tiempo parcial ha eliminado esta diversidad, que ahora se convierte en un estorbo. Ya no es necesario tener muchas variedades diferentes capaces de adaptarse a los diferentes suelos y climas que se nos presentan con tanta frecuencia en pequeñas superficies, pues no es vital cultivar todo el terreno del que se dispone.

La mayor resistencia de algunas variedades al viento, a la «escarcha» o a la «seca», que permitía al menos que alguna de ellas sobreviviera en caso de presentarse tan terribles acontecimientos, ha dejado prácticamente de valorarse, e incluso variedades de largo periodo de reposo y buena conservación, que permitían su consumo en fechas muy alejadas de la de su recolección, han sido olvidadas.

Si tomamos la isla como un enorme campo podríamos afinar que poseemos una gran diversidad de variedades de papas; sin embargo, si analizamos huerta por huerta, salvo excepciones, veremos que esta diversidad apenas existe, que la que hay tiende a desaparecer, y que apenas conserva la funcionalidad que antiguamente tenía. De todos modos, aún podemos encontrar en la isla un gran

---

<sup>28</sup> En determinadas zonas de los andes peruanos se han hallado agricultores que mantienen en cultivo seis o siete especies de papa diferentes y más de treinta y cinco variedades (Brush, 1980).

número de variedades, muchas de ellas muy arraigadas entre nuestros agricultores, debido fundamentalmente a su gran calidad gustativa.

Si atendemos a la memoria popular, nos encontramos con que esta establece cuatro grupos a la hora de clasificar las papas que actualmente se cultivan en la isla. Un primer grupo comprende los cultivares comerciales actuales, un segundo donde quedan incluidos unos pocos cultivares que llegaron de importación a la isla en el curso de este siglo y que tras cesar esta corriente importadora su cultivo persistió, un tercero, muy heterogéneo, que abarca un número indeterminado de cultivares traídos por los emigrantes retornados de Sudamérica, y un cuarto que agrupa a diferentes cultivares cuya antigüedad y procedencia es ignorada, pero que se han venido cultivando generación tras generación en nuestros campos.

Alvarez y Gil (1996), tras un trabajo de observación y recolección en campo y un intenso estudio de la taxonomía popular, o lo que es lo mismo, de las características morfológicas y agronómicas que los agricultores emplean para diferenciar unas variedades de papas de otras, clasificaron dentro de los cuatro grupos mencionados las variedades actualmente presentes en la isla.

El inventario que se presenta a continuación se sustenta en esta obra, e incide especialmente en las variedades cuya antigüedad se desconoce.

#### **A) PAPAS CORRESPONDIENTES A VARIEDADES LOCALES CUYA ANTIGÜEDAD EN LA ISLA SE DESCONOCE Y TRADICIONALMENTE HAN SIDO CULTIVADAS «ENTRE NOSOTROS».**

En este apartado incluiremos aquellos tubérculos cuya llegada a la isla acaeció en época temprana y se han venido cultivando generación tras generación. Desconocemos cuantas variedades se han perdido por el camino, pero hasta nosotros han llegado las siguientes<sup>29</sup>:

A.1) **Papa Torrenta** (Vic, Rav, Mat, Vic, AgG, Sau, Rod): Asociada su siembra tradicionalmente al día de Reyes, es también conocida por **Terrenta** (Tabl, Esp, LIM), e incluso por **Turrenta** (Morr). Apenas se haya en cultivo esta variedad hoy en día, y sólo es relativamente abundante en La Esperanza y alrededores (AgG, Mat, Vict y Rav). Dedicada básicamente al autoconsumo, es apreciada tanto por su gusto como por su largo periodo de reposo, que posibilita su consumo muchos

---

<sup>29</sup> Entre paréntesis y de forma abreviada irán apareciendo las zonas donde se han localizado las variedades, o donde estuvieron presentes en caso de que hayan desaparecido. Asimismo, cuando aparecen diferentes nombres designando una única variedad, también se expresan entre paréntesis los puntos de la isla donde se recogieron tales denominaciones. En algunos casos, y por evidentes cuestiones de espacio, no se han expresado todos los puntos donde se ha localizado una variedad o una determinada denominación, señalizándose solo los más representativos.

meses después de su cosecha. En los últimos años su presencia en los campos se ha reducido notablemente, debido a ciertas características agronómicas tales como ser «añeras» y producir los tubérculos muy próximos a la rama, por lo que se dificulta la cosecha, viéndose sustituida por variedades venidas recientemente desde Venezuela, de similares características pero más productivas y constantes. En ocasiones aparece asociada a la papa Tormenta la denominación Sietecueros (Cha, Morr, Vic), por contra, en otras zonas tradicionales de cultivo no aparece sino apelando a los más lejanos recuerdos.

A.2) **Papas Azucenas** En comparación con otras, estas papas gozan de una gran dispersión y las podemos hallar por toda la medianía norte de la isla, donde su cultivo en determinadas zonas es muy tradicional y relativamente abundante (Vic, Rav, Mat, AgG, Ort, Rod, Lag, Gua, Erj, Rug; Vict, Gen); asimismo, cabe destacar su importancia en el valle de El Palmar y en Teno alto. Sin embargo, en el valle de La Orotava no son tan frecuentes, quizás dada la preferencia que tienen en esta comarca por las papas Bonitas.

Nos encontramos dos tipos de papas Azucenas: Azucenas blancas (Gua, Vic, Rav, Gav, AgG) y Azucenas negras (Gua, CrS, Rav), también denominadas. *A. rojas* (Rod, AgG, Rav), *A. oscuras* (AgG), *A. pintadas* (IAI) o *Negras* (TiT), aunque en la mayoría de las zonas de cultivo son conocidas simplemente por *Azucenas*<sup>30</sup>; por contra, la Azucena blanca, menos abundante, va acompañada en todas las comunicaciones de su adjetivo diferenciador. Es de destacar que en El Palmar, zona muy tradicional en la siembra de estas papas, sólo aceptan como verdadera Azucena la que ellos siembran, de piel muy oscura y de gran calidad gustativa. En general, la papa azucena es muy apreciada en todas las zonas de cultivo, pues presenta buenas cualidades culinarias, únicamente el defecto de ser «añera» en algunas comarcas restringe su cultivo «sólo un cesto (de) mano pa 'la casa»).

A.3) **Papa Bonitas**: Actualmente, y bajo esta denominación, hemos localizado varios tipos de papas, fundamentalmente en las medianías del norte de la isla; sin embargo, es de destacar que en un inventario elaborado a finales del siglo XIX (Chico, 1986) sólo aparece un tubérculo designado bajo esta denominación, aspecto que nos ha llevado a pensar que el término Bonita haya ejercido un efecto aglutinador sobre diversos tipos de papas que quizás anteriormente se hallaron perfectamente diferenciadas bajo otras denominaciones hoy en total desuso. Incluso actualmente, y sobre todo en ambientes no rurales, el término Bonita se utiliza para referirse a cualquier papa de color<sup>31</sup>, ampliando así aún más su radio

---

<sup>30</sup> Es de destacar que en muchas zonas de cultivo dentro de las Azucenas negras aparecen con frecuencia morfotipos de piel lisa y coloración similar a la presentada por los tubérculos del grupo anterior.

<sup>31</sup> Este ha sido el término empleado tradicionalmente para referirse, de forma genérica, a las variedades locales de papa cultivadas desde antiguo en las islas. Por oposición, y para referirse a aquellas variedades venidas de fuera, se emplean las siguientes denominaciones: de quintal (Tf.), blancas (Tf.), de casta (Tf.) y del barco (Ana).

de acción. También es de destacar la inclusión en los últimos años, dentro de este grupo de papas, de otros tubérculos de color, pero con miras meramente comerciales ya todas luces fraudulentas<sup>32</sup>.

Las papas que hemos localizado bajo la denominación Bonita han sido las siguientes:

**Bonita negra:** De todas las papas Bonitas son quizás las menos conocidas, y su siembra se encuentra en algunas zonas en franco retroceso, pues son «añeras» y se «crían» muy pequeñas con cierta frecuencia. Sin embargo, aún hoy son relativamente abundantes en el valle de La Orotava (PaB, AgM) y en ciertas localidades altas del norte de la isla (Gua, IcA, Erj, Sjo, Tan), aunque se encuentran también presentes, pero en menor medida, en La Victoria, La Vica, Ravelo y Agua García.

**Bonita blanca:** (Qua, Vict, Lla): También conocida por *Bonita emiliana* (Vic), *Veranera blanca* (TiT), *Blanca marrueca*<sup>33</sup> (Qua) o simplemente *Marrueca* (IcA, Erj, Amp) o «*Marroquina*» (IcA). Su cultivo no es muy abundante y se reduce a zonas dentro del valle de la Orotava, La Quancha, Icod el Alto y en general a las medianías de los municipios norteños de San Juan de la Rambla, Icod de los Vinos, Garachico, Los Silos y El Tanque. Es de destacar que son enormemente apreciadas localmente.

**Bonita llagada:** Una de las más apreciadas, dada su gran calidad gustativa, abunda en los alrededores de Icod el Alto y La Guancha, también en determinadas zonas del valle de La Orotava, y al igual que las anteriores en las zonas altas de los municipios nortefios (Erj, Sjo, IcA, Amp). Recibe frecuentemente el nombre de *Bonita ojo (de) perdiz* (Gua, IcA, Amp, Val), al igual que la siguiente.

**Bonita ojo (de) perdiz**<sup>34</sup>: (Ari, Rav, Vict, Morr, Cha): Conocida también por *Bonita de ojo rosado* (Mat, AgG), *Veranera ojo (de) perdiz* (Arg) o simplemente por *Ojo (de) perdiz* (Sau, AgG). Es quizás, dentro de este grupo, la de mayor dispersión geográfica, pues la podemos encontrar sembrada prácticamente por toda la medianía norte de la isla (Vict, Vic, Rav, AgG).

---

<sup>32</sup> Así encontramos unas papas «Bonitas palmeras», muy diferentes en cuanto a características agronómicas y calidad gustativa de las bonitas, pero que dada su capacidad para generar cosechas en invierno, se vale del término bonita y de su presencia externa similar para alcanzar buenos precios.

<sup>33</sup> También se ha recogido la denominación Marrueco blanco (Amp).

<sup>34</sup> Muy similar a la anterior, por lo que parece normal la coincidencia de nombres. Zubeldia *et al* (1955) ofrecen descripciones de ambas diferenciándolas.

**Bonita colorada:** (Qua, IcA, Rav, Vic, Amp): También denominada *Veranera rosada* (Arg), *Marruecola Coloradola* (Amp), *Bonita roja* (Vict, Vic, Qua) y *Bonita de color* (Palm, Qua). Son las más conocidas y apreciadas, y su distribución es amplia, abarcando toda la medianía norte de la isla (Qua, IcA, Amp, Vica, Rav, PaB).

A modo de aclaración: Es muy común en muchas zonas de cultivo la siembra de varios de estos tipos juntos, cuando no todos, en el mismo terreno; añadiéndose a ellos, en ocasiones, la papa Colorada, de ahí que en algunas zonas aparezcan denominaciones tales como Bonita colorada de бага, Bonita de бага o Bonita rosada tardía haciendo referencia a las susodichas papas Coloradas. También es común en muchas zonas la omisión de los calificativos asociados al término Bonita, designándose indiscriminadamente entonces cualquiera de los tipos anteriormente citados, únicamente con el sustantivo. Asimismo cabe destacar el empleo en ocasiones, y en algunas zonas, de calificativos tales como Normal, Verdadera, Canaria O Legítima, sin un criterio aparentemente global.

A.4) **Papa Colorada:** Papa muy apreciada, y cultivada en mayor o en menor medida por toda la medianía norte de la isla, así como en ciertos puntos de las montañas de Anaga. Se la conoce normalmente además de por Colorada (Esp, Ort, AgG, Rav, Lag, Mat, Vict), por Colorada de бага (Tab, Lag, Rav, Gene, Tan, CrS), alternando indiferentemente ambas denominaciones en las principales zonas de cultivo. En ocasiones también es conocida por Papa de бага (Vict, Palm, Gen, Erij), e incluso simplemente por Papa de color (Ana).

Aparecen también otras denominaciones, de carácter más local, tales como: Colorada del norte (Cha), Colorada de La Esperanza (Rod) O Colorada canaria verdadera (AgG). En ciertas localidades del norte de la isla (Gua, Palm, IcA) las encontramos bajo las denominaciones Moruna y Londrera, mientras que en el sudoeste de la isla (Arg) son conocidas por Rosadas. Aguantan mucho tiempo sin grelarse, y por su consistencia tradicionalmente suelen consumirse cocinadas con piel. Su gusto mejora mucho con el tiempo, ganando en calidad unos meses después de cosechadas.

A.5) **Papa Borralla**<sup>35</sup>: Papa muy común en las montañas de Anaga (Tab, Chi, CaC, Cat) donde sin duda es la papa preferida para el autoconsumo, aunque existen zonas donde está a punto de desaparecer (Cha, LoB). Su cultivo es frecuente también en localidades próximas (LVa, Lag, PAI, Mer, Ort), donde ha

---

<sup>35</sup> En portugués el término *borralho* hace referencia entre otras cosas a las cenizas que quedan tras extinguirse un fuego o una hoguera (Corrales *et al.*, 1992); y es con este término de origen luso con el cual se denomina en las montañas de Anaga a los restos que quedan sobre la tierra tras consumirse una homa de carbón. Sobre estos restos, 6 sea, sobre el borrallo, era común sembrar papas (una sólo vez), de ahí que posiblemente se denominaran papas borrallas a las cosechadas en el borrallo.

existido una dependencia tradicional de las montañas para la adquisición de «semilla». Si bien el nombre de Borra1la parece ser el más tradicional, tanto dentro como fuera de las montañas podemos oír el nombre de **Melonera** (Teg, LoB, RoN, Tab, Lag), y ya sólo fuera de ellas la encontramos con el nombre de **Montañera** (Baj, IgS, PuH). Cabe indicar que se han recogido referencias sobre una papa Borralla colorada, diferenciación efectuada en algunas zonas (PAI, Mer) en base a la existencia de «pies» cuyas papas se crían con una tonalidad más encarnada. En zonas del norte de la isla (Palm, And, TeA, Qua, YcA, Mat, ReA, Morr) encontramos también sembrada, de forma muy escasa, una papa Melonera, que a pesar de presentar en ocasiones un aspecto muy diferente a las Borra1las de las montañas de Anaga, ha sido identificada en ella como tal. Son papas de mucha masa, resistentes a la sequía y muy apreciadas tanto por su calidad como por su productividad. Es algo sensible a la «enfermedad», y en ocasiones, y al parecer debido a un mal almacenamiento (Bello, 1991), el grelo crece hacia el interior, depreciando la papa.

A.6) **Papa Mora**: Papa localizada únicamente en algunos caseríos de las montañas de Anaga (Chi, Bat, Tab, RoN, CaC), donde su cultivo es tradicional, aunque en la actualidad meramente testimonial. Fuera de las montañas las confunden con la papa Negra, en referencia a la Negra ramuda, y solamente en sus estribaciones (PAI, Mer) la identifican como Mora. En Pedro Alvarez recibe también el nombre de papa de **Cho Venancio**, y en la zona de Chamorga y el Lomo de las Bodegas, donde hoy en día apenas se siembra, es recordada con el nombre de **Moruna**. Igual que la anterior aguanta la sequía y son muy productivas, sin embargo, el amor que despiertan en los roedores y la gran consistencia que poseen, que las hace prácticamente incomibles cuando se enfrían, han hecho que su cultivo esté a punto de desaparecer. Su importancia en décadas anteriores hubo de ser vital, pues a pesar de que se aguantan mucho en la tierra (más de cinco meses), tardan muchísimo en emitir los grelos, aspecto que a buen seguro permitía su consumo mucho tiempo después de su cosecha.

Hemos registrado también en las montañas de Anaga las denominaciones **Brasileña**, **Grasileña** y **Grisaleña** usadas para referirse a las papas Moras, a pesar de corresponder a una papa también propia de esta zona, pero de características agronómicas muy diferentes. Tanto es así que en Chinamada y Las Carboneras las hemos hallado coexistiendo y perfectamente diferenciadas.

A.7) **Papas Negras**: Existen multitud de papas negras: Bonitas negras, Azucenas negras, Pelucas negras, Palmeras negras, pero hoy en día el término aislado hace referencia únicamente a la papa **Negra yema de huevo**, de pulpa amarilla, muy apreciada por su sabor y consistencia. Su distribución en la isla es amplia, debido fundamentalmente al auge comercial que ha adquirido en los últimos años; sin embargo, son ciertas localidades del sur de la isla (Ara, Ari, Fas, Esco, Zar, Med, Vil, Esc), junto con la medianía comprendida entre La Esperanza y la Matanza (Esp, Ort, Rod, AgG, Rav, Vic) las zonas más tradicionales de siembra de esta

variedad. Sin embargo, bajo esta denominación, relativamente reciente, se encuentran dos variedades de papas; una denominada **Negra ramuda** (Rav, Tabl, Med, Sau, Lag, Vict) o **Negra ramuja** (Sau), también conocida por **Negra rastrera** (Esc), de pulpa amarilla y otra, igualmente de pulpa amarilla, conocida simplemente como Negra, aunque también es de destacar que algunos interlocutores, sobre todo de avanzada edad, han apuntado el nombre de **Negra herreña** (Vict, Zar, Med) para designarla, diferenciándola muy bien de la Negra ramuda. La coexistencia de ambas en las mismas zonas de cultivo se manifiesta por la existencia de denominaciones diferenciadoras tales como Negra actual (Rav, Gav) o Negra normal (Port).

A.8) **Papa Palmeras**: Papas muy conocidas por toda la isla pues al parecer su cultivo fue abundante. Hoy en día aunque las podemos hallar en distintos puntos de la isla (ICA, Gua, Esc) sólo abundan relativamente en las montañas de Anaga (Tab. RoN, Tag, Chi, Cat) y en La Zarza. Todas las referencias parecen indicar que nos encontramos ante una papa venida de fuera en el siglo pasado y cuya vía de entrada fue la zona sur de la isla comarca que proveía de «semilla» en invierno al resto de la isla. Tras cesar el flujo comercial de que a buen seguro eran objeto, su cultivo cesó permaneciendo de forma relíctica en determinadas comunidades. En general no son muy apreciadas criándose más gustosas en verano que en invierno, pues la lluvia y la frialdad hace que salgan «ralas».

En La Zarza hemos localizado dos tipos de papas Palmeras, una, denominada **Palmera negra** y otra denominada **Palmera colorada**. Sin embargo, en Anaga aparecen multitud de tubérculos incluidos bajo esta denominación, se suelen sembrar juntos y presentan gran diversidad de colores. Así hemos hallado: Una **Palmera colorada** (RoN), también conocida como *P. rosada* (Cha, LoB), *P. encarnada* (PAI) o *P. roja* (Cha); una **Palmera negra** (cm, RoN, Cha, PAI, LoB) o *Morada* (Tag), dentro de la cual aparece una variante con listas claras en su piel que en ocasiones recibe los nombres de *Palmera listona* (Cha) o *Palmera vetiada negra* (Cha); y una **Palmera blanca** (Cat, Chi, RoN, Afu, LoB, PAI), en ocasiones denominada **Palmera vetiada blanca** (Cha) por la presencia de listas en la piel del tubérculo. Asimismo, he obtenido referencias sobre la existencia de una **Parda Liria**, **P. Parda**, una **P. Ilagada**, una **P. calentona** y una **P. morena**, pero no he podido constatar si se trata simplemente de nombres locales de alguno de los tipos referidos anteriormente o de otros diferentes.

A.9) **Papas del Riñón** (Morr, Vic, Qua): Conocidas también por Riñoneras (IcA, And), no son muy abundantes, y con cierta dificultad se pueden encontrar en algunos puntos del norte de la isla, donde son muy apreciadas para guisar (Erj, Qua, IcA, And). Existen dos tipos, una **Riñonera blanca** y una **Riñonera amarilla**, de mejor calidad gustativa. En diversas zonas de la isla (Vict, Rav) identificaron papas de esta variedad como papas Marias o de María. De la existencia de estas papas **Mariás o de María** se han obtenido referencias también en otras zonas (Esp, AgQ, Mat, Cor, Tabl, Palm), pero su cultivo es muy escaso. En la zona de

Ravelo algunos interlocutores la sitúan dentro del siguiente grupo, denominándola Peluca maría.

A.10 **Papas Pelucas**: Papas localizadas en la medianía norte de la isla (Qua, Vict, Rav, AgQ, Vic, IcA, And, Val), aunque antiguamente su cultivo era frecuente en otras zonas de la isla (Esc, Vil, Sau, Port, Ana). Son conocidas también con el nombre de **Peluqueras** (CaC, PAI, Chi, Qua, LoB) y hemos hallado dos tipos, una **Peluca blanca** (Vict, Qua, Rav, Vic) también conocida por Peluca ojo (de) -Perdiz (And, Vic, Vict) y una **Peluca colorada** (Chi, Qua) encarnada (Pal), Pintada (IcA), morada (Tag) o roja (Rav, Vict), conocida mayormente por Peluca negra<sup>36</sup> (Vict, And, Qua, Rav, IcA, Vic, CaC). A pesar de no ser muy gustosas, son muy apreciadas por su bajo contenido en azúcar, siendo consumida fundamentalmente por personas mayores, aspecto este que ha influido en su conservación; por contra, no soportan bien los inviernos muy lluviosos y con frecuencia se ahuecan por dentro.

## **B) PAPAS CORRESPONDIENTES A VARIEDADES IMPORTADAS DURANTE ESTE SIGLO y QUE, HABIENDO CESADO LA IMPORTACIÓN, SU CULTIVO HA PERSISTIDO EN LA ISLA.**

B.1) **Papa Lila** (Cat, Tabl, LIM): También conocida por **Liria** (Mat, Esp, Cha, Tabl, AgG, Rod, Sau, Cor, Fas), aunque es común oír denominaciones tales como Moradas (Tag, Bor, Lag), Moms (IcA) o Violadas (IgS), siempre en alusión al color de su piel. Actualmente su cultivo ha quedado restringido a pequeños círculos familiares que la han continuado sembrando año tras año, al cesar su importación. Para la mayoría de los agricultores entrevistados es una de las mejores papas de casta que ha venido, en cuanto a su sabor. Resiste moderadamente la falta de agua.

B.2) **Papa Rafaela** (Esp, Palm, Tan, IcA): También conocida por papa Rafaela (Gua) y por papa Marcela (IcA, And). Al igual que las anteriores, son papas cuyo origen hay que buscarlo en la importación y que han permanecido en la isla sembrándose en ambientes muy locales. En algunas zonas de la isla (Gua) las relacionan íntimamente con las Lilas a las que denominan Rafaelas Moradas, e incluso simplemente Rafaelas; asimismo las papas Rafaelas son denominadas en ocasiones Lilas (Tabl, Tab) o Lirias Blancas (Vict). En diversas localidades de las montañas de Anaga (Tab, Chi) también las cultivan y las conocen con el nombre

---

<sup>36</sup> En algunas zonas diferencian la peluca blanca de la peluca ojo (de) perdiz (Morr, Mat, Cor), y la peluca negra de la colorada o pintada (IcA, Vic) B) Papas correspondientes a variedades importadas durante este siglo y que, habiendo cesado la importación, su cultivo ha persistido en la isla.

de Brasileñas. Son muy poco resistentes a la «seca», pues su sistema radicular es débil y escaso, y grelan muy rápido.

B.3) **Papa Matancera** (AgG, Rav, Esp): Otra de las papas de casta, muy escasa y de la que sólo he constatado su cultivo en la Esperanza y alrededores (Rav, AgG), donde es denominada **Tona**. En otras zonas de la isla, donde ya no se siembra (Zar, IcA), es recordada como Glastona o Lastona. En la zona alta de El Tablero me describieron una papa llamada Italiana con las mismas características. Apreciada en la mayoría de las zonas únicamente por su productividad, pues no es muy gustosa.

B.4) **Papa Rosita**: Únicamente ha sido localizada en cultivo en la parte alta de Taborno. Sin embargo, la gran cantidad de referencias tomadas en las montañas de Anaga (Cat, Chi, Tab) y alrededores (Teg, Can, Port, 8or, LVa), delata una mayor presencia años atrás. En el norte de la isla es recordada bajo las denominaciones **Moruna** (Val, IcA, Zar) y **Seguidilla** (IcA, FuB, Qua). A pesar de ser muy productiva antiguamente, nunca fue muy apreciada, pues su sabor dejaba mucho que desear.

## C) PAPAS TRAIAS A LA ISLA POR LOS EMIGRANTES RETORNADOS

C.1) **Papas Venezolanas** (Tf): Aquí nos encontramos, quizás, ante el grupo de papas más complicado de estudiar, pues bajo esta denominación encontramos las diferentes papas traídas a puñaditos en el curso de estas últimas décadas por los emigrantes retornados del continente americano. Si bien algunas se adaptaron y hoy se siembran de fonna abundante en detenninadas zonas de la isla, otras no prosperaron y fueron rápidamente desechadas por los agricultores. Aunque son muchos los nombres, aparte del reseñado en el encabezado, bajo los cuales podemos encontrar las papas de este grupo (Andinas, Colombianas, o Caraqueñas), básicamente se siembran dos variedades, una de piel blanca y vetas rosadas, y otra de piel lila con vetas blanco-amarillosas. La primera, menos apreciada, la podemos encontrar bajo los siguientes nombres: Andina negra (Qua), Andina cnlnrada (Qua), Colombiana-(Qua), Caraqueña negra (IcA), Caraqueña pintada (IcA) O simplemente Veneznlana (Tt) O Andina (Tt); mientras que la segunda es conocida por Andina blanca (Qua), Caraqueña (Qua), Caraqueña blanca (IcA), Veneznlana blanca (Vica), o simplemente Venezolana (Tf) O Andina (Tt).

De todas maneras no es difícil hallar otros tipos diferentes, y así en La Esperanza hemos encontrado una papa que denominan Colombiana, y que al parecer es muy común en Venezuela, donde se conoce con el nombre de Andina. En los altos de La Matanza es común una papa de «carne» amarilla denominada Venezolana amarilla; en general, por toda la isla podemos encontrar papas Venezolanas, por

lo cual se hace necesario la realización de un censo específico. Es de destacar también que, a pesar de llevar estas papas un corto periodo de tiempo entre nosotros, son muy apreciadas por su productividad y largo periodo de reposo, lo que ha determinado que muchos agricultores las hayan preferido a las antiguas variedades tradicionales, a pesar de su inferior calidad gustativa.

#### **D) PAPAS DE IMPORTANCION RECIENTE O CONTINUADA EN LOS CULTIVOS AÑOS**

Ocupan la mayor parte de los terrenos dedicados a este cultivo en la isla, así como los circuitos comerciales. Su calidad organoléptica en general es inferior a la de las papas comprendidas en los grupos anteriores, pero debido a su mayor productividad y adaptabilidad a las formas actuales de consumo (frituras) se hayan presentes casi a diario en todos los hogares de la isla y, por tanto, en los campos que los abastecen.

Cabe destacar, a pesar de la reciente entrada de variedades enormemente productivas, el aún gran peso específico de cuatro *variedades tradicionales* como son la Up to Date (Autodates o Utodates), la Kerr's Pink (Rosadas), la King Edward (Quineguas o Chineguas) y la Arran Banner (Blanca redonda, Zarcera o Rambanella), de consumo muy arraigado entre la población isleña.

Sin embargo, la tradición tiende a sucumbir ante la avalancha de nuevos cultivares que cada año se presentan ante los agricultores, y así ya comenzamos a oír en nuestros campos nuevas voces que degeneran los extraños nombres originales de estas nuevas variedades<sup>37</sup>.

#### **E) PAPAS DE LAS CUALES SÓLO SE HAN OBTENIDO REFERENCIAS ORALES**

En este apartado presentamos, en algunos casos, los residuos en forma de nombres de papas ya desaparecidas, y en la mayoría, la incapacidad por parte de los autores de ubicar en los apartados anteriores muchas de las referencias que se presentan seguidamente, surgidas fruto del trasiego a que fueron sometidas muchas variedades dentro de la isla.

**Papa (de la) Pinta** (Qua, Palm, IcA): Muy escasas son las referencias obtenidas sobre esta papa. Sembrada antiguamente sobre los rastrojos del trigo en la zona

---

<sup>37</sup> Obviarnos cualquier tipo de información acerca de estas nuevas variedades, dada la existencia de magníficos catálogos elaborados por las firmas distribuidoras de semillas.

de El Palmar, es considerada en La Quancha como una de las papas de casta que vinieron de fuera.

**Papa De Ojito** (Vict): También conocida como Blanca de Ojito (Vict, Mat) o Huevera (Mat, Cha). En la vertiente Sur recibía el nombre de Perdicera.

**Papa Ojo (de) Perdiz**: Papa de casta sembrada antiguamente en Tegueste y alrededores, y en las montañas de Anaga (Chi, RoN), donde aún hoyes común encontrarlas de risa<sup>38</sup> en las huertas, donde en ocasiones se crían «*grandes como batatas*». En Chamorga era conocida como papa del Rosarito.

**Papa Ariquera** (IcA): Otro nombre de carácter muy local, probablemente utilizado para designar alguna de las papas de importación que han entrado en la isla en este siglo. La referencia tan clara a la localidad sureña de Arico es probablemente fruto del intercambio tradicional de semi1las que se dio entre las vertientes Norte y Sur de la Isla.

**Papa Del Clavo** (Tf): Todos los agricultores coinciden al clasificarla dentro de las papas que vinieron de fuera en esta última mitad de siglo. Este nombre tan particular tiene su historia: *D. Juan Ramos (Chinamada): El nombre de ella no es ese, la papa del clavo se lo pusieron porque le daba el clavaso al que la sembraba. Interlocutor: ¿Pero cómo que le daba el clavaso? D. Juan: Sí, porque echaba mucha y se le quedaban así chiquillillas, no daba resultado*».

De la mente de nuestros entrevistados han surgido multitud de referencias que nos ha sido imposible situar y que en su mayoría hacen mención a papas de importación, a las que se les puso el nombre del primero que las llevó a un determinado lugar o de alguien que las sembró mucho, Así encontramos:

Papas de ti'Juan (Tabl).

Papas de Cho Marrero (Cha).

Papas Julianas (IcA).

Papas de Cho Juan Alvarez (Tag).

Papas Raimundillas (Lag).

---

<sup>38</sup> Rebrote de la papa que quedó en el terreno tras la cosecha; en ocasiones se mantienen, por muchos años, asilvestradas en las tierras de cultivo. Si se quiere puede ser cosechada con cierto adelanto respecto a las establecidas en cultivo.

Otros nombres recogidos, y de los cuales no podemos avanzar información alguna, son los siguientes:

Papas Pirenaicas (Qua).

Papas Locas (Med).

Papas del Burro (IcA).

Papas Verdes de Sabino (IcA).

## **NATURALEZA Y ORIGEN DE NUESTRAS PAPAS**

Una vez expuesto y ubicado espacialmente el material presente en nuestra isla intentemos estudiarlo.

Los investigadores del Centro Internacional de la Papa (C.I.P.), en base a criterios taxonómicos, argumentan que son ocho las especies de papa cultivadas presentes en el continente americano: *Solanum goniocalix*. *Solanum x juzepczukii*. *Solanum x curtilobum*. *Solanum x ajanhuiri*, *Solanum x chaucha*. *Solanum stenotomun*. *Solanum phureja* y *Solanum tuberosum* (la «X» en un nombre botánico indica que tal especie es un híbrido).

Excepto una subespecie de *Solanum tuberosum* (*ssp. tuberosum*), que goza de distribución mundial, las restantes especies tienen su distribución restringida a Los Andes sudamericanos, siendo la otra subespecie de *Solanum tuberosum* (*ssp. andigena*) la que presenta una dispersión más amplia, pues abarca prácticamente en su totalidad la cordillera, desde Venezuela a Argentina. Determinadas zonas montañosas de México y Guatemala cuentan también con representantes de esta subespecie, pero sólo a partir de la conquista española (Ochoa, 1990).

La presencia secular de ejemplares de *Solanum tuberosum ssp. tuberosum* en el sur de Chile llevó a los científicos a pensar que fueran papas procedentes de este lugar las predecesoras de las papas de esta subespecie presentes en Europa, América del Norte y, tras la expansión colonial europea, en el resto del mundo. Sin embargo, y tras muchos años de controversias, los más importantes taxónomos de nuestro momento opinan que la subespecie *tuberosum* pudo haberse originado como consecuencia de la adaptación de la subespecie *andigena* a las condiciones propias de zonas de clima templado donde la formación de tubérculos tendría que darse en días largos. Este proceso originó tanto la aparición del grupo *tuberosum* europeo como la del grupo chileno; este último en épocas mucho más tempranas.

En el primer capítulo pudimos observar como tras la conquista se produjo en tomo a Canarias un gran trasiego humano y comercial. Esta tónica que, en mayor o

menor medida, siempre ha estado asociada al devenir histórico del archipiélago, ha tenido un enorme reflejo en nuestros campos. Así, podemos hallar gran variedad de cultivos llegados desde los puntos más diversos y que, gracias a la bondad climática de nuestro archipiélago ya la gran variabilidad de hábitats presentes, se adaptaron, perviviendo muchos de ellos hasta nuestros días.

Por ello, y centrándonos en la papa, no es extraño que Zubeldia et. al. (1955) detectaran en las islas, y por vez primera fuera del continente americano, siete cultivares de papas pertenecientes a la subespecie *andígena* y un cultivar perteneciente a la especie *Solanum mamilliferum*, hoy identificado como perteneciente a la especie *Solanum x chaucha* (Marrero, 1992). Así mismo, y coexistiendo con los anteriores, hallaron un cultivar de la subespecie *tuberosum* que presentaba ciertos caracteres propios de la subespecie *andígena*.

Chico (1986), confirmó 31 años después esta situación y señaló la presencia en la isla de nuevos cultivares procedentes de América traídos por los emigrantes retornados.

Marrero (1992), en base al estudio de estos trabajos anteriores ya conclusiones obtenidas de los suyos propios, plantea la clasificación de nuestras papas primitivas dentro de los siguientes grupos: A.- Cultivares autóctonos del grupo *andígena*. derivados de los primeros llegados a Canarias desde mediados del siglo XVI; B.- Cultivar triploide «negra», afín a *Solanum mamilliferum*; C.- Cultivares actuales del grupo *andígena*, que en las últimas décadas han ido llegando desde distintas regiones de Venezuela, Colombia, Brasil, etc.; D.- Cultivares autóctonos del grupo *tuberosum* muy antiguos, llegados desde Europa hacia el siglo XVIII y XIX; E.- Cultivares comerciales europeos del grupo *tuberosum*, llegados en el siglo XIX y XX de Inglaterra, Holanda, Irlanda, ..., y F.- Comerciales actuales del grupo *tuberosum* cuya «semilla» procede del norte de Europa, y también en los últimos años de Chipre y Egipto.

Una vez revisados los trabajos anteriores (Zubeldia et. al., 1955; Chico, 1986; Marrero, 1992; Alvarez y Gil, 1996) y con los primeros resultados obtenidos del empleo de los descriptores del Centro Internacional de la Papa en la caracterización básica de nuestras papas primitivas, nos parece de interés emitir las siguientes consideraciones sobre su naturaleza y origen. Hemos obviado efectuar comentarios sobre aquellas papas cuya introducción se ha efectuado desde el continente europeo en fechas recientes (Grupo F de Marrero).

## **ACERCA DE LAS PAPAS TRAIAS EN LAS ÚLTIMAS DECADAS POR LOS EMIGRANTESRETORNADOS**

Todas las variedades que han sido estudiadas han evidenciado pertenecer a la subespecie *andígena* y proceder en última instancia de Venezuela, a pesar de que se ha constatado el origen colombiano de varias de ellas. Se trata tanto de cultivares comerciales de común cultivo (y de gran presencia en mercados y comercios), en estos dos países americanos, como de cultivares nativos o «criollos», también de gran arraigo y aceptación. Entre estos Últimos cabe destacar la presencia en la isla de la papa «pastusa», muy extendida en Los Andes colombianos (Monsalve y Arias, 1982). Esta costumbre tan arraigada de traer papas «a puñaditos» continúa actualmente, habiéndose incluso detectado la reciente entrada de cultivares procedentes de Chile y del norte de Argentina.

## **ACERCA DE LAS PAPAS VENIDAS DE IMPORTACION DURANTE ESTE SIGLO, CUYO CULTIVO PERSISTIO EN LA ISLA TRAS EL CESE DE LA CORRIENTE IMPORTADORA.**

Todas, tal y como era de esperar, pertenecen a la subespecie *tuberosum*. Su origen europeo, avanzado ya por la memoria popular, es por tanto indudable.

## **ACERCA DE LAS VARIEDADES CUYA ANTIGÜEDAD Y ORIGEN SE DESCONOCE.**

Si atendemos a la taxonomía popular, observaremos que esta contempla dentro de este apartado un número máximo de 21 variedades que ubica en 10 grupos (Alvarez y Gil, 1996). Los grupos establecidos corresponden a las denominaciones siguientes: Torrentas, Azucenas, Bonitas, Coloradas, Borrallas, Moras, Negras, Palmeras, del Riñón y Pelucas.

Esta clasificación popular se ha ido confeccionando en las diferentes zonas de cultivo en base, sobre todo, a las características de los tubérculos, prestándose especial atención a la forma, al color de la piel y manera en que este se distribuye, a la distribución, forma y profundidad de los ojos y al color de la «carne», siendo aspectos tales como porte y hábito de crecimiento de la planta, o el color de las flores menos considerados.

Sin embargo, las características morfológicas de los tubérculos están sujetas a la concurrencia de variaciones somáticas, y se ven influenciadas por las condiciones medioambientales. Esto, junto a las dificultades que se plantean para definir bien la relación existente entre el genotipo de la planta y las características de los

tubérculos que producen (Brush, 1992), hacen necesaria la contrastación de esta clasificación popular con patrones taxonómicos y moleculares.

Actualmente nos encontramos valorando su consistencia, en base a los primeros resultados desprendidos de la caracterización morfológica y agronómica de las variedades<sup>39</sup>. Estos estudios, que han incluido los 10 grupos diferenciados por la taxonomía popular, refrendan en principio los resultados obtenidos por Zubeldia *et al.* (1955). Se confirma, pues, tanto la existencia de variedades de la subespecie *andigena* (las ubicadas en los grupos «Torrentas», «Azucenas», «Bonitas», «Coloradas», «Borrallas» y «Moras») de procedencia andina indudable, como de variedades de la subespecie *luberosum* (las incluidas dentro de los grupos «Palmeras», «del Rifióm» y «Pelucas») que presentan algunos caracteres más propios de la subespecie *andigena*<sup>40</sup> venidas con total seguridad de Europa en siglos pasados. Sin embargo, aún no podemos confirmar la inclusión de la variedad «negra» dentro de la especie *Solanum mamilliferum*, hoy *Solanum x chaucha*, ya que existen varias variedades coexistiendo bajo esa denominación, cuyo estudio y diferenciación aún no hemos finalizado.

En el caso de las primitivas papas andinas, aventurar su procedencia exacta sería una temeridad, pues sólo estudios comparativos con el material presente en Sudamérica podrían alejarnos de realizar meras elucubraciones. En cuanto a su introducción, ya pesar de que es muy probable que estas papas sean las descendientes de aquellas llegadas tras la conquista de América, tampoco podemos afirmar nada categóricamente. Lo que sí está fuera de toda duda es el gran valor científico de este material, del cual no se conocen aún con rigurosidad los aspectos que permitieron su permanencia en nuestras islas.

## **DISTRIBUCION y ECOLOGÍA DEL CULTIVO EN LA ISLA**

En los capítulos anteriores, la cautela a la hora de exponer nuestras ideas ha sido la norma que nos hemos impuesto. Continuando así, ante un tema como el que ahora abordamos, no cabría otro comienzo que el siguiente.

El cultivo de la papa en la isla de Tenerife puede llevarse a cabo desde las tierras ubicadas en zonas de costa, hasta aquellas situadas a alturas que en ocasiones sobrepasan los 1.000 m.s.m., eso sí, cuidando siempre el momento en que se

---

<sup>39</sup> Los resultados definitivos serán presentados y defendidos en el Centro Superior de Ciencias Agrarias por los Ingenieros Técnicos Mayte Cedrés y Carlos Rodríguez en el marco de los trabajos de fin de carrera.

<sup>40</sup> Según Aguedo Marrero (1992), estos cultivares quizás sean los representantes de ciertas fases históricas del proceso de adaptación y mejora que experimentaron las antiguas papas andinas que llegaron al continente europeo en época temprana.

pretenda abordar la empresa. En épocas anteriores, la ausencia de riego y la convivencia con otros cultivos impidieron esta amplia distribución, estando limitado el cultivo a la medianía norte de la isla, a las montañas de Anaga y las cotas altas del sur. Fue en estas medianías norteñas, como ya se ha avanzado, donde, a buen seguro, se aclimataron las primeras variedades llegadas del continente americano al encontrar condiciones similares a las que poseían en sus zonas de origen. La posterior llegada desde Europa de variedades más productivas, capaces de producir cosechas tempranas durante nuestro invierno, con escaso periodo de reposo y corto ciclo vegetativo, marcó las bases de la dispersión que hoy tiene el cultivo. En la época en que las papas constituyeron un artículo de exportación, el cultivo logró su máxima dispersión.

Las tierras costeras, más cálidas, eran las idóneas para llevar a cabo el cultivo de las papas que se iban a destinar a los mercados exteriores. En enero se iniciaban las plantaciones y de finales de mayo a principios de junio se hacían las últimas recolecciones. A medida que se ascendía en altura la época de siembra y recolección se iba retrasando. En estas mismas zonas y hasta una altura de 400 a 500 m.s.m. se solía hacer una segunda cosecha de papas en invierno (desde mediados de noviembre hasta finales de diciembre), al amparo de las temperaturas frescas de otoño. Estos regadíos costeros suministraban papa temprana a Inglaterra ya otros países europeos.

En verano, en las zonas más altas (entre 400 y 1000 m.s.m.), tenía lugar una cosecha (veranera), generalmente en secano, con las variedades de papa locales, que se dedicaba básicamente al autoconsumo. En ocasiones algunas de estas variedades eran sembradas, avanzado el verano, en cotas muy altas, obteniéndose una cosecha (invernera), también de secano, en fechas próximas a las Navidades.

Hoy en día la dispersión del cultivo es idéntica, sólo que la superficie cultivada es menor; sin embargo, al estar las cosechas dedicadas exclusivamente al mercado interno (libre de papas foráneas únicamente entre primeros de julio y finales de octubre), las épocas de plantación han variado sensiblemente, adaptándose a esta nueva situación, intentando con ello rentabilizar el cultivo. Las variedades locales continúan rigiéndose en la medida de lo posible por las viejas pautas tradicionales, aunque tanto la imposibilidad de realizar una agricultura a tiempo completo como la desaparición de los sistemas agrarios tradicionales han incidido sobre ellas igualmente.

Si nos centramos en el estudio de nuestras viejas papas andinas, objetivo principal de este libro, veremos que lo esbozado con anterioridad resulta insuficiente para explicar de forma rigurosa su distribución en la isla.

Al analizar la obra de Álvarez y Gil (1996) encontramos que actualmente estas variedades poseen una distribución, en apariencia, caprichosa, pues a pesar de

que algunas se encuentran relativamente dispersas, la mayoría se hayan asociadas a una determinada zona o comarca, más o menos amplia, donde son muy apreciadas. Sorprende, de igual manera, la escasa flexibilidad que presentan tanto su calendario de cultivo, restringido a unas épocas determinadas, como su emplazamiento, limitado a una franja altitudinal muy concreta.

¿Qué aspectos han determinado que nuestras viejas papas andinas se encuentren condicionadas por unas pautas de cultivo tan rígidas y peculiares? .Por un lado, y sin lugar a duda, la naturaleza propia de cada variedad, que hace que no desarrollen adecuadamente su ciclo fuera de las zonas donde se encuentran confinadas, o no producen tubérculos, o si lo hacen no se desarrollan de forma aceptable; y por otro, su falta de capacidad para progresar ante la presencia de determinados condicionantes ambientales (ausencia de precipitaciones, vientos fuertes, encharcamientos, heladas...) y/o biológicos (plagas y enfermedades).

No hemos de olvidar tampoco en este apartado que la presión secular que han ejercido las variedades de importación sobre las primitivas, dedicadas básicamente al autoconsumo, confinándolas en las tierras más altas, quizás haya podido causar que la memoria popular olvidara la existencia de otras posibilidades con respecto a épocas y zonas de siembra.

¿Podrían llevarnos estas especificidades a argumentar la existencia de ecotipos? , ¿Habría que ir desterrando, entonces, la idea de que las papas en Canarias sufrieron un estancamiento evolutivo? o sencillamente lo que se ha producido ha sido una simple ubicación del material primitivo en nuestro medio insular.

Existen factores, cuya concurrencia, acompañada de labores de selección efectuadas por los agricultores, quizás hayan podido diversificar y enriquecer el material primitivo que entró en la isla, aumentando sus posibilidades de adaptación a las diferentes zonas de cultivo<sup>41</sup>.

Se ha reportado la aparición de mutaciones somáticas en papas de la subespecie *andígena* (Brush, 1980), aspecto que sin duda alguna derivaría en la aparición de nuevos tipos. Ochoa (1990) apunta la existencia de papas (igualmente pertenecientes a la subespecie *andígena*) que crecen en los campos de forma silvestre procedentes de semillas verdaderas hasta allí llevadas por aves. Ya en nuestras islas, existen igualmente referencias que comentan el uso de la reproducción sexual (Viera y Clavijo, 1942, Bandini, 1816<sup>42</sup>), con la finalidad de

---

<sup>41</sup> A este respecto, y para Los Andes centrales, Brush (1992) argumenta que es improbable que las variedades actualmente en cultivo sean biológicamente las mismas que las cultivadas hace 400 años.

<sup>42</sup> Ver Documento 6 en el anexo correspondiente.

ofrecer alternativas a la degeneración de las variedades en uso<sup>43</sup>, y Marrero (1992), habla de la posible concurrencia de hibridaciones entre nuestras variedades primitivas.

Ahondando en este último punto, cabe indicar que la constante ampliación de la diversidad genética de papas en Los Andes se ha debido, en gran parte, al continuo proceso de hibridación que ha tenido lugar, y que se tiende a explicar en base a la práctica tradicional (presente también en nuestra isla) de sembrar dentro de un mismo campo múltiples variedades (en ocasiones pertenecientes a diferentes especies).

Es de destacar que, en ciertas zonas de la isla, algunos agricultores argumentan que en ocasiones raíces (en referencia a los estolones) de papas diferentes se “matizan” o “cansan”, tomando los tubérculos resultantes una apariencia distinta de la semilla que originó la planta. Lamentablemente no hemos podido hallar referencias que puedan arrojar claridad sobre este interesante comentario.

## **A MODO DE PEQUEÑA INTRODUCCION**

Si salimos de manera habitual al campo durante la primera mitad del año, y somos un poco observadores, notaremos sin duda alguna la presencia predominante del cultivo de la papa. Sin embargo, si mantenemos la misma actitud observadora podremos comprobar como tras su cosecha la mayoría de los terrenos permanecerán «balutos»<sup>44</sup> hasta la próxima siembra; alcanzando a ver, sólo en algunas zonas, el millo creciendo y, de forma excepcional, pequeñas huertas con cereales y/o «lagumes»<sup>45</sup>, como únicos residuos de una antigua y compleja agricultura

Nuestros sistemas agrícolas del pasado han quedado enormemente simplificados, se ha prescindido de la mayoría de los cultivos que formaban parte de ellos y muchos de los conocimientos generados a su alrededor han sido olvidados.

Tomando el cultivo de la papa «de color» como referencia, hemos intentado viajar hacia atrás y mostrar así la gran cantidad de factores, hoy imposibles de captar, que articulaban una agricultura concebida como parte del entorno

---

<sup>43</sup> Para Malagamba y Monares (1983) la gran diversidad de variedades que existe en la mayoría de las zonas productoras de papa andinas se debe en parte a la utilización de la semilla sexual de papa con los mismos propósitos que refiere Viera.

<sup>44</sup> Vacíos, desocupados; sin cultivar.

<sup>45</sup> Voz portuguesa, que ha quedado de forma relicta en nuestros campos; legumbre en

En este capítulo se expondrán únicamente los conocimientos que nos han sido transmitidos tras múltiples entrevistas y visitas al campo, y que hemos alcanzado a comprender. No pretendemos enseñar a nadie como cultivar papas, simplemente queremos dignificar mínimamente la labor que nuestros agricultores han desempeñado durante siglos.

## **LA PAPA COMO PARTE DE UN SISTEMA AGRÍCOLA**

El aspecto definitorio de un sistema agrícola enfocado hacia la subsistencia de una determinada comunidad es, sin duda alguna, la diversidad de cultivos que en él intervienen, pues garantiza su abastecimiento de forma permanente. Por ello resultaría un atrevimiento intentar comprender la dinámica de un cultivo en particular, al margen de dicho sistema; y así, en nuestro caso, resulta imposible desvincular el cultivo de la papa de aquellos a los que sucede, antecede o que simplemente coexisten con él en espacio y tiempo.

## **CULTIVOS ASOCIADOS**

Las asociaciones de cultivos, que en principio parecieran no responder más que a una idea de máximo aprovechamiento de la tierra en cultivo, se han convertido en las últimas décadas en una de las máximas de las < *muevas* » formas de ver la agricultura (agricultura ecológica, agricultura biodinámica,), y en objeto de múltiples investigaciones que tienen como finalidad estudiar sus posibles efectos beneficiosos<sup>46</sup>.

Apenas conocemos la naturaleza de las relaciones que tienen lugar entre la papa y otros cultivos, pero en los campos de la isla son muchos y variados los que aparecen asociados, de una forma u otra, a ella. Algunos lo hacen de forma marginal en los bordes de las huertas; así crecen las coles en toda la medianía norte de la isla o las cucurbitáceas (bubangueras, calabaceras, matas de pantana, etc.) en las montañas de Anaga y zonas altas del sur de la isla. Otros, de carácter arbóreo o arbustivo, hacen gala de una presencia secular en el terreno<sup>47</sup>; son los tarajales que los agricultores han dejado en las huertas cercanas a la costa, donde su presencia atrapa la maresía, los brezos y tagasastes que cortan el viento en las huertas de las medianías, los castañeros y «nueceros» en las zonas altas del

---

<sup>46</sup> A modo de ilustración merece comentarse el hecho de que en Mexico y Centroamérica resulta muy comun observar en las huertas (milpas) la asociación maiz-frijol-calabaza; encontrandose formas silvestres de estas mismas especies asociadas en la naturaleza (Camino, 1977).

<sup>47</sup> Presentes comúnmente también en el paisaje andino, donde atenuan los efectos de las heladas (Huerta, 1987)

norte, e incluso los frutales (perales, manzaneros, cirueleros, guinderos, etc.) presentes en los terrenos antaño ganados al monte por toda la isla.

Mención aparte merece la asociación papas-millo, muy común en las montañas tropicales peruanas (Camino, 1977) y presente aún hoy en muchas zonas de la medianía norte de nuestra isla. El millo se plantaba entre los camellones de las papas al arrendarlas y normalmente salía cuando ya estaban para sachar, posteriormente se cavaban las papas, permaneciendo el millo. En zonas más bajas era también común esta asociación, aunque con papas de casta; tanto aquí, como en zonas más altas, la mecanización de la cosecha la ha ido relegando al recuerdo. En ocasiones el millo se plantaba «a chorro» en los bordes de las huertas, resguardaba las papas del viento, y se empleaba para la alimentación del ganado.

En zonas de medianía baja es de reseñar la asociación que tenía lugar entre la viña y las papas de invierno, Aún hoy papas y viña comparten tiempo y espacio en muchas zonas de la isla. Tras la vendimia, los emparrados se desmontan, quedando los terrenos libres para sembrar las papas, normalmente variedades foráneas.

Es destacable igualmente la asociación que tiene lugar en el valle de El Palmar (noroeste de la isla) entre papas y azafrán de la tierra (*Carthamus tinctorius*). El azafrán se tiende sobre el terreno en el momento de la siembra de las papas veraneras, y ambos cultivos se desarrollan simultáneamente. La raíz de la planta de azafrán, pivotante y tremendamente agresiva para otros cultivos, como la viña, no parece afectar a la papa, cuyas raíces sondan capas más superficiales del suelo.

## **DIVERSIDAD DE CULTIVOS**

Aún siendo conscientes de la enorme complejidad que reviste el estudio de cualquier sistema de cultivos dentro de una isla como la nuestra, con una diversidad de climas y suelos enorme, hemos considerado de interés plantear algunas ideas generales al respecto.

Centrándonos en la vertiente norte de la isla, ambiente tradicional de siembra de la mayoría de nuestras variedades primitivas, era común que cada agricultor dividiera su terreno en varias partes u «hojas». Cuando la cantidad de tierras a explotar no era considerable la mitad de ellas se dedicaba a la siembra de trigo, pues este, junto con las papas, constituía la principal fuente alimenticia. La ocupación de la otra mitad variaba, principalmente en función de la ubicación en altura de las mismas.

Si las tierras se encontraban en la medianía alta (entre 800 y 1000-1100 metros), ya lindando con el monte, eran papas de color y «lagumes» quienes la ocupaban; aquí, entre las leguminosas, se incluía algún cereal de ciclo corto (cebada principalmente).

En zonas algo más bajas (entre 600 y 800 metros), y próximas normalmente a los pueblos, la variedad de cultivos era mayor. Así, era común la presencia de plantas de huerta y millo, este último frecuentemente asociado con judías o tal y como vimos con papas de ciclo corto (sobre todo papas pelucas y meloneras, antes de la generalización de las variedades foráneas). Debemos destacar nuevamente en esta zona la importante presencia de cultivos dedicados a la alimentación del ganado; varias eran las especies que se sembraban juntas con esta finalidad (haba, chicharón, cebada, etc.), recibiendo la mezcla<sup>48</sup> el nombre de «alca(n)sel». Igualmente destacable era la siembra de abono verde (monte), mezcla también de diferentes especies (chochos, avena, chicharón, etc.) destinada a recuperar la fertilidad de las tierras<sup>49</sup>.

En zonas de medianía baja (entre 350-400 y 600 metros), además de los cultivos anteriores resultaba importante la presencia de especies con mayores requerimientos térmicos (lentejas, batatas, garbanzos, etc.).

La presencia de los cultivos en una «hoja» u otra de la propiedad se iba sucediendo con el paso de los años (rotación de cultivos); en cuanto a las papas destacar, como pauta general, que su siembra siempre se producía en tierras que anteriormente habían sido ocupadas por trigo o «lagume»,

## **DESCRIPCIÓN DE LAS TÉCNICAS TRADICIONALES DE CULTIVO**

### **PREPARACION y ABONADO<sup>50</sup> DEL TERRENO ANTES DE LA SIEMBRA**

En la isla de Tenerife, el tratamiento de un determinado cultivo podía diferir según la zona que se considerara, pues la dinámica agrícola de cada una de ellas solía ser diferente. Por poner un ejemplo, resultaría difícil establecer muchas similitudes

---

<sup>48</sup> En zonas eminentemente ganaderas la presencia de las plantas forrajeras en el sistema era mayor, siendo los chochos la especie predominante.

<sup>49</sup> El acto de incorporar todo este material al suelo se conocía como «achochar», en referencia a la presencia predominante de los chochos en la mezcla, o «engruesar».

<sup>50</sup> No se tratarán aquellos aspectos relacionados con la utilización de los abonos químicos, pues su empleo en el cultivo de las variedades primitivas no era generalizado y dependía de las posibilidades económicas de cada familia campesina.

entre los sistemas de cultivos presentes en zonas tan dispares como las montañas de Anaga y los llanos de Los Rodeos. Sin embargo, en lo que al cultivo de la papa se refiere, ciertas prácticas siempre eran comunes, y así los terrenos, donde quiera que se encontraran, se tenían que preparar para recibir la siembra, siendo preciso ararlos, asurcarlos y abonarlos.

Reflejar en pocas líneas la dinámica que existía en relación a estos aspectos entraña serias dificultades, pues el cultivo de la papa, dada su dispersión, ofrece multitud de matices.

Centrándonos en la preparación del terreno, ya modo de introducción simple y globalizadora, podríamos argumentar que los agricultores consideraban inevitable realizar dos pases cruzados de arado a la tierra que se iba a dedicar al cultivo de la papa; un primer pase (generalmente en el mes de octubre) profundo y en seco que, entre otras cosas, facilitaría que la tierra captara el agua de las lluvias venideras, y un segundo pase (a finales de noviembre), más próximo a la siembra, que tenía por objetivo eliminar las hierbas que se hubieran desarrollado hasta ese momento.

En los terrenos más altos y marginales, la papa llevaba una existencia prácticamente en solitario, conviviendo únicamente con la presión de la vegetación tradicional en su intento de volver a colonizar las tierras de cultivo. Así, en las zonas altas de las montañas de Anaga, en las huertas ganadas al monte, antes de realizar cualquier labor a la tierra se rozaban las «jelecheras», las zarzas y las plantas que hubieran nacido tras la última cosecha y se dejaban tendidas sobre la tierra para que se descompusieran; posteriormente se incorporaban al terreno. Referencias más antiguas nos hablan de la quema sobre las huertas de los materiales anteriormente relacionados, pero el «borrallo», al parecer, no constituía un abono muy duradero y esta práctica, muy relacionada con la explotación maderera del monte (igual que en el norte de la isla de La Palma<sup>51</sup>), se fue perdiendo. En cotas más bajas se sembraban «lagumes» (habas y chochos, principalmente) en los mismos terrenos que unos meses más tarde iban a albergar la siembra de papas; su incorporación al suelo, además de abonar la tierra, mejoraba su estructura, aspecto clave en estas zonas donde el cultivo se ha desarrollado siempre bajo condiciones de secano. En estas zonas de las montañas se producía poco estiércol y, si se empleaba para las papas, se solía aportar normalmente durante la siembra, en el interior de los surcos.

La escasez de estiércol se daba incluso en zonas eminentemente ganaderas, como La Laguna o Los Rodeos, pues el tiempo que pasaba el ganado encerrado era corto y los cultivos de exportación demandaban gran parte de la producción.

---

<sup>51</sup> Tanto en las montañas de Anaga como en el norte de La Palma se dio, hasta épocas muy recientes, un intenso aprovechamiento forestal; se sacaban «latas» para las tomateras, «cujes» para las plantaciones de tabaco, «jorquetas» para la vinya, lena, carbón etc.

De igual forma que en las montañas, y por extensión en toda la medianía norte, el estiércol se usaba para las papas; se sacaba en carretas<sup>52</sup> tras la trilla, se llevaba a los terrenos donde se iban a sembrar las papas, se disponía en montones alineados, se tendía posteriormente con «belgos o belbos», para luego incorporarlo a la tierra junto con los rastrojos del trigo. Este era el abono de la papa invernera (la que se cava en invierno. normalmente papas blancas venidas de fuera). En esta zona la papa veranera (la que se habrá de cavar en verano, fundamentalmente variedades primitivas de ciclo largo) no llevaba estiércol.

Si no se disponía de semilla de papa invernera, o simplemente no se quería sembrar papas, se solía plantar una mezcla de leguminosas y cereales que, si se quería para alimento del ganado, también llevaba estiércol. Si la finalidad principal era su uso como abono para las papas veraneras («monte»), únicamente se le daban unos cortes<sup>53</sup> y se incorporaba a la tierra antes de su siembra.

Hasta el momento hemos visto como antes de implantar el cultivo siempre se incorporaba algún material para enriquecer la tierra. Antiguamente eran las yuntas (o cualquier animal de tiro), tirando de un arado romano, las que realizaban esta labor; si se trataba de incorporar monte, el arado debía tener una curva mayor para que no se ahogara y pudiera voltear bien los montones.

Después de enterrar el monte, o en su caso las hierbas accidentales, era conveniente esperar una o dos semanas a que la tierra se refrescara antes de realizar la siembra, pues al labrarla con la hierba, los procesos de descomposición hacen que esta «coja mucho calor». Una vez la tierra fresca, se asurcaba, siempre que no hubiera llovido con anterioridad y se encontrara empapada de agua. Los surcos, de aproximadamente 20 cm. de profundidad, se abrían a mano, con una azada, o con un arado de doble vertedera aprovechando la fuerza animal, y se orientaban de manera que las papas al crecer recibieran la mayor cantidad de luz posible, siempre que la pendiente del terreno lo permitiera, pues se trataba, antes que nada, de evitar pérdidas de terreno yagua tras las lluvias. La separación entre surcos variaba mucho entre localidades, oscilando entre 50 y 75 cm., pues la experiencia en cada zona dictaba los marcos de plantación más óptimos para cada variedad.

Entre el asurcado y la siembra no era necesario que transcurriera mucho tiempo; en ocasiones, si se podía, «asurcando y plantando». Si no se sembraba

---

<sup>52</sup> En la mayoría de las comarcas norteadas, para esta faena era común el empleo de mulos; asimismo merece la pena comentar que cuando no había mucha disponibilidad de estiércol, este era aportado al momento de la siembra «menudito, por dentro del surco»

<sup>53</sup> En zonas como Los Rodeos, para esta labor se empleaban sables militares.

inmediatamente, la tierra con el paso de los días podía aumentar su temperatura, siendo conveniente entonces esperar que se refrescara nuevamente.

## PREPARACION DEL TUBÉRCULO ANTES DE LA SIEMBRA

Una vez llegado el momento de efectuar la siembra se procedía a «arrancar» las papas que se habían dejado para «semilla» (así se denomina a los tubérculos destinados a reproducir el cultivo) del montón en que se habían dispuesto tras la cosecha anterior. A fin de evitar daños en la simiente debía de transcurrir el menor tiempo posible entre esta operación y la siembra.

Posteriormente la papa era «esgrelada», a menos que se encontrara muy envejecida, eliminándose así los brotes que hubieran podido desarrollarse a lo largo del periodo de almacenamiento<sup>54</sup>. La laboriosidad de esta operación, que se realizaba y realiza aún hoy de forma manual, ha hecho que se encuentre en franco desuso, sin embargo, se consideraba que el desgrelado tenía la capacidad de acelerar y uniformizar la emergencia de las nuevas plantas; siempre que se hubiera efectuado correctamente. Aspectos ambos muy beneficiosos de cara a facilitar las labores posteriores de arrendado y sachado.

Es de destacar que en ciertas zonas de las montañas de Anaga el grelo no era eliminado totalmente, sino que era cortado «rente» a la superficie de la papa. Esta variante, aún más laboriosa que la anterior, poseía la ventaja, según nuestros interlocutores, de lograr que el nuevo grelo «reventara» con mayor fuerza y rapidez<sup>55</sup>. A este respecto, y en ensayos realizados con papas borrallas, observamos como tras el corte se desarrollaban, en ocasiones, hasta tres nuevos brotes.

Otra práctica que se realizaba antes de la siembra era el partido o picado de la semilla. Sin embargo, no estaba tan generalizada como el desgrelado, siendo más común que se realizara con semillas de variedades de importación<sup>56</sup>. Se llegó a creer, incluso, que esta práctica era exclusiva de la vertiente sur de la isla, debido

---

<sup>54</sup> Si la semilla se encontraba en estado de brotación apical (con un sólo grelo en su parte distal), el «esgrelado» era casi obligatorio, pues con él se inducía la brotación de las otras yemas y la posterior emergencia de una planta con varios tallos.

<sup>55</sup> D. Juan Ramos (Chinamada) argumenta la conveniencia del corte del grelo de la siguiente manera: «El grelo antes de arrancarlo es preferible cortárselo, porque si se lo arranca el ojo queda tuerto, y le cuesta para volver a reventar por allí y al reventar echa un grellito muy fino y la papa no tiene fuerza».

<sup>56</sup> Comentarios al respecto hemos encontrado muchos: «La papa de ojo que viene de fuera se parte toda», «La blanca y la autodate se parten, son papas de ojo». «La papa de color no se parte se siembra a una; la que se parte es la papa de quintal, la autodate, la rosada. ». «La papa de color se siembra a una».

probablemente al temprano y fuerte arraigo de estas variedades foráneas en esta comarca<sup>57</sup>, pero en verdad eran múltiples y muy variados los factores que determinaban que la semilla se picara o no.

Cuando la semilla se compraba a terceros, lo que ocurría con mucha frecuencia si hablamos de variedades foráneas, el partido respondía más a la idea de intentar rentabilizar la inversión que a otra cosa, además la buena disposición de estas semillas al partido era evidente, dado su considerable tamaño. En lo que a nuestras variedades locales se refiere, era normal que cada agricultor se procurara su propia semilla, eligiéndola de la anterior cosecha, ésta, generalmente de reducido calibre, no se solía picar. Sólo si la semilla poseía un tamaño relativamente considerable, y sobre todo muchos ojos (aspecto íntimamente relacionado con la variedad), se picaba.

En la vertiente sur, y en referencia a papas blancas, la época de siembra también condicionaba, en cierta manera, la realización de esta práctica. Así, mientras en verano las papas que se sembraban en la medianía alta no se picaban, las que ocupaban las tierras de cultivo en invierno y primavera, ya más abajo, sí se sembraban picadas.

En las montañas de Anaga, donde las comunidades han permanecido relativamente aisladas hasta hace unas pocas décadas, se partían tanto las papas inverneras como las veraneras; siendo criterios eminentemente agronómicos los que determinaron el arraigo de esta práctica<sup>58</sup>. Para este propósito la semilla debía tener un tamaño considerable (tubérculos de más de 40 gramos).

En general, las papas se parten en cuatro «lascas», desechando en ocasiones el «culo» (extremo basal del tubérculo, lugar de inserción del estolón); pero es el número de ojos que debe de quedar en cada una de ellas el que determina verdaderamente las porciones que se obtendrán de cada semilla.

Es destacable también la práctica de eliminar el «culo» a la semilla de pequeño tamaño (descularla) bajo el interesante argumento de revitalizarla, como si de una poda rejuvenecedora se tratara.

La semilla se solía partir el mismo día de la siembra o el anterior. En caso de que esta no pudiera realizarse (debido a la lluvia) se solían embadurnar los cortes con cemento o cal para evitar su deshidratación mientras se esperaban mejores

---

<sup>57</sup> En el sur era costumbre sembrar la papa picada, y en el norte entera».

<sup>58</sup> Al respecto nos comenta D. Juan Ramos (Chinamada): «*La papa si se siembra entera da mucha rama y da muchas papas, pero pequeñas, si se parte da menos papas, pero más grandes; rinden más las partidas*».

condiciones. Si las lluvias se presentaban con intensidad inmediatamente después de la siembra, se corría el riesgo de que las semillas que habían sido sembradas partidas se pudrieran, de ahí el recelo tradicional existente en muchas zonas hacia esta práctica.

## **ORIGEN DE LA SEMILLA**

Como comentamos anteriormente, cuando el cultivo de la papa se desarrollaba con nuestras variedades primitivas era común que cada agricultor se procurase sus propias semillas, normalmente escogiendo de la cosecha anterior aquellos tubérculos que él consideraba en mejor disposición para reproducir con garantías el cultivo en la siguiente campaña.

En ocasiones, la progresiva pérdida de productividad de la semilla propia (proceso comúnmente conocido popularmente como «degeneración») obligaba a adquirir nueva simiente mediante compra a agricultores de otras zonas. La elección de la zona de compra se hacía en base a canales tradicionalmente establecidos cuya comprensión aún está lejos de nuestro alcance, aunque a primera vista pareciera responder a una dinámica de flujo desde zonas altas, donde existiría una menor incidencia de plagas y enfermedades, hacia zonas bajas. Si tenemos en cuenta que la degeneración viene marcada por la presencia de ciertos virus en la planta, podríamos argumentar que quizás en estas zonas tradicionalmente proveedoras de semillas estos pudieran tener una menor presencia.

En Los Andes peruanos, la existencia de canales similares ha llevado a los investigadores a apuntar que quizás el celo de los agricultores de una zona determinada a la hora de seleccionar la semilla y los terrenos donde producir la, pueda constituir un aspecto también importante a la hora de su establecimiento (Barrera, 1996).

Otra práctica, igualmente tradicional y que no excluía la realización de la anterior, sino que más bien la complementaba, consistía en el intercambio de semillas de unas zonas a otras. Según los agricultores contactados, se efectuaba igualmente para evitar la degeneración y se establecía entre pueblos, en ocasiones próximos, o incluso dentro de un mismo pueblo, entre vecinos y/o familiares.

Son de destacar, por su vigencia actual, los cambios de tierras de cultivo que se producen al final de cada campaña, aunque aquí primen aspectos relacionados principalmente con la recuperación de la fertilidad del suelo y evitar la presencia de altas poblaciones de nemátodos.

En cuanto a las papas venidas de fuera recientemente, hubo un tiempo en que existía una dependencia tradicional de ciertas localidades del sur de la isla (Fasnia, El Escobonal, y La Zarza) para la adquisición de semilla. Los agricultores

de la vertiente sur compraban las papas directamente a los ingleses; efectuaban una siembra de papa invernera en sus tierras altas y otra, ya con semilla propia, de papa veranera en cotas más bajas. Los agricultores de la vertiente norte, o en su caso gangocheros, acudían durante los meses de diciembre y enero al sur para comprar la semilla que iban a sembrar de veranera; sembrando posteriormente las inverneras con semilla propia. Con el paso de los años se fueron desarrollando líneas comerciales cada vez más sólidas entre las islas y el continente europeo, y ya las nuevas variedades foráneas comenzaron a tener unos canales de distribución similares a los que hoy existen.

## SIEMBRA

Nos encontramos ante un acontecimiento de gran carga social, a través del cual los lazos familiares y de vecindad quedaban reforzados. La familia en su totalidad intervenía<sup>59</sup>, otorgándose responsabilidades incluso a los más pequeños, y siempre se podía contar con la ayuda de los vecinos más allegados, aunque en función de una reciprocidad.

Cuando se siembra una determinada variedad es obvio que el fin que se persigue es que esta se críe sana y genere una cosecha digna. No hay cosecha si la planta no halla condiciones para formar los tubérculos; tampoco la hay si estos no encuentran un medio favorable para crecer. Nuestras variedades primitivas se muestran caprichosas, sobre todo a la hora de tuberizar, de ahí que tal y como avanzamos en capítulos anteriores cuando hablábamos de su distribución en la isla, el saber popular haya delimitado para cada variedad zonas donde su progresión es óptima. Por todo ello, el lugar idóneo para realizar la siembra estará en función, en primera instancia, de la variedad que se quiera sembrar.

Una vez dentro de la zona tradicional de cultivo<sup>60</sup> de una variedad determinada, de nuevo el saber popular nos recomendará un intervalo de tiempo para que sembremos.

Inmersos ahora en los días tradicionalmente indicados para realizar la siembra, hemos de elegir bien el momento adecuado y evitar así la coincidencia posterior del cultivo con épocas favorables para el desarrollo de ciertas enfermedades o plagas, o la presencia de condiciones meteorológicas adversas; sin embargo, será el estado de humedad del suelo quien en última instancia determine el momento

---

<sup>59</sup> Existía una clara diferenciación de las tareas desempeñadas según el sexo y edad, y cada miembro de la familia era totalmente responsable del trabajo que tenía que realizar.

<sup>60</sup> Las zonas de siembra no son en absoluto homogéneas, pues dentro de ellas pueden existir áreas con climas peculiares o con diferentes tipos de suelo.

de la siembra. Si queremos sembrar en invierno, la tierra tiene que encontrarse fresca y húmeda, pues en tierra caliente y seca no es conveniente hacerlo, ya que se corre el riesgo de perder la semilla. Sin embargo, en verano, el hecho de que la tierra se encuentre seca no constituye impedimento alguno; se siembra, la papa grela en la misma tierra y ya cuando llegan las lluvias se halla en disposición de garantizar una rápida emergencia.

La siembra en sentido estricto, o sea la acción de colocar el tubérculo en el fondo del surco, era realizada fundamentalmente por mujeres, «al paso»; procurando no pisotear en demasía el fondo del surco iban dejando una papa cada 30-35 cm aproximadamente, en ocasiones dos, pues si se observaba que la primera estaba bichada se ponía otra aliado para que luego no quedara el terreno vacío. Si habían malas hierbas, se iban incorporando al fondo del surco. Entre papa y papa se colocaba el estiércol, si este no se pudo, o no se quiso incorporar con anterioridad a la tierra.

En algunas zonas de la medianía alta del norte de la isla se solían «rosar» los helechos, el monte y las zarzas que pudieran haber crecido dentro o en los márgenes de las huertas; se amontonaban y se dejaban descomponer para luego usar como abono en la época de siembra, regándose dentro del surco sobre las papas. Esta práctica garantizaba la posterior frescura y soltura de la tierra a nivel de las raíces de la planta, aspectos básicos para el crecimiento óptimo de la planta y el buen desarrollo de los tubérculos.

Al final, se cubrían las papas con una capa de 10 cm. de tierra. Esta labor, que se realizaba manualmente con la azada, se denominaba en algunas zonas arrendar y se solía hacer en dirección contraria a la pendiente de la huerta.

## **ARRENDADO<sup>61</sup>**

El arrendado es la primera labor que recibe el cultivo. Se realizaba con las bestias o de forma manual, con la azada, a poco de aflorar las plantas sobre la superficie del terreno, aproximadamente a las tres semanas de haberse efectuado la siembra de los tubérculos<sup>62</sup>, siendo preciso efectuarla con el mayor de los cuidados, tratando de evitar dañar las raíces. Con ella se eliminan las hierbas que hubieran podido nacer y se afloja la tierra en tomo a las plantas caso que hubiera

---

<sup>61</sup> En determinadas comunidades altoandinas el término equivalente es «cuspa»; mientras, en el territorio español predomina el uso del término aporque.

<sup>62</sup> Si las condiciones meteorológicas son en extremo duras y la emergencia de las plantas se retrasa, la labor de arrendado debe efectuarse igualmente.

llovido; se busca ante todo evitar la más mínima pérdida de humedad del suelo. En los últimos años, la aparición de los herbicidas y la agricultura a tiempo parcial están causando la supresión de esta tarea.

## SACHADO

Se efectúa esta segunda labor de azada<sup>63</sup> cuando la planta tiene aproximadamente unos 30 cm. de altura; se trata de colmar de tierra el tallo de la papa, arimándosela por los lados, quedando así la rama abrigada del viento y la tierra limpia de hierbas, conformándose un «camellón» de gran volumen, capaz de aprovechar el mayor número de estolones para la formación de tubérculos, albergar así una cosecha generosa, y canalizar adecuadamente las lluvias venideras. En algunas variedades primitivas el sachado incrementa notablemente la producción, pues provoca que el tallo emita gran cantidad de estolones ( «*el tallo pare papas*» )o De no realizarse esta labor, o hacerse de forma defectuosa, los tubérculos que se desarrollen próximos a la superficie abrirán la tierra, quedarán expuestos a los rayos solares y enverdecerán, volviéndose dañinos por la presencia del alcaloide solanina; asimismo se encontrarán en mayor disposición de ser atacados por el «bicho» (*Phthorimaea operculella*).

Para subrayar lo importante de esta labor, destacar la antigua costumbre (hoy en completo desuso) de repasar de vez en cuando, los «camellones» con la azada y tener siempre las papas bien cubiertas de tierra y limpietas de hierba.

## PLAGAS Y ENFERMEDADES

Una característica común a todas las zonas de cultivo era la aparición de enfermedades, en la mayoría de los casos ocasionando mermas considerables en la producción. La coexistencia simultánea de varias enfermedades, la afinidad de los síntomas que provocaban en la planta y la imposibilidad de asociarlos a un agente externo hicieron que patologías diferentes fueran designadas por los agricultores bajo la simple denominación de enfermedad; aplicada en la mayoría de las zonas para señalar la presencia del mildiu (*Phytophthora infestans*). Idéntica dificultad han encontrado los campesinos andinos para diferenciar las enfermedades que aparecen en sus huertas, empleando comúnmente el término «rancha» para referirse a ellas de forma globalizadora (Brush, 1992).

---

<sup>63</sup> Podía igualmente ser realizada con bestias y arado, pero siempre se hacía necesario repasar los camellones con la azada.

Según los agricultores la incidencia del mildiu, «chamusca» o «escarcha» en el habla campesina, era mayor en los años de mucho invierno, con mucha lluvia. Solía afectar la cosecha de papas inverneras; la rama, que en ocasiones desaparecía por completo («*da chamusca las desapareció*»), se ponía «murcha» y las papas, si llegaban a formarse, se «maleaban», malográndose la cosecha. En las zonas altas de la vertiente norte de la isla la continua presencia del mar de nubes hacía que la cosecha de papas veraneras también se viera con frecuencia afectada. Otra enfermedad fúngica que solía afectar al cultivo y provocar grandes pérdidas era la «gota», «mancha de herrumbre» o «hierrillo» causada por el hongo *Alternaria solaní*.

En un principio no había apenas medios para atajar las enfermedades, y las pérdidas eran terribles. Antes de la llegada en masa de los productos fitosanitarios el único remedio que había era el cobre<sup>64</sup>. Se molía el sulfato de cobre con una botella y se metía en bidones con agua para que se disolviera, se neutralizaba con cal, y con un papel indicador se determinaba el momento idóneo para su aplicación.

En cuanto a las plagas, el «piojillo» (áfidos), la «lagarta» (larvas de diferentes especies de lepidópteros) y el «bicho», «traza» o «palomilla» (*Phthorimaea operculella*) eran los que con mayor asiduidad visitaban las tierras de cultivo.

La incidencia de la lagarta era mayor en los años secos y calurosos. En ocasiones los daños eran gravísimos, dándose casos en que los agricultores se «vían» en la necesidad de «jurgar» la tierra para hallarlas<sup>65</sup>. Estas mismas condiciones climatológicas eran las que acentuaban la presencia del «bicho», cuya acción se prolongaba hasta el periodo de almacenamiento de los tubérculos. Únicamente adelantando en lo posible la cosecha de papas veraneras y posteriormente empleando polvo de piretro durante el periodo de conservación de los tubérculos se disminuía su incidencia.

Mención aparte merecen los nemátodos, pequeños organismos especialmente dañinos, que ocasionan mermas considerables en la producción. Son especialmente destructivos aquellos formadores de quistes (*Globodera rostochiensis* y *Globodera palida*), cuyo origen se ha ubicado en Los Andes sudamericanos (Thurston, 1992). Su presencia, a pesar de ser ignorada por los agricultores, determinó la consolidación de determinadas prácticas culturales. Sus efectos sobre el rendimiento final del cultivo, idénticos a los que podría ocasionar

---

<sup>64</sup> Su formulación en forma de sulfato marcó una época, pues esta se trasladó posteriormente a todos los productos que fueron apareciendo.

<sup>65</sup> El profesor Lorenzo (1988) recoge la siguiente copla en el norte de nuestra isla: «San Isidro labrador (o padre mio San Isidro) / patrón de los labradores / sálvanos de la lagarta / y danos papas mayores».

una pérdida de fertilidad en el suelo, motivaron a los agricultores a realizar rotaciones que, al evitar la siembra continuada de papas sobre el mismo terreno, mantenían bajas las poblaciones de nemátodos en el suelo<sup>66</sup>.

## **DEGENERACIÓN.**

Con esta denominación, tal y como ya apuntamos, se conoce comúnmente en nuestros campos al descenso progresivo de productividad que sufren las variedades de papa. A medida que se van sucediendo las siembras, disminuye el número de tubérculos y su tamaño, siendo el vigor de las plantas cada vez menor.

Este fenómeno, causado por la presencia de uno o más virus infectando la planta, tiene especial repercusión en nuestras variedades primitivas. El empleo como semilla de tubérculos, con total seguridad, contaminados, la erosión de las técnicas tradicionales de cultivo, sobre todo aquellas destinadas a la obtención de semilla de calidad, y la imposibilidad de obtener semilla saneada han colocado a algunas de estas variedades al límite mismo de su desaparición.

## **COSECHA**

Cosechar papas, o cavarlas como se denomina tradicionalmente a esta labor, es el momento culminante del cultivo. Tenía, y en cierta manera aún conserva, un componente familiar, social y festivo importante. Igual que en la siembra, todo el peso del trabajo recaerá sobre el núcleo familiar; los hombres cavaban o guiaban a las bestias, las mujeres recogían los tubérculos y los niftos, o bien las ayudaban, o «rebuscaban» las enterradas, caso de que no se realizara una segunda pasada de azada. Cuando las huertas eran de cierta consideración se solía acudir a vecinos y amigos a los cuales a buen seguro se les devolvería la atención, y sólo en grandes fincas se contrataban hombres a jornal<sup>67</sup>.

Tras la cosecha, o en ocasiones durante ella, entraban en juego los apañadores o rebuscadores; principalmente mujeres y niños de la zona, aunque los hombres nunca fueron ajenos del todo, que acudían a las fincas a coger las papas que habían quedado en la tierra tras la cosecha. Esta actividad se daba sobre todo en las fincas grandes, pues aquí tras el pase del arado solían quedar muchas papas enterradas, que los dueños no sacaban a azada por no resultar rentable. En

---

<sup>66</sup> En ciertas zonas de la vertiente sur de la isla se inundaban los terrenos de cultivo una semana antes de efectuar la siembra, con ello se proporcionaba humedad a la tierra y se bajaban las poblaciones de nemátodos al ascender los quistes a la superficie del suelo.

<sup>67</sup> En ocasiones el pago se hacía en papas; «antes estaba todo e/ día un hombre cogiendo papas por un cesto (de) papas».

ocasiones lo hacían con permiso del dueño, pues así podían delimitar su área de acción, a veces con «majanos», y rebuscar tranquilamente. En otras lo hacían sin él, a escondidas.

Si no había ocasión de rebuscar papas y había «necesidad», se «jurgaban» unos o muchos «pies», según el apuro o la maldad del hurgador. El hurgado ha dado paso en los últimos años al robo sin más; el aislamiento de las huertas, el elevado precio que alcanzan en el mercado algunas variedades locales y la falta de escrúpulos de determinados intermediarios (venteros o gangocheros) han llevado a ciertos elementos de hábito nocturno a cosechar sin permiso las huertas ajenas.

El primer signo que advierte al agricultor de la proximidad de la cosecha es el amarilleamiento y tumbado de la rama, pero es el estado óptimo de madurez del tubérculo el que lo determina para prepararla. Para captar tal estado es preciso frotar la piel del tubérculo, cuando aún está bajo tierra, y; comprobar que no se desprende, si lo hace será preciso esperar, pues aún la papa está «en leche» o «raspona».

El siguiente paso consiste en cortar la rama<sup>68</sup> y retirarla del terreno., Entre esta operación y la extracción de los tubérculos del terreno mediarán una o dos semanas, durante las cuales los tubérculos aparte de ir «sazonándose» en la tierra se irán desprendiendo de los estolones.

La cosecha propiamente dicha se realizaba, en la mayoría de los casos, de forma manual, con la azada, aunque en ocasiones era común llevarla a cabo con un arado tirado por bestias; todo dependía de la accesibilidad y tamaño del terreno. Hoy en día se tiende a la recogida mecánica. El trabajo con la azada consistía en «*dar un cavaso y jalar pa tras*»; aunque agricultores algo más curiosos quitaban previamente un poquito del camellón. A continuación, convenía coger la rama con la mano y sacudirla para evitar dejar papas enterradas; de todas formas era común repasar la huerta por si se había dejado alguna atrás.

Actualmente, son las fluctuaciones de los precios en el mercado quienes determinan, en muchas ocasiones, el momento de efectuar la cosecha, pasando los criterios tradicionales, más adaptados a la fisiología del cultivo, a un segundo plano. Como consecuencia de la aplicación de estos criterios tan poco agronómicos, los consumidores tendrán a su disposición un producto cuya calidad culinaria dejará mucho que desear<sup>69</sup>. Sin embargo, cuando el auto consumo es la

---

<sup>68</sup> En algunas zonas de la isla, así como en muchas comunidades alto andinas que aún cultívan la papa de manera tradicional, no hay costumbre de eliminar el follaje (Huerta, 1987).

<sup>69</sup> Al respecto nos comenta D. Daniel Goya (El Sauzal): «...no como esa papa, que están cogiendo por ahí (...), que le mandan a uno con una papa desas y lo matan, claro, es que no esperan a que se sazone esa papa, por aprovechar los precio...».

finalidad de la cosecha, las viejas pautas son las que priman, pues se busca obtener papas gustosas, capaces de soportar un almacenamiento largo.

## **POSTCOSECHA**

### **DESTINO DE LA COSECHA**

Debido al régimen colonial de tenencia de tierras que imperaba en Canarias, la agricultura tradicional fue una agricultura de subsistencia, y en condiciones desfavorables ni eso. Las papas, presentes desde épocas muy tempranas y de manera importante en la dieta campesina, se dedicaban casi en su totalidad al consumo familiar.

A pesar de las grandes extensiones que en ocasiones se sembraban, la elevada incidencia de plagas y enfermedades, la baja productividad de las variedades locales y la deficiente fertilización de las tierras de cultivo no permitían normalmente la obtención de buenas cosechas. De hecho, el elevado consumo familiar y la ausencia de condiciones óptimas para almacenar las cosechas ocasionaban con cierta frecuencia periodos de carencia, en algunos casos muy importantes.

Así tenemos que en años normales las papas procedentes del cultivo de las variedades primitivas recogidas en el verano apenas llegaban al mes de marzo, a pesar de que en muchas zonas se escalonaba la siembra (normalmente se sembraban «*de dos tandas*») para dilatar la época de cosecha. Por otro lado, la cosecha de papas invemeras con variedades foráneas no ofrecía garantías en todas las zonas de cultivo, debido sobre todo a la ausencia de riegos.

En algunos casos, cuando se producían excedentes, los agricultores se desplazaban a las ciudades o localidades costeras próximas para venderlos; aunque más común era su venta a los gangocheros (un mal tristemente necesario para muchos agricultores), quienes se encargaban de llevarlos a los mercados de las principales ciudades de la isla.

Hoy, lejanos ya los días en que se exportaban importantes partidas de papas hacia Europa, y más lejanos aún aquellos en que el sector agrícola ocupaba a un gran porcentaje de la población, la dinámica no difiere mucho de la anteriormente relatada. Las variedades locales, salvo excepciones, se continúan dedicando al consumo familiar, no son productivas, requieren algunas de ellas mucha atención, y sólo si sobran se venden a los gangocheros. En cuanto a las variedades foráneas de casta, antaño exportables, hoy se siembran exclusivamente para satisfacer el elevado consumo insular.

---

## CONSERVACIÓN

Inmediatamente después de la cosecha y antes de llevar a cabo el almacenamiento, los tubérculos se «descogían». Esta labor, que en ocasiones se realizaba sobre sacos en el mismo terreno donde se había efectuado la cosecha, consistía en clasificar los tubérculos en función del uso que posteriormente se les iba a dar; siendo tamaño y «hechura» los parámetros que se contemplaban. A un lado se apartaban los de mayor tamaño, para guisar, a otro los más chicos, para potajes y para componer, ya otro los que se dejaban para semilla<sup>70</sup>.

La correcta elección de estos últimos resultaba vital para garantizar la buena marcha del cultivo la siguiente campaña. Se buscaban las papas mejor formadas, cuanto más redonditas y bien hechas mejor<sup>71</sup>; igualmente se buscaba que tuvieran todas la misma «vitola», que fueran todas parejitas, escogiéndose en general tubérculos de tamaño medio<sup>72</sup>. En ocasiones el celo llegaba hasta el punto de efectuar un seguimiento visual durante el cultivo de aquellos «pies» especialmente vigorosos a fin de obtener de ellos las semillas («*del piesito mejor; la papa mejor*»), eliminándose incluso los "pies" rizados<sup>73</sup>. Era común cavarlos con posterioridad al resto para que los tubérculos se fueran sazonando y ofrecieran luego mayor resistencia al periodo de conservación. En ciertas zonas de la isla, donde era frecuente escalonar la siembra en el tiempo, se obtenía la semilla de la más tardía, así permanecían menos tiempo almacenadas y llegarían en mejor estado al momento de la siembra.

Con el paso del cultivo de la papa a un régimen de agricultura a tiempo parcial muchas de estas prácticas se han ido perdiendo, simplificándose y empobreciéndose este importante aspecto del cultivo.

Las condiciones en que se llevaba a cabo el almacenamiento de la cosecha variaban enormemente, según las zonas y las disponibilidades de cada agricultor, aunque siempre se intentaba que se produjera en ambientes frescos, húmedos y

---

<sup>70</sup> En Los Andes bolivianos los campesinos destinan a la venta las papas de mayor tamaño, para su consumo las de tamaño medio, para semilla tubérculos algo menores y finalmente para desecar los más pequeños (Mamani, 1977). La preferencia de dejar tubérculos de tamaño medio para el consumo propio se basa en que su cocción es más rápida; aspecto fundamental en áreas donde el combustible es escaso (Camino, 1977).

<sup>71</sup> Aquellas que reflejaran las características distintivas de su variedad.

<sup>72</sup> El tamaño de la semilla a elegir depende de la variedad, de la zona de cultivo, de la época de siembra y, en última instancia, de la experiencia particular de cada agricultor.

<sup>73</sup> El rizado de un pie de papas responde principalmente a la presencia del virus del enrollado (Potato Leafroll Virus).

oscuros, en ausencia de corrientes de aire. Así se pretendía evitar, en lo posible, la incidencia de la polilla y el vaciado o deshidratación de las papas.

En las casas solía existir siempre un lugar adecuado para almacenar la cosecha, ya fuera una choza, pajero o «pajal» de piedra, o una cueva. Las papas se amontonaban sobre el mismo suelo, que solía ser mayormente de tierra o tosca, dentro de unos «goros» o «graneles» hechos de madera. En muchas ocasiones, para amortiguar la excesiva humedad que pudiera transmitir el suelo, se tendían «arestas» de brezo debajo de las papas. En algunas zonas los «goros» tenían el fondo también de madera y en ocasiones se instalaban algo separados del suelo.

Los montones no se hacían excesivamente grandes, a lo sumo medio metro, pues cuanto más altos, más rápidamente grelaban las papas y, también, con mayor facilidad se pudrían (si estaban dañadas). Cuanto más desparramadas se encontraran, más tiempo aguantaban llenas.

Para mantener la frescura y evitar que las papas se pusieran verdes a poco de cavadas, era práctica común cubrir el montón con helechos o ramas de eucalipto. En ciertas zonas los helechos eran retirados cuando se descomponían, pues existía la creencia de que si se dejaban sus residuos sobre las papas destinadas a semilla, estas no grelarían. En otras zonas se iban reponiendo conforme se iban secando.

Los campesinos de Los Andes emplean hojas de eucalipto o de muña (*Mintostachus mellis*) para prevenir ataques de insectos en sus almacenes, en base a las supuestas propiedades repelentes de estas plantas aromáticas (Thurston, 1992). En el sur de la isla se ha constatado el empleo de fragmentos de verode con idéntica finalidad.

Hoy, los helechos han sido sustituidos por sacos, las arestas por cartones, y los pajales y cuevas por salones, garajes o sótanos con suelos de cemento.

Aunque referida a variedades de papa venidas de importación, mención aparte merece la antigua costumbre existente en la zona de Las Mercedes y Las Canteras de guardar la cosecha de papas veranems bajo las higueras. Se almacenaban principalmente aquellas que iban a ser usadas como semilla, aunque en ocasiones, también las de consumo si no se disponía de otro lugar para ello. El proceso, simplemente consistía en apartar la tierra bajo la higuera, cavar un hoyo, colocar dentro las papas cubiertas con helechos y taparlo con la misma tierra. En septiembre se empezaba a sacar, tanto la papa de semilla como la que se iba a vender o a consumir en la propia casa. Se pretendía con esta práctica acelerar el grelado de las primeras, pues así se encontrarían listas para su siembra invernera. La cosecha invernera se almacenaba como era costumbre, según las pautas esbozadas anteriormente, ya que por esas fechas llovía (Hernández et al., 1994).

## FORMAS DE CONSUMO TRADICIONALES

La importancia social de la papa en las comunidades campesinas de nuestra isla ha sido indiscutible. Junto con el gofio constituyó, hasta hace apenas unas décadas, la base de su alimentación e incluso hoy se haya presente, casi de forma inevitable, en su dieta.

Tal era esta dependencia que en años especialmente ruines (escasez de precipitaciones, elevada incidencia de enfermedades, etc.), cuando las cosechas se perdían, los agricultores «jalaban» de las ramas con el afán de sacar al exterior los estolones y recolectar los pequeños tubérculos que se habían desarrollado; se montaban unos tinglados con planchas y piedras y se tostaban, constituyendo ésta, indudablemente, la forma más triste de consumir papas que se haya dado en nuestra isla. En ciertas zonas de Ecuador se consumen tostados los tubérculos de pequeño tamaño y aquellos tajados por la azada (denominados popularmente «*iquis*») al momento de la cosecha (Rea, 1988).

Otra forma de consumo más común se daba en el propio campo, cuando a la hora de comer, y tras una mañana de trabajo, se asaban papas con un poco de «chamusca» sobre la misma tierra (aunque era sobre arena, ya sea de playa o de barranco donde quedaban más gustosas). Igualmente común era que algún elemento femenino de la familia llevara la comida a su padre, marido o hennano al mismo lugar de trabajo, dentro de un «balayo» que con frecuencia tenía un mantel anudado alrededor para darle lucimiento y para evitar que la comida se enfriase durante el trayecto. Las papas que, a buen seguro, formarían parte del almuerzo junto con el gofio, las cebollas guisadas, el pescado salado y alguna fruta de temporada en el mejor de los casos, venían ya guisadas o arrugadas.

En cuanto a las papas guisadas o cocinadas, estas se podían preparar enteras o partidas por la mitad, peladas, sin pelar o «trosquiladas». Al partirlas se buscaba que no quedasen duras por dentro, mientras que al cocinarlas sin pelar o «trosquiladas» se pretendía evitar que se «esmigajaran» con el primer hervor.

En el campo, en caso que sobraran algunas del almuerzo se guardaban en un paño y eran consumidas más tarde; si sobraban de las comidas de las casas lo común era poner «aguasal» al fuego y volverlas a guisar, aunque en ocasiones se «turraban», operación que consistía en echarlas a las brasas del fuego que se había encendido para hacer la comida.

Aparte de estas formas de consumo, donde la papa era el elemento central y único de la preparación, existían multitud de platos en los que las papas estaban presentes como aditamento, tales como potajes, sancochos o compuestos,

Cabe destacar la práctica común en algunas zonas de dejar sazonar las papas unos meses antes de consumirlas, pues algunas variedades no eran muy

gustosas al tiempo de la cosecha<sup>74</sup>. Se intentaba adecuar en lo posible el gusto de las papas a los gustos tradicionales; papas «amasadas» para potajes y compuestos, y «espojadas» para guisar y arrugar. Es igualmente destacable, sin embargo, la costumbre existente en ciertas zonas de la isla de consumir papas, dentro de un ambiente festivo, en el mismo instante de su cosecha, saliendo a luz nuevamente el gran componente social de este cultivo.

## **A MODO DE REFLEXION FINAL**

Sierra morena, vinagrera, majorera, matujillo, azafranada, conejera, rajadilla, tostonera, catalina y barbacoa. No son papas; son batatas, y únicamente parte de las que se hayan presentes en las montañas de Anaga. Como ellas, son cientos las variedades primitivas que se encuentran en nuestra isla sumidas en el olvido y en trance de desaparecer.

Aún hoy, y aparte de papas y batatas, poseemos una gran variedad de millos, calabazas, almendras, higos, peras, manzanas, duraznos, pimientas, ñames, ciruelas, lentejas, garbanzos, habas, judías y viñas. Sin embargo, y lamentablemente, sólo consumimos aquello que las multinacionales nos imponen.

Otro legado de nuestros antecesores que tristemente dejamos marchar; más de cinco siglos acumulando cultivos, muchos heredados de culturas milenarias, para que en tres décadas se pierda todo. Sin notar que con ello también perderemos parte de nuestra cultura, pues la alimentación es, sin lugar a dudas, una de las manifestaciones que en mayor medida caracterizan a un pueblo.

Sin embargo, nada o muy poco podemos esperar de nuestras instituciones, pues sus responsables jamás se han distinguido por ser depositarios de legado o cultura alguna. No existe en Canarias un banco de germoplasma que asegure la supervivencia de todo este material, ni tampoco la mínima intención de crearlo.

Por nuestra parte solo nos resta animar a todos aquellos que se sientan identificados con la conservación de esta importante parte de nuestro patrimonio a que busquen o demanden para su alimentación estos productos (siempre en la medida de sus posibilidades económicas), y así evitar, entre todos, que la falta de productividad o interés comercial de nuestras variedades primitivas de especies agrícolas sea la causa de su desaparición.

---

<sup>74</sup> Al respecto y en referencia a la papa mora Don Juan Ramos (Chinamada) nos comenta: “...*está muy repleta, y al estar muy repleta es más mala pa 'comel; más lisa, más desabrida. la dejas un mes o dos escogía, y entonces es cuando se pone buena, entonces es cuando se pone ella., ya ella de buen paladar...*”.

## BIBLIOGRAFIA

- Álvarez, A. (1975): La organización del espacio cultivado en la comarca de Daute. Memoria de Licenciatura. Universidad de La Laguna.
- Álvarez, C. E. y Gil J. (1996): Inventario de las papas presentes en la Isla de Tenerife y de los nombres que en ella reciben. Hoja Divulgativa nº5 del Servicio Insular de Agricultura del Cabildo Insular de Tenerife, Santa Cruz de Tenerife.
- Bandini, J. B. (1816): Lecciones elementales de agricultura teórica, práctica y económica. Tomo I, Imprenta Bazzanti, La Laguna.
- Barceló, M. (1988): Arqueología medieval. En las afueras del «medievalismo». Editorial Barcelona crítica.
- Barrera, C (1996): Comunicación personal.
- Bello, A. (1991): Perspectiva agrobiológica sobre la papa. En «De papa a patata, la difusión española del tubérculo andino». Javier López Linage Ed., Madrid.
- Brush, S. B. (1980): The environment and native Andean agriculture. America Indígena Vol. XL, nº. I.
- Brush, S. B. (1992): Ethnoecology, biodiversity, and modernization in Andean potato agriculture. J. Ethnobiol. 12(2): 161-185.
- Cáceda, F. (1985): Prácticas agronómicas y métodos tradicionales de control de plagas en cultivos andinos. Escuela Postgrado UNA- Puno.
- Cámara Oficial de Comercio Industrias y Navegación de SIC de Tenerife (1955): Previsiones de Importación para el año 1955 de la provincia de Santa Cruz de Tenerife.
- Camino, A. (1977): Monocultivo y policultivo en las montañas tropicales: Un estudio preliminar en el distrito de Cuyo-Cuyo (Prov. de Sandía, Puno). Ponencias del Primer Congreso Internacional sobre Cultivos Andinos, Ayacucho.
- Comisión de Exportación (1935): Estadística de patatas, 1934-1935, Santa Cruz de Tenerife.
- Comisión de Exportación (1936): Estadística de Patatas, 1935-1936. Santa Cruz de Tenerife.
- Concurso Comarcal de Ganadería, Agricultura y sus Derivados (1935): Productos industriales de la ganadería, Sección 5. La Laguna.

- Corrales, C.; Corbella, D. y Álvarez, M. A. (1992): Tesoro lexicográfico del español de Canarias. Real Academia Española de la Lengua, Madrid.
- Chico, R. I. (1986): Estudio comparativo de variedades locales de papa. Trabajo Fin de Carrera, Escuela Universitaria de Ingeniería Técnica Agrícola, Universidad de La Laguna, La Laguna.
- Díaz-Llanos, V. (1932): Las Islas Canarias y sus relaciones comerciales con Brasil. Edición de «La Raza», Periódico hispano-brasileño.
- Estrella, E. (1986): El Pan de América. Etnohistoria de los alimentos aborígenes del Ecuador. CSIC, Madrid.
- García, M. J. (1985): La Asociación de cultivos en la comarca de Acentejo. Revista de Geografía Canaria, Tomo I, La Laguna.
- Godinez, R. (1917): La agricultura canaria y medios de mejorarla. Santa Cruz de Tenerife.
- González, A. O., González, P., Luís, J. M. y Pérez, M. E. (1996): El cultivo de la papa en las medianías de San Juan de la Rambla: Llanos de Mesa. Inédito.
- Guimerá, A. (1981): Canarias y su comercio interior. Monopolio, libre cambio y dependencia. En «Canarias ante el Cambio». Santa Cruz de Tenerife.
- Hawkes, J. G. (1978a): History of the potato. En «The Potato Crop», pp. 1-14. P. M. Harris ed., London.
- Hawkes, J. G. (1978b): Bias systematics of the potato. En «The Potato Crop», pp. 15-69. P. M. Harris ed., London.
- Hawkes, J. G. y Francisco-Ortega, J. (1992): The potato in Spain during the late 16th Century. *Economic Botany* 46(1): 86-97.
- Hawkes, J. G. y Francisco-Ortega, J. (1993): The early history of the potato in Europe. *Euphytica* 70: 1-7.
- Hernández, M.; Álvarez, C.E. y González, C.J. (1994): Estudio de sistemas tradicionales de cultivo en Tenerife (Municipio de Tegueste). En «Prácticas ecológicas para una agricultura de calidad». Actas del primer congreso de Sociedad Española de Agricultura Ecológica (S.E.A.E.), Toledo.
- Huaman, Z. (1986): Botánica sistemática y morfología de la papa. Boletín de información técnica 6, Centro Internacional de la Papa, Lima.

- Huaman, Z. (1994): Descriptores de la papa para la caracterización básica de las colecciones nacionales. Centro Internacional de la Papa (CIP), Lima.
- Huerta, A. (1987): El Sistema de cultivo de papa en las comunidades alto andinas de Yauyos. Ponencias del Seminario «Sistemas Agrarios», Lima.
- International Potato Center (1996): Major potato diseases, insects, and nematodes. Lima.
- Jiménez, M. (1981): Las papas. Centro de Capacitación y Experiencias Agrarias de Tacoronte, Santa Cruz de Tenerife.
- Jiménez, R. y González de Chaves, A. (1980): Las medianías del norte de Tenerife (Plan Integral). EDIRCA SA, Santa Cruz de Tenerife.
- Lobo-Cabrera, M. (1988): El comercio canario europeo bajo Felipe II. Gobierno de Canarias y Governo Regional da Madeira, Funchal.
- Lorenzo, M. (1988): La tradición oral en Canarias. Cabildo Insular de Tenerife, Centro de la Cultura Popular Canaria. Santa Cruz de Tenerife.
- Macías, A. M. (1981): El papel histórico de la agricultura de «subsistencia» en Canarias: Un tema olvidado. En «Canarias ante el Cambio», pp. 10-112, Santa Cruz de Tenerife.
- Macías, A. M. (1989): La papa en la economía canaria. Aproximación histórica. En «Las Enfermedades de la Papa y su Control», Cuadernos Phytoma, pp. 4-6.
- Madoz, P. (1986): Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de ultramar. Madrid, 1845. Edición Facsimil, Canarias. Ámbito Ediciones S. A., Valladolid.
- Malagamba, P.; Monares, A. (1988): True potato seed: Past and present uses. International Potato Center (C.I.P.), Lima.
- Mamani, M. (1977): La tecnología agrícola campesina en los Andes bolivianos. Ponencias del Primer Congreso Internacional sobre Cultivos Andinos, Ayacucho.
- Marrero, A. (1992): Cultivos tradicionales de papas en Canarias y su biodiversidad. Proceedings of the Ethnobotanical Congress, Cordoba 1992. En prensa.
- Martín, D. (1992): Estudio agroeconómico del municipio de Tegueste. Trabajo fin de carrera, Escuela Universitaria de Ingeniería Técnica Agrícola de la Universidad de La Laguna., La Laguna.
- Masson, L. (1991): La papa entre las grandes culturas andinas. En «De papa a patata, la difusión española del tubérculo andino»). Javier López Linage Ed., Madrid.

- Monsalve, O. y Arias, J. (1982): El cultivo asociado papa-arveja en Los Andes colombianos. Ponencias del Tercer Congreso Internacional de Cultivos Andinos, La Paz.
- Moreno, M. (1978): El ingenio. Editorial de Ciencias Sociales, La Ha-
- Ochoa, C.M. (1990): The potatoes of South America. Bolivia. Cambridge University Press, Cambridge.
- Pardo, J. y López, M. L. (1993): Las primeras noticias sobre plantas americanas en las relaciones de viajes y crónicas de indias (1493-1553). Instituto de Estudios Documentales e Históricos sobre la Ciencia, Valencia.
- Ortega, R. (1996): Comunicación personal.
- Park, M. (1981): Viaje a las regiones interiores de Africa (1795-1805). Ediciones del Serbal, Barcelona.
- Pérez, R. (1986): La imagen de Canarias a mitad del siglo XIX. En «Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de ultramar». Edición Facsimil, Canarias. Ámbito Ediciones S. A., Valladolid.
- Rea, J. (1988): Utilización de las reservas genéticas en la producción e investigación agrícola campesinas. Ponencias del taller sobre Investigación y Manejo Campesino de los recursos Fitogenéticos Andinos, Cajamarca.
- Real Sociedad Económica de Amigos del País de Tenerife (1880): Memoria sobre las causas de la actual decadencia de la provincia de Canarias y medios para evitar su ruina. La Laguna.
- Reglamento (CEE) nº 2168/92 de la Comisión (1992).
- Reglamento (CEE) nº 984/96 de la Comisión (1996).
- Rivas, M. (1991): Os comedores de patacas. Edicións Xerais de Galicia.
- Rodríguez, W. (1982): La agricultura en la Isla de la Palma. Instituto de Estudios Canarios (IEC), CSIC. La Laguna.
- Rodríguez, W. (1986): La agricultura de exportación en Canarias (1940 - 1980). Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias.
- Rodríguez, W. (1992): Canarias, agricultura y ecología. Centro de la Cultura Popular Canaria, La Laguna.
- Salaman, R. N. (1949): The history and social influence of the potato. Cambridge University Press, Cambridge.

- Sánchez-Manzano, F. (1984): La Laguna. Un estudio de historia agraria. Tesina, Facultad de Geografía e Historia, Universidad de La Laguna, La Laguna.
- Tapia, M. E. (1993): Semillas andinas. El banco de oro. Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONCYTEC), Lima.
- Thurston, H. D. (1992): Sustainable practices for plant disease management in traditional farming systems. Westview Press, Boulder, CO.
- Trujillo, F. (1915): Cultivos especiales en Canarias. Memorias acerca de los Orígenes de la Crisis y sus Remedios, Santa Cruz de Tenerife.
- Viera y Clavijo, J. (1942): Diccionario de historia natural de las Islas Canarias. 2a edición, Santa Cruz de Tenerife.
- Zubeldia, A.; López, A. y Sañudo, A. (1955): Estudio, descripción y clasificación de un grupo de variedades primitivas de patata cultivadas en las Islas Canarias. Bol. 33, Cuaderno 225, pp. 287-325, Inst. Nac. Invest. Agron., Madrid.
- Zurita, P.A. (1893): Agricultura en Canarias y mejoras que pueden introducirse. Real Sociedad Económica de Amigos del País de Tenerife, La Laguna.

## ANEXO

### Documentos:

#### Documento 1:

*« ...instará saber que en el transcurso de doce años ó sea desde 1830 á 42, apenas llovió mas que una sola vez al año, y con tanta mezquindad que apenas cayó lo suficiente para apagar la sed de sus hab.; y no obstante, es indudable que durante todo aquel largo periodo, se exportaron tanto para las demás islas, como al extranjero granos y legumbres de todas clases, menos el año de 40, que fue tan espremada la miseria, que perecieron varias personas de hambre. De sus resultas la emigración para las posesiones de América fué considerable en términos que en años de buena cosecha faltan brazos, no solo para recolectarla sino para atender a las labores del campo».* Comentarios acerca de la Isla de Lanzarote (Madoz, 1845) tomados del «Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de España y sus Posesiones de Ultramar». Edición Facsimil, Canarias. Ámbito Ediciones S. A., Valladolid.

#### Documento 2:

*« Los isleños - como se llamó siempre en Cuba a los naturales de las Islas Canarias- constituyeron un gran negocio de la firma habanero-catalana González y Torstall. Esta compañía, especializada en la importación de tasajo y hombres, los enganchara en Canarias y los traía a La Habana bajo el compromiso de un sueldo fijo de 9 pesos mensuales. El colono contratado quedaba obligado a reintegrar de su sueldo el precio del pasaje, los gastos de la compañía, el pasaporte y la mensualidad de una clínica que habría de atenderle en caso de necesidad: Se calculaba que el primer año de trabajo les quedaba a los canarios un haber líquido total de 12 a 18 pesos, el resto era absorbido por la empresa importadora de hombres, la que además, ganaba el porcentaje correspondiente por la venta y traspaso de las contratas a la empresa constructora del ferrocarril. Como los obreros asalariados de la isla –blancos, mulatos y negros libres- recibían comunmente salarios que oscilaban entre 15 y 25 pesos, estos isleños e irlandeses representaron casi un 50 % de ahorro en mano de obra ferrocarrilera. Para evitar que una vez en la isla pudieran abandonar el trabajo contratado y pasar a labores mejor remuneradas, se les traía dentro del régimen militar y la falta al pase de lista diario era considerada desertión, punible con la cárcel y en determinados extremos con fusilamiento.*

*Sin embargo, las condiciones de vida fueron tan negativas que continuamente hubo sublevaciones en el trabajo del ferrocarril. Como en el ingenio, también los*

*hombres del camino de hierro perdieron toda esperanza. Era prácticamente imposible el desenganche. En 1838, la madre del niño de 13 años Francisco Rufino, solicitó al Real Consulado retornar a su hijo a Canarias. Según el expediente, el niño llevaba 6 meses trabajando y todavía debía a los contratistas 40 pesos: es decir; 5 meses y medio más de trabajo sin recibir un solo centavo de jornal. Varios meses más tarde el nombre de Francisco Rufino aparece entre los trabajadores muertos en las labores extenuantes del ferrocarril.*

*Otro punto conflictivo del trabajo fue la comida. En el mes de enero de 1837 el rancho que servían a los canarios era tan pobre y malo que el escándalo llegó a la Capitanía General. Miguel Tacón acusó a la Junta de Fomento de que sus contratistas de comidas aumentaban sus utilidades a costas del hambre de los jornaleros. La junta, para demostrar el magnífico trato que recibían sus hombres, aseguró que, cuando se enfermaban, les daban una dieta igual a la que se servía en la cárcel habanera. Las condiciones llegaron a tal extremo que en febrero de 1837 los isleños que trabajaban en el tramo de Bejucal, en vez de comer el rancho lo llevaron al alcalde de la villa y solicitaron que el escribano municipal levantase acta. Según dicho escrito, la comida consistía en «un cajón repleto de plátanos sin hacel; boniatos y 23 pedazos de huesos, la mayor parte pelados, todo prieto y de tan mala vista que no era posible que pudiera comerse por racionales». Como resultado de la protesta los trabajadores fueron a parar a la cárcel y más tarde llevados de nuevo al ferrocarril, pero como «forzados», y se inició un proceso judicial contra el alcalde de Bejucal.*

*Del mismo modo que con sangre se hizo azúcar; también con sangre se hizo el ferrocarril azucarero hasta Güines. El hambre y las jornadas de 16 horas diarias dejaron su trágico saldo de muertes. Sólo en la parroquia del Cerro se pagaron derechos de enterramiento de 340 esclavos caídos en el primer tramo del tendido de líneas. Exactamente 13 muertos por kilómetro de vía. A estas hay que sumar las muertes asentadas en las parroquias de Bejucal, Melena, Quivicán y Güines. Los isleños e irlandeses contratados murieron igual que los negros, o quizás más. A lo largo del camino de hierro se fueron construyendo barracas que recibieron el ostentoso nombre de hospitales. El primero de ellos estaba cerca de Puentes Grandes, en el lugar llamado Los Filtros, el segundo en El Retiro. La situación de estos hospitales puede verse en la respuesta de Antonio María Escobedo y Miguel de Berrera dieran en 1837 al general Tacón. En este escrito se habla de la magnífica situación de los trabajadores, de los cuales había 77 hospitalizados en Los Filtros. En cuanto a El Retiro, durante los meses de agosto y septiembre murieron 18 isleños. Sin embargo, les llenaba de optimismo el que en los días que llevaban corridos de octubre sólo habían muerto 6". Comentarios acerca de la situación de los emigrantes canarios empleados en la construcción del ferrocarril en Cuba a mediados del siglo pasado (Moreno, 1978).*

Documento 3:

« *y así mismo recibo tres barriles medianos que decis lleven patatas y naranjas e lemones berdes*». Reproducción de las notas del notario público Lorenzo Palenzuela (28-9-1567) referidas a la gestión de un envío de mercancías desde Gran Canaria a Antwerp (Amberes) y que constituyen la referencia más antigua sobre la presencia de la papa en las islas Canarias (Ver Lobo Cabrera, 1988).

Documento 4:

« *Así mismo vinieron de Teneriffee dos barriles de patatas y ocho (...) llenos de aguardiente*». Reproducción de las notas del notario público Luis de Balboa (24-4-1574) referidas a la gestión de un envío de mercancías desde Tenerife (vía Gran Canaria) a Rouen (Francia) y que constituyen la referencia más antigua sobre la presencia de la papa en la isla de Tenerife (Ver Hawkes y Ortega, 1993).

Documento 5:

« *Hai de ellas muchas variedades: tempranas y tardías; de flor blanca, rosada, cenicienta o azul; de un epidermis blanco, pardo, amarillo, roxo, ó morado; de figura redonda, larga, ovalada, esquinada, con excrecencias*». Fragmento de la obra «Lecciones elementales de agricultura teórica, práctica y económica» (Bandini, 1816).

Documento 6:

« *En todas partes se ha solido experimentar degeneración en la buena calidad de las papas, cuando ha bastardeado la semilla; y para remediar semejante desgracia se debe renovar el plantío, valiéndose de las granillas que producen sus propias bayas; debiéndose notar que las primeras papas que dan los plantíos de dicha granilla son muy pequeños; bien que después van adquiriendo el tamaño regular en re plantándolas tres años*». Fragmento tomado de la obra «Lecciones elementales de agricultura teórica, práctica y económica" (Bandini, 1816).

## ENTREVISTAS

En el presente apartado se expondrán dos entrevistas realizadas durante el mes de Mayo de 1995, cuando apenas habíamos dado los primeros pasos para la elaboración del inventario de las variedades de papa cultivadas desde antiguo en nuestra isla (aclaración que sobra, pues con la lectura de las primeras líneas se podrá captar la ignorancia del entrevistador).

Con ello únicamente pretendemos mostrar nuestro más sincero agradecimiento a todos aquellos agricultores que amablemente nos transmitieron sus saberes. Asimismo hemos querido plasmar el habla popular en toda su magnitud, mostrando así su enorme riqueza.

### TRANSCRIPCIÓN DE LA ENTREVISTA REALIZADA AL SEÑOR DON JUAN RAMOS EL 13 DE MAYO DE 1995 EN CHINAMADA (MONTAÑAS DE ANAGA).

\* Don Juan

º Entrevistador

\*Aquí hay una papa mora, muy antigua, tiene siglos de estar aquí.

º ¿y no hay por ningún lado, no recuerda usted de verla por otro lado?

\* No.

º ¿Sólo aquí?

\* Sí, aquí sí, aquí, en la comarca esta, y en Las Carboneras y en Los Morales; en Los Morales es donde mas la hubiera primeramente (...), y aquí en Chinamá, las trajeron y aquí se (...) de unas a otras, de unas a otras, ya pocas quedan, pero esa es la papa mas vieja que conocí. Antiguamente había otra papa, le decían la papa rafel, porque la tenía uno ahí, tenía mucha cantidad desas que le decían papa rafel, pero esa papa; las que venían de fuera, que habían un montón, yo me recuerdo, eran las papas marías.

º ¿Las manas venían de fuera?

\* Si, de fuera, en aquel tiempo no se yo de donde venía, era una papa grande, y en vez de decirle la papa Mana, le decían papas pollas, pero era por lo cumplía, eso si que (...).

◦ ¿Y era blanca?

\* Blancas.

◦ ¿Eran papas pollas?

Le decían papas pollas, pero le decían papas de Mana (...).

\* ¿Y cómo tenía el ojo esta papa?

◦ Un poquito, un poquito azul, un poquito jondo, azul, no era muy jondo pero (...).

\* ¿Y la mora cómo es?

◦ La mora es por fuera como algo liria y por dentro blanca.

\* Blanca por dentro, y ¿en qué época se siembra?

◦ Noo, ahora se siembra en Febrero y Marzo, es el tiempo pa' sembrala.

\* ¿Una vez al año nada mas?

◦ Sii, Noo, se puede, dos veces al año se puede sembrar si las deja en la tierra menúas; después siembra otra vez al año, si las siembra mas tardía después, porque si no no se grellan pa' eso, no sale a tiempo.

\* ¿Y esta que le decían María cuándo se sembraba?

◦ Sí también igual que, esa se puede sembrar en agosto y se pueden sembrar en febrero o marzo, esa si puede dar dos cosechas al año, escasamente, pero si las puede dar

\* ¿y no se riega ni nada? .

◦ Hombre, si las riega mejor, más fácil, mas aumento.

\* ¿Y otras así se acuerda usted?

◦ Hay otra papa también, había que le decían la papa elclavo, que el que las plantaba, era una papa riego que ahora, que viene tamién, pero es de otra forma, y no se el nombre que le dan, esa no me acuerdo, le decían la papa elclavo porque todo el que la compró le dio el clavaso, que era parecí da a la papa rosita, que le decían papa rosita, esa si era buena pa' comer, era coloraita por fuera.

\* ¿La rosita?

◦ Si

\* ¿Y la papa elclavo esa, vino de fuera, de quintal desa?

◦ Sí, venía en saco de fuera.

\* ¿Y usted le conoce otro nombre a esa papa?

◦ El nombre della no es ese, la papa elclavo se lo pusieron porque le daba el clavaso al que la sembraba.

\* ¿Pero cómo que le daba el clavaso?

◦ Sí, por que echaba mucha y se le quedaban así chiquillillas, no daba resultado-

\* ¿Y esa rosita cómo era?

◦ Esa rosita si, esa era un poquito escamosa, un poquito escamaa y colorada, pero esa sí, esa si era buena pa'dar.

\* ¿Y esa la trajeron de fuera también?

◦ De fuera venía, no se de, de Holanda, no se que parte, esa si era buena pa'dir, eso se le llegó a coger a un saco de rosita d'esa hasta treinta sacos, porque crecía mucho y daba muchas, esa si era buena pa'dar, y en algunos lados era buena pa'comer, en otros lados no era tan buena,(...); había otra papa aquí, que ya poca, en Las Carboneras no se si sembrarán, palmeras, palmera blanca y palmera liria, liras por fuera, pero eso, esa si era vieja de aquí también, muy vieja, vieja, vieja, y ya no se si en las carboneras que' alguna d'esa papa, muy vieja, muy vieja, muy vieja, palmera blanca y palmera... , y llagada, que era morena.

\* Era morena, ¿y la llamaban palmera llagada?

◦ Sí, era por que tenía, como unos listones y tal, que era más pardas, y la otra era blanca toa y los (...) parecida a la borralla. La borralla es la papa mas vieja que está aquí por las montañas, en la comarca es la borralla.

\* ¿Y la mora también era?

◦ No, la borralla es más vieja que la mora.

\* ¿Más vieja que la mora? \*

◦ Si

\* ¿Pero usted desde chiquito la mora la vía siempre?

◦ Siempre, siempre, y la borralla igual, mis padres igual y mis abuelos también.

\* ¿Y así otra aparte de la borralla y la mora que estuviera de siempre aquí también?

◦ Ya d'eso no hago mención yo, ahí vino otra papa también que vino muchos años, que le decían sarsera, que era blanca y también era muy buena, esa si era buena pa' comer.

\* ¿Y esa de donde venía?

◦ También de fuera, de Holanda, dicen que venía (...).

\* ¿Sarsera?

◦ Esa era una papa muy buena, hay otra que, esa está viniendo entoavía, está viniendo, la sarsera no, el país este, no se, la redonda, le dicen redonda, blanca con el ojo jondo, (...), esa es buena pa'dar también, no es buena, pa' comer no.

\* ¿Pa' comer no?

◦ Muy rala, ahora pa' freír si, era una papa grande, y ahora viene a parecer, otra, le dicen las caras, las caras, que apareció ahora, esta de pocos años acá, no hay mas que un..., año o dos que están viniendo las caras.

\* ¿Y usted recuerda a lo mejor a sus padres o a sus abuelos de hablar de alguna papa que usted no la conoció, que se perdió o algo?

◦ Noo, d'eso no hago mención, las que habían desde que yo era chico eran d'esa clase, la rosita si, la rosita era una de las viejas tamién que había mucho, porque las sembraban temprano y después volvían a sembrarla mas tardía; y hay otra papa tamién que da dos cosechas, la siembran temprano, después vuelven y cogen y vuelven a sembrar, brasileñas, brasileñas. Esa papa vino de fuera al sur, que era donde mas se criaba la papa en el sur, en Fasnía, El Escobonal y La Zarza y entonces esa papa vino de ahí aquí, (...) papa de allí aquí, y muy buena pa'comer, y buena pa'dar, lo que se va muy pronto.

\* ¿Se vacía?

◦ Noo, no se vaa, se vacía muy pronto también y ella echa rama, pero contal que le falla el agua enseguida se va, no aguanta porque no tiene raíces, pero pa' papas si es buena pa'dar, y salen unas papas grandes contal que tenga agua y las siembre temprano salen las papas grandes.

\* ¿Y cuando dice que las siembra temprano, en qué mes es eso, antes de, de Navidades? o

◦ En Agosto se siembra, ya en las Navidades es muy temprano aquí, porque después vienen los fríos, vienen los fríos y la acoquina, se queda chiquita, se pierdo

\* ¿Entonces aquí, las papas invemeras las siembran ustedes en Febrero o en Marzo?

◦ No, la papa, esa es la tardía, la tardía pa' Febrero o Marzo si.

\* ¿Y la otra?

◦ La otra en Agosto, la invemera en Agosto, pa' que cuando llueva enseguida se eche fuera, hay que sembrarla en seco, la invemera en seco, pa'que cuando llueva la encuentre ya grellada, y ya entonces desde que llueve se echa fuera, pa'riba, la otra no, la otra hay que sembrala grellada pa'que no se retrase, hay que sembrala en Febrero y Marzo, y si hay agua pos hasta en Abril; este año alguna se sembró hasta en Abril, eso dependel año, como venga.

\* ¿Y antes me decían que cambiaban las semillas de un lado para otro? o

◦ Si, si

\* ¿Y cómo hacían eso?

◦ (...) la misma papa, yo le doy a usted un quintal, borralla, y la lleva pa' las Carboneras, y usted me da un quintal de las suyas, de allá, y las traigo pa'quí.

\* ¿Yeso se hace, en qué época del año? .Bueno, cuando las coge, las va'coger en Agosto Septiembre, es cuando se va'coger.

◦ ¿Y en esa época es cuando se cambian? Sí, las cambian, después usted las lleva pa'l sitio suyo, y aquellas van pa'llá, es pa' cambiar la tierra, y la semilla, pa' que no siembre la papa en la misma tierra, la misma, la misma clase, entonces usted las cambia de un pueblo pa' otro, la tierra es la que, la papa es la misma y tal, pero al cambiala de un lado pa' otro la tierra es distinta y la papa entonces cambia, sino se genera, se genera, la mora ya aquí, malamente se da, sino viene de otro lado se degenera, y no se si habrá algunas matas, se sembrarían pa'llí este año, si ahí debajo sembré alguna, pero ya algunas dan algo; y otras dan muy generada, muy vieja, muy vieja.

\* ¿Y qué le pasa cuando se degenera?

◦ Oh!, echa las papillas chiquillas, no tiene la fuerza aquella, hay que llevarla pa'otro lado, no se si ahí, allá en Solís, y ahí arriba en los (...) habían, el año pasado tenían de'sas, y allí se dan ya.

\* ¿Ya La Punta la bajaban?

◦ A La Punta sí, en La Punta se da más que aquí arriba.

\* ¿Se da cuál?

◦ La mora esa, en La Punta es lo que le gusta a ella, templano yagua, que le manden riego, a riego, si le mandan riego echa; si le mandan riego y tiene la papa grande, después echa otra papa mayor que la madre, por que echa hasta tres y cuatro hijos, y tos sirven pa' guisar y buena pa' comer.

\* ¿Y los hijos son pegados a la papa?

◦ Lo echan, y lo [...] a la misma papa, así, y que la papa vale pa' comer también, la madre vale y las hijas, las pequeñas que echa también.

\* ¿Yeso es si se le echa agua?

◦ No, porque la riegas, home, la riegas, home, no ves que La Punta no tiene agua, digo no tiene, no llueve sino poco y hay que regalar, ya riego te'cha, te crece la papa después, si no le mandas tú un riego y esté la papa grande que ya no... , echa un grellito así chiquito, pero si ya está grande y le mandas un riego, y si le aguanta echa una papa tan grande como la que siembras, como la principal.

\* ¿Y por qué época siembran la mora esa en La Punta, o la sembraban, porque igual ya no hay?

◦ En Diciembre, y en Noviembre también, allábajo en cualquier tiempo, con este, como se riega, como se riega se puede sembrar en cualquier tiempo.

\* ¿Y es buena de comer la mora esa?

◦ Sii, buena, muy buena, y de mucho alimento, esa es buena pa' comer, y alimento que daba, se come usted un par de papas desas y nota que se le aguanta en el estógeno pa' muchas horas del día, la otra no, la otra

\* ¿La borralla?

◦ No, la borralla también, la blanca no, la blanca se le deshace pronto en el estógeno y cuando llega la tarde se está acordando de merendar, de echarse un bocadillo o algo porque en la barriga se le aguanta poco, tiene poca fortaleza, tiene poca miga, muy sencilla, se cría mas aguada por dentro, y la borralla se cría de por si la masa mas seca y mas dura y ahí entonces es donde está el alimento de la papa.

\* ¿ y no es lo mismo cambiarla aquí de una huerta a otra, que cambiarla por ejemplo de aquí a la punta, qué es mejor? .

◦ (...) la misma zona, en la misma zona, si la siembra en una cadena, pa' otro año la siembra en otra también, así si, pero si la cambia como pa' la Punta, y después de la punta se trae pa' rriba es mejor, usted no ha oído nombrar, como esto, los ganaos, los cerdos o los conejos a las ovejas cambiar un patrón de un rebaño pa' otro, pos la papa es igual.

\* ¿Y eso lo del ganado también lo hacían ustedes?

◦ Sí también, hay que cambialo.

\* ¿Con qué, con las cabras?

◦ Hay que cambiar el chivo, con el otro chivo de otro lao y vender el suyo y comprar otro, y criarlo, por que sale el ganado de más fortaleza, y mejor es cambialo, (...) aquí mismo, aquí en Tenerife han traído lechones de Barcelona, pa'enrazar aquí, y crías de conejo, igual porque enrazaos después salen mayores y crecen más y engordan más, que lo de aquí siempre se da chiquito chiquito y siempre se va cansando cansando cansando; el padre con la hija, la hija con el padre, después el padre con la nieta, el padre con los bisnietos, criando usted los baifitos esos ya se quedan más chiquitos.

\* ¿Y dan menos?

◦ Claro, se queda más chico, y la oveja igual los conejos y todo eso, las vacas también igual, va usted a ponerle un ganado basto d'eso, d'ese ganado que está como en Los Rodeos y La Esperanza, esos toros grandes, potentes, ¡bah!, siempre salen las crías grandes y (...) de por sí.

\* ¿ y usted recuerda, la papa de color esa también la tenía aquí?

◦ No, aquí papa de color, ¡ah! una que llamaban peluquera, era peluquera colorada y peluquera negra, esa también era buena papa, esa también era muy vieja aquí, ya hay poca d'esa papa.

\* ¿Ya no se ve esa por aquí?

◦ No, por aquí no, en El Batán las había ya, de rísa puede haber alguna de mas ya no se ve, esa era muy vieja, vieja vieja, yo me acuerdo que mi abuelo las tenía, plantaba mucho desa, la papa peluquera, peluquera colorada y peluquera negra, y buena pa' comer.

\* ¿Y por qué época se plantaba, la misma también?

◦ Sí, se plantaba en Agosto, nacía envernera, después ya de aquellas volvías y plantabas mas tardío que se daba también, a aquella se le podía sacar dos cosechas, a la peluquera esa, ya la palmera también, la palmera podía dar dos cosechas lo que la temprano si llovía mucho el invierno se dañaban, digo se pudrían, porque la pudría, es muy fina y entonces la maliaba mucho el tiempo, el agua, la frialdad la maliaba, por eso era bueno sembrarla como en marzo, de marzo pa'riba que no llovía sino poca agua, ya entonces es cuando se nos daba bien, y es buena pa' comer.

\* ¿Y las papas por qué a veces se siembran enteras y por que a veces las parten?

◦ Porque entera da mucha rama y crecen muchas papas pero pequeñas, echa mucha papa pero chica.

\* ¿Cuando la planta entera? .Sí, y si la parte al medio y le deja tres ojos.

◦ ¿Tres ojos en cada cacho que?

\* Sii, da más que la que tiene seis o ocho, no da más, es decir, la que tiene muchoojos echa más papas, pero se le quedan chicas, y la que parte al medio echa menos y las crece más, así que le rinde más seis papas de la que le deja menosojos, que la otra que echa ocho o diez y son toas pequeñas; es como el que tiene gallinas, como una gallina quícara, tiene un montón de gallinas y los huevos quíquieres no le dan pa' una tortilla, lo que coge un huevo de los grandes y coge todo'1 sartén, así la la, lo mismo la papa.

◦ ¿Y eso en todas las papas? Sí, aquí la papa cuantimás, la que se parte toa da más, crece más, que la que no se parte, la que no se parte, la que no se parte t'echa muchas pero se quedan chicas, papita mediana así, t'echa hasta quince, dieciocho, hasta veinte papas las he cogido yo, pero medianita toa; lo cual la parte al medio, saca cuatro lascas en una papa desas grandes y te echa tres ramas, dos ramas, tres ramas, y salen papas como puños, que con dos papas come un hombre, de la otra manera te echas cuatro y si te descuidas te comes seis y no te jactas, no te llena.

\* ¿Y hay que dejarle como mínimo tres ojos?

◦ Sii, lo ménimo tres ojos, doos, tres, depende como esté la tierra.

\* ¿Y la papa si está grelada hay que quitarle el grelo?

◦ No, es preferible cortárselo, cortarle el grelo, por que si le quita el grelo lo arranca, el ojo aquel ya quea muy tuerto, le cuesta pa' volver a reventar por allí, y entonces al reventar echa el grellito muy fino, y la papa no tiene fuerza, entonces usted corta el grelo rente hacia la papa, le deja (...), y que aquel vuelva a grellar por allí, y ya entonces echa pa'riba y crece mas pronto y mas fuerte que no

quitarle aquel, porque aquello quita y onde está aquel ya queda un hoyo, y al quear el hoyo, ya allí es un ojo, si, pero ya le cuesta mas pa', pa' reventar otra vez.

\* ¿Y qué papa los años secos aguantaba mejor la seca?

◦ No, la borralla, esa aguanta más, y la autodate tamién aguanta pero se va más pronto, porque echa más ramas y (...) pronto, la otra papa no aguanta, la mora también aguanta, también es muy fuerte, pero la otra no.

\* ¿Usted conoce quién tenga la mora, porque a mi me dijeron que este hombre aquí a la izquierda, llegando al pueblo...?.

◦ Ahí tenía unas pocas, el año pasado tenía, este año no se si tendrá, no se si sembraría este año alguna.

\* ¿Y aparte de él no sabe usted?

◦ No quevaa aquí no, aquí antes se sembraba mucha d'esa papa, mucho (...) mucho, pero ahora viene la otra, se coge mas pronto y no se siembra esa.

\* ¿Esa papa decían que se pone dura?

◦ Sí, es dura, cuando se guisa es dura, si se enfría, cuando se enfría, cuando no, no, acabante de, pa' comer acabante de, acabante de guisar, pero después se queda muy dura, pa' freír si, pa' freír si vale, pero pa'comer mas tarde es dura coño, (...).

\* A mi me decían también que le gustaba mucho a los ratones. .Primero que nada, ya los conejos, como hubiera enseguida joh!, a esa es a la que van, a la primera que van.

◦ ¿Pero en el campo, en la tierra?

\* En la tierra y en la cueva y onde las tengas.

◦ Va mi me dijeron también que a esa papa había que dejarla un tiempo después de cogerla para comerla.

\* Sii.

◦ ¿V eso por qué era?

\* Si, por que está muy repleta, y al estar muy repleta noo, es más mala pa'comer, más lisa, más desabrida, después la dejas un mes o dos escogía, y entonces es cuando se pone buena, entonces es cuando se pone ella ya buen paladar porque va aflojando la cáscara, entonces usted la guisa y se espoja la miga, es cuando

tiene buen paladar, pa'comer, antes, de comer es mas lisa y no s'espoja tanto, la papa no se espigaja tanto.

◦ ¿Y se le ponían enfermedades a las papas en la tierra?

\* Noo, antes no, antes no había; si había mucho invierno si se perdían, en el invierno.

◦ ¿Por qué, por el frío?

\* Claro, pero si no, no, no es como hoy, no había, no notaba uno tanto bicho ni eso.

◦ ¿Y cuando las cogían cómo las guardaban?

\* En la cueva, se ponían en la cueva, eso se ponían las grandes a un lado y las pequeñas a otro.

◦ ¿Y eso por qué?

\* Hombre pa' ir escogiendo las que eran pa'l potaje, cogía las chicas, y cuando ía a guisal cogía las grandes sino uno tenía que andal cogiendo de un lado pa' otro.

◦ ¿Y como las ponía, allí en la cueva ya esta?

\* Sii, noo, hay que ponerle en el suelo, la cueva es muy fria hay que ponerle ramas.

◦ ¿Ramas, de qué?

\* De breso, unas ramas de breso, entonces la papa no queda a la humedad, porque si no la del fondo se repleta y se pone dura pa'comer, mala pa' comer.

◦ Entonces ponía las ramas de breso, ¿y encima ponía...?

\* Las papas.

◦ ¿Todas amontonadas allí, y encima de las papas nada?

\* Noo, encima de la papa no se le pone nada, sí, a los primeros días que se cojan sí, los primeros días que se ponen, hay que cogerle, tapalas, porque se ponen verdes, ya después cuando lleva unas cuantas semanas de cogidas se le quita ya el aquello por que si no se grellan; y el montón no se puede jacer muy grande, un montón de, como de medio metro o algo, porque si las hace muy amontonada se calienta y se pudre más, y se grella más pronto también, que estando esparramaditas así, que la papa se aguanta más llenita, porque no tiene peso

ninguno encima, al tener mucho peso encima se grella más pronto, y si alguna se machuca o algo enseguida se pudre.

◦ ¿Y qué se le ponía encima?

\* Veces se le ponía, lo más, bueno es jelecho, pero el jelecho es malo, hay que quitárselo enseguida, los mejores son unos sacos viejos o algo, es lo mejor.

◦ ¿Y qué le hace los helechos, por qué son malos?

\* Porque el jelecho después se se pudre y se queda encima de la papa toda aquella basura y too, unos cuantos días, sí, pero después hay que quitárselo.

◦ ¿Y antes no le venía la palomilla esa a la papa?

\* Noo, aquí no había palomilla, ni eso, palomilla y esto ahora como le dían antes (...) esa esa la las plantas y las coges, y siempre la tienes, vuelves y la llevas al montón otra vez, la palomilla se cria en el montón tamién por alguna palomilla que se le forma en la papa.

◦ ¿Las papas era pa' comerlas ustedes o las vendían?

\* No, pa' vender tamién.

◦ ¿Y donde las vendían?

\* No, pa' La Punta, o pa' La Laguna se llevaba.

◦ ¿Y en que las bajaban?

\* Se llevaban alla 'lTiba a La Cruz del Cannen.

◦ ¿Se acuerda de majoreros que venían por aquí, decían que venían en años destos malos, secos...?.

\* No d'eso no me, mi padre yeso sí.

◦ ¿Y qué le contaban ellos?

\* Noo, que allá no había cosecha, no pero antes también llovía allá, Fuerteventura era un granero de los mayores que tenían las islas antiguamente, lo que venían años malos y entonces se echaban por ahí a coger orchilla, cochinilla pa' vendela a Santa Cruz que eso la embarcaban pa' la tinta y esas cosas así.

◦ ¿Y donde cogían esa orchilla?

\* En los riscos esos, se amarraban y la cogían, que eso se cría en los riscos, es cuando, en los inviernos en los riscos se ponían muy mulloso y entonces se cría en los riscos eso.

◦ ¿Y venían los majoreros na'más a hacer eso, ellos sólo?

\* Noo, venía gente expresamente pa'eso.

◦ ¿Pero los majoreros qué hacían, se metían allí...?.

\* Se colgaban y traían los sacos y la cogían, y después se la llevaban a vendela, no de ahí..., de aquí la llevaban pa' España, o pa' otro lao, no se que, ya eso no se yo.

◦ ¿y la orchilla esa para qué era?

\* ra'cer tinta, y la cochinilla tamién era pa'cer tinta, (...) la cocinaban pa'sacarle tinta, y sacaban tinta del.

◦ ¿Antes el monte era de gente privada o era así público?

\* Noo, cada uno sus propiedades.

◦ O sea, todo el mundo tenía monte aquí en Chinamada.

\* Noo, todos no, los pobres no, pero siempre aquí todos tenían un cachi.

◦ ¿Y qué se sacaba del monte antes?

\* Carbón, otra cosa no le sacabas, y las horquetas pa' la viña.

◦ ¿Y las horquetas pa' la viña las vendían o, eran pa'ustedes? No, a la par, aquí se vendía poco.

\* ¿Y pa' los tomateros esos abajo? Latas

◦ ¿Y eso venía la gente a buscarlo? No, lo llevaba uno, y las vendía.

\* ¿Y de qué madera se hacía la lata esa?

◦ Noo, de la que saliera, la (...) está derecha, el palo que salía....

\* ¿Pero de cualquier árbol?

◦ Sii...

\* ¿Y el carbón cómo se hace?

◦ Se amontona, se pica, se amontona y después se tapa con hierba, con jelecho o con rama, entonces se le echa tierra y se le da fuego hata que se vaya quemando despacito, cuando esté quemado ya que sale el fuego por la otra punta de arriba, entonces se tapa y se tiene dos o tres días tapado para que el fuego se apague too, y después pos se pega a sacar, y después se saca y se vendía pa'las cocinillas, ya hoy no lo emplean sino pa'las barbacoas, yesas cosas.

\* ¿Y batatas habían por aquí?

◦ No, si bueno también había, se traía de la punta, antes por ahí había rama en Las Carboneras yeso la parte costa, y aquí también en las partes bajas había rama, pa' después plantar, pero la rama buena había que ir a buscarla a la Punta'l Hidalgo, mas tierna pa' sembrar que aquíarriba.

\* ¿Y cómo la llamaba?

◦ Rama, rama pa' batata o boniato.

\* ¿Sí, pero no habían diferentes batatas?

◦ Sí, deso había ahí ocho o diez clases, que se yo, la.

\* ¿Y no se acuerda de los nombres que había?

◦ Había una que trajeron de, que era de Fue'que le decían majorera, estaba otra que la (...) venía de Fuerteventura, (...) una colorada y otra blanca, por aquí, una tostonera, la tostonera era muy vieja aquí, otra que le decían barbacoa, también era una rama vieja que había aquí, otra cubana, que le decían rama cubana, también era buena pa' dar, otra, la (...), otra le decían rama cubana, también era buena pa' dar, lo que daba pronto y era mas rala, no servía sino pa'l verano, pa' cavarla en las primerasaguas, si llovía, llovía mucho, no se podía dejar pa'l invierno.

\* ¿Y cuándo se plantaban las ramas esas?

◦ En marzo ya, en marzo pa'rriba y abril, de marzo pa'rriba.

\* ¿Aquí, en esta zona?

◦ En marzo entoavía en algunos en algunos lados es templano, en otros no, en otros en abril.

\* ¿Y cuándo la sacaban?

◦ Ya después en setiembre y octubre, y noviembre, que ya eso es pa'rriba

\* ¿Y eso no hay quien las tenga esas ramas por aquí?

◦ Noo, esas ramas no, si la van a buscar a La Punta si, abajo mismo hay un cachillo jai sembrado, lo trajeron de, pero hay que ir a buscar a La Punta, pa' sembrala, por que aquiarriba ya hay poca; y en Las Carboneras hay algunos cachillos que tiene, que se aguantan y entonces de aquella vuelven a sembrar y tal.

\* ¿Y antes trigo y cebada y toda esas cosas se sembraba?

◦ Y jabas y millo, lo más que se sembraba aquí antiguamente era, se sembraba mucho mucho millo, por que el trigo veces se pudría.

\* ¿Se pudría?

◦ Claro, mucha agua, cuando estaba ahora así pa'lante, el mes que entra le llovía que ya agarraba el trigo grande, lo echaba, se pasmaba, y el millo contimas agua había más crecía.

\* ¿Entonces el trigo lo dejaron de plantar?

◦ Noo, se deajo de sembrar ahora, pero siempre se sembraba, porque es que el trigo daba la paja pa'l ganao, y el gofio pa', el trigo pa'comer, había años que se cogía más millo que trigo, templano antiguamente.

\* ¿Y en qué época se plantaba el millo antes?

◦ No, el millo se siembra allá como en Marzo, en Febrero Marzo pa'rríba, por que si lo siembras muy temprano tampoco se puede.

\* ¿Y la cebada?

◦ La cebada si se sembraba, la cebada la puede usted sembrar desde Diciembre.

\* ¿Y sembraban cebada?

◦ Sii,

\* ¿Y los trigos eran todos iguales o habían...?

◦ Noo, habían trigos distintos, había el trigo., arísnegro, y que la espiga es negra, había otro que, pelón, pero que aquí no se podía dar, el principal aquí, no me acuerdo el nombre d'el ahora carajo, trígó príncipal que se sembraba aquí.

\* ¿Colorado sería?

◦ Sii, trigo colorado, pero tiene otro nombre.

\* ¿Moreno?

◦ Noo, ahora no me acuerdo del nombre d'el, era el principal que se cogía aquí.

\* ¿Por ejemplo este año usted sembraba trigo, lo recogía, y en la tierra del trigo que plantaba después?

◦ No, después ahí que echale legume, porque pa' levantar la tierra y sembrale otra cosa, pa'l otro año hay que echale papas, el trigo no se puede echar donde mismo, si no li echa estiércol, (...) mucho.

\* Entonces, quitaba el trigo, lo segaba, le echaba legume .Cuando (...) en Setiembre.

◦ ¿En Septiembre le echaba la legume?

\* Si

◦ Y eso crecía....

\* Y después se araba pa'echarle papas. <; ¿La legume que es la'jabas?

◦ Habas, chochos, chicharaca..

\* ¿Pero eso de habas, chochos, chicharaca es pa' meterlo en la tierra na' más no?

◦ Sii no, y tamién pa'coger, se podían coger, se dejaba coger y pa', pa' comer después, lajaba jbu!, la'jabas se guardaba y los chochos tamién, (...) pa' en invierno echarlos a guisar pa'comer, y la'jaba se echaba ajinchar...

\* ¿Eso que se pelaba...?

◦ Noo, si, se le quita la vaina.

\* ¿Y después se echa en agua?

◦ Sí, se echa en agua, se jincha, después cuando esté jinchado las pone en un caldero, le manda una poca sal, las guisa y después tiene pa'comer.

\* ¿Y la'jabas eran todas iguales o habían diferentes? .No, habían muchas clases.

◦ ¿Y se acuerda de alguna?

\* Había una que era castellana, otra, otra, la'jaba, ahora no me acuerdo bien ahora el nombre, la'jaba sencilla y otra menúa que le decían jabas de pa'palomas, eran chiquitas así, esa es pa' sembrar pa'monte, le decían pa' monte, pero el nombre no me acuerdo, de la castellana sí, por que la castellana es grande y echa los

granos grandes también que es la pa'comer, le decían castellana, la otra jaba corriente, jaba pa'monte, pa'monte, (...) por, entonces cuando estaban grandes ya, se echaban al suelo y se araban monte y pudrían pa' sembrar las papas después.

◦ ¿y después que cogía las papas, qué echaba después, después ya echaba el trigo? .

\* Noo, hay, hay que descansar la tierra.

◦ ¿La dejaba de manchón entonces?

\* (...) la papa la cosecha se cogía como en agosto, y después vuelves a sembrar pa' Enero Febrero.

◦ ¿Y ué sembraba?

\* Pues, donde se cogía el trigo, le vuelves a echar papas otra vez.

◦ ¡Ah!, tenía trigo, después ponía la legume, después ponía la papa.

\* Noo, la papa es, la papa y ellegume..., primero ellegume, pa' enguanar la tierra, después hay que esconcharlo pa' sembrar, pa' sembrar la papa.

◦ ¿Y después de la papa, en la misma tierra...?

\* Noo, hay que dejarla descansar, joh!, no puede sembrar lo mismo otra vez, y no siendo un cacho que deje de jabas, pa'coger, pa'que se cure, noo, noo, que vaa.

◦ ¿Y cuánto tiempo dejaba descansar la tierra después...?

\* La tierra, tos los años, la tierra descansaba dos o tres meses na'mas, después a sembrar otra cosa, o legumes, o trigo, o lo que fuera, como ahora mismo está esa papa, (...) cuando se coja, la tierra está vacía, hasta (...) sembrar allá, tardía otra vez, o en Enero, digo en Agosto se puede volver a sembrar, en algunos laos tampoco, porque se echa a perder, y si no pa'llá, pa' Enero que venga, y mientras tanto está la tierra escansando.

◦ ¿Y por qué se echa a perder?

\* Porque..., mucho invierno y se pudre, la la, pudre la rama y no no da

◦ ¿Y la borralla se da más pa'quí, pa' la costa o pa'l monte?

\* Noo, lo mismo se da pa'la costa que....

◦ Es igual.

\* Lo que hay que sembrala, pa'l monte más tardía, y pa' la costa más templano. Más tardía se refiere usted a .A los meses, aquí abajo se puede sembrar en Marzo, y alla'riba se puede sembrar en Abril.

◦ ¿Y después la papa tiene el mismo gusto?

\* No, la tierra haciabajo es mejor la papa pa' comer que pa 'riba, pa 'riba sale más desabrida más rala, aquiabajo tiene más masa, la papa aquiabajo en la costa tiene más masa que de aquí pa'riba, lo que pasa quede aquí pa'riba tiene menos masa.

◦ ¿Y eso por qué cree usted que es?..

.¡Oh!, la costa, la temperatura, la tierra más caliente, es distinto a la altura, tiene más frío, se cría con frialdad.

\* ¿Y antes de plantar las papas usted ara la tierra, no? Pos claro.

◦ ¿Y cuanto pasa entre que la ara y la planta?

\* Noo, (...) hay que dejarla mas que sea diez o quince días, sí, sí, es que la tierra está fermentando, la tierra al labrala, coge calor y la tierra está caliente, y hasta que no pasen los diez, diez o doce quince días, que se vuelva a enfrial, si echa la papa y tiene mucha yerba, coge una temperatura mala y le pudre la papa, le pudre la semilla.

◦ Eso no lo sabía, porque ahora la gente le pasa el molinete y le planta detrás.

\* Sii, si la siembra antes de los tres días si, tres o cuatro, la jara, y mañana o asao, va y la surca y la siembrm 'toncesi, antes de los tres cuatro días, desde que pase los tres cuatro días mete usted la mano y encuentra la tierra caliente, entonces acabante de ararlo, si está haciendo sol si, pero si no, además con la tierra caliente no se puede sembrar papa tampoco, porque (...) y se la echa a perder, y no le grella.

◦ ¿Tiene que estar fresca la tierra?

\* Sí, la tierra tiene questar fresca, fría, cuantimas fría está la tierra pa 'sembrala, no fría de lluvia, de invierno, sino frío, la temperatura, que está la tierra, como hoy ¿no? , no, que está la tierra normal, siembra usted papa, y... , como sude, la noche y mañana, le viene sol, y no la pudre y si viene agua tampoco, ya está la papa preparada pa', ahora si la siembra hoy y le viene mucho sol, alguna no nace se le pudre.

*(Final de la entrevista)*

**TRANSCRIPCIÓN DE LA ENTREVISTA REALIZADA AL SEÑOR DON ANSELMO DORTA EL 21 DE MAYO DE 1994 EN LA GUANCHA (NORTE DE TENERIFE)**

**\*Don Anselmo**

**º Entrevistador**

**< Hija de Don Anselmo**

º Yo estoy haciendo un trabajo de papas, sobre todo con papas que se plantaban antes, antes que vinieran de fuera....

\* Antes, desde luego, la papa que más se sembraba aquí es la papa bonita.

º ¿Y bonita sólo hay una? .

\* Bonita, luego había de las londreras.

º ¿Las londreras cómo eran?

\* Londrera, papa londrera,

º Sí, pero esa la conocen por papa de baga,

\*Papa de baga la conocemos en La Perdoma y todo eso por ahí.

º ¿La misma que la londrera?

\* La misma.

º ¿Y la moruna es la misma también?

\* Esa le dicen la moruna.

º ¿Entonces moruna, londrera, de baga, es la misma papa?

\* Es la misma papa, es la misma papa, le dicen moruna, londrera...

º ¿Y esa en qué época se siembra aquí?

\* En enero.

º ¿Y sólo una vez al año?

\* Una vez, esa una vez al año.

◦ ¿Y cómo es la papa?

\* La papa es colorada, ahora bonita hay colorada y hay blanca.

< Y hay Ila-¿cómo le dicen? Ilagada, pero es la misma papa.

◦ ¿Bonita Ilagada?

\* Bonita Ilagada.

¿Cuál es la bonita Ilagada?

\* Ojo perdiz.

< ¿La ojo pediz es la bonita Ilagada, la misma?

\* La misma, lo que le dicen Ilagada y ojo perdiz, es que aquí las conocimos con un nombre y en otro con otro.

◦ ¿Y con que nombre se conocen aquí?

\* Por la papa bonita, Ilagada, y ojo perdiz, que tiene el ojo enterrado.

◦ ¿Y es la misma?

\* La misma.

◦ ¿Usted se acuerda de unas que se llamaban norteras?

\* La papa que abundaba aquí es la melonera, una papa melonera que había, que todavía hay quien las tenga, la papa melonera.

◦ ¿Cómo era esa papa?

\* Una papa redonda grande así, eran papas grandes.

◦ ¿Y de qué color?

\* Blancas, con los ojos bien grandes.

◦ ¿Hundidos los ojos?

\* Sii, hundidos.

◦ ¿Le conoce otro nombre a esta papa?

- \* No a esa no, melonera.
- ¿Y una que me dijeron, seguidillas?
- \* También, esa raza se perdió, esa se perdió total, la seguidilla
- ¿Esas eran del país?
- \* Del país.
- ¿Y cómo eran?
- \* ¿Cómo eran? , alajadas ellas, con el ojo colorado, blanca y colorada, el ojo.
- ¿Blanca y el ojo colorado?
- \* Sii
- ¿Y eran grandes?
- \* Grandes, eran papas asi, no eran redondas sino alajadas.
- ¿Usted cree que eran del país o que vinieron de fuera?
- \* Esas vinieron de fuera, esa papa aquí no...
- Yo no la conocí,
- \* Yo la ví desde pequeño aquí, tenían que haber venido de fuera, o la trajeron de algún sitio, porque aquí se han hecho con semilla venezolana, con cuatro papas que traen de allá.
- ¿ y de esa semilla venezolana, cuántas hay? .
- \* Hay dos clases, una es l'andina negra, que son unas papas grandes, y la otra andina blanca.
- ¿ y son buenas? .
- \* La blanca ya lo creo, y la otra lo mismo, buenas de comer,
- Lo que llevan un poquito más de, son un poco mas duras,
- \* Un poco más duras.
- ¿Llevan más en el fuego?

\* Aunque se cocinen es más dura de comer, más dura de comer.

◦ Y la caraqueña esa, es una d'esas dos?

\* La caraqueña es la andina, la blanca esa, y la negra es colombiana, de allí, del país de Colombia.

◦ Entonces la andina blanca, caraqueña, y la andina negra, colombiana.

\* Se han hecho con semilla aquí, con cuatro papas que han traído de allá, y ya todo el mundo siembra por aquí d'eso.

◦ ¿Esas se siembran?

\* Sí,

< Pero mira, ¿tú quieres que yo te diga nombres de papas bonitas?

◦ Dígame, dígame.

< Hay bonitas, hay morunas, hay la esa, que es la negra

\* Bonita negra,

< No, la otra,

\* L'asusena,

< L'asusena, asusenas blancas, asusenas negras.

\* L'asusena no es bonita,

< Pero es la misma casta, casi la misma casta,

\* L'asusena viene mas bien siendo casta de las otras, de las blancas,

< Pero papá, fijate, son de seis meses como las bonitas,

\* Sí, son de seis meses.

◦ ¿Y la 'susena esa es de toda la vida aquí también?

\* Eso la siembra todo el mundo un cesto de esa, por que es añera, si le da por un año, de dar, da, y si no lo que da es un montón de raíces que te escorazonas pa' arrancalas, y no tiene papas.

◦ ¿Y eso por qué?

- \* No se, por que son añeras las jodidas, el año que dice a dar papas da miedo.
- Esa papa también se siembra en...
- \* En Enero, la papa de Enero es la, la bonita, la caraqueña, laa, esa que nombremos antes, laa moruna, toda esa papa es de Enero.
- ¿Usted recordará unas que se llaman marías, le suena?
- \* Aquí venían también antes, que venían de fuera, la blanca, la autodate.
- Sí, pero esas ya, esa son de fuera.
- \* Sí, pero hay muchos años, hay muchos años, ahí vino una blanca, una blanca, las primeras que vinieron, las primeras que vinieron blancas aquí, hasta ruines de comer eran, ya ya d'esas no hay.
- ¿ Y cómo se llamaban? .
- \* Papa blanca, blanca redonda, y todavía hoy vive, la blanca redonda viene hoy.
- ¿Es esa que vino al principio?
- \* La que vino al principio le decían la papa blanca, papa blanca,
- < Pero aquí también está la papa del riñón
- ¿La del riñón cómo es?
- \* ¿Ya la pusiste ahí?
- No, no, no.
- \* La del riñón es una papa grande, y los ojos medio parecido a la bonita, a la llagada, el ojo enterrado, una papa redonda muy buena de comer.
- ¿Y también una vez al año?
- \* Noo, esa se siembra dos veces, se puede sembrar de tardío y de temprano, y cavando y partiendo y sembrando, tu la estás cavando, las partes, las siembras...
- ¿Y es blanca?
- \* Noo, la hay, hay amarilla también,
- < Amarillosita.
- \* Hay de dos clases, hay una blanca y otra amarilla.

◦ Y esa la conocía usted de pequeño también

\* Sí, esa de pequeño desde pequeño,

< Y la rafela,

\* La rafela también, vino de fuera, esa vino de fuera

◦ ¿Usted se acuerda cuándo vino?

\* Sí, las sembré yo el primer año que vinieron.

◦ ¿Por qué año sería?

\* Que se yo, era yo un chaval nuevo, que sembramos aquí el huerto el tanque, yeso ahí eran como lajas, que las cambiamos luego a la Pelumera en pa' descarse, llevé desas y luego me dio bonitas,

< Yo lo que se, que yo pensé que eran de aquí,

\* Noo, esa papa vino de fuera, la rafela esa.

◦ ¿Y unas que llamaban rositas?

< Ah!, la rosita, pero la rosita es de fuera, si, que es la carita esa, que es la rosa, esa papa donde la cosechan mucho es en Güimar.

◦ Y después hay una que me nombraron el otro día que se llamaba mora, no era moruna sino mora, ¿no le suena?

\* Son tantas razas de papas que uno... yo me acuerdo de las que he sembrado, las que no he sembrado pues no,

< De las que uno, de las tradicionales aquí.

◦ ¿Y así otras que ya se hayan perdido, que ya nadie las siembre?

\* Otra raza que ha venido, y aquí no se ha sembrado, sino las han sembrado por ahí, en La FuentelBardo, en Y codelAlto, porahí.

◦ ¿Y ustedes cambiaban la semilla?

\* Noo, vinieron una también que les decían las torrentas, la papa torrenta que 'so se podía serenase, la sembraban un año no, y yo no se si pa' Y codelAlto y La FuentelBardo existe todavía esa papa, porque aquí ya no existe, aquí la sembramos un año, buena pa' dar, quien la tuvo una pila de años fuel Corino, no

las dejaba nunca, pero el que las sembraba una vez y las comía no las sembraba más; bueno el que sembraba pa' vender pues las sembraba.

< ¿Sabes por que a uno esa papa le parece mala de comer?, igual que la

\* Uno está acostumbrado a la bonita,

< Porque estamos acostumbrados a la bonita, a la quinegua, a l'autodate, que son papas finas, más tradicional de nosotros, pero mira esa papa cara, yo que se, yo me las como por no tener otras, porque no son nada buenas,

\* Son buenas pa'freir.

° ¿Y la gente del sur no venía aquí con semillas a cambiarlas y eso?

\* Noo, noo, yo fui una vez a Las Llanadas pa' cambiar las semillas, de terreno, la bonita, hay una pila de años que yo tengo la raza esa, que no la he perdido porque cuando las cojo, las escojo,

< Sí, sí, tú lo hiciste una vez, pero...

\* Sí hay quien lo haga.

° ¿Y a dónde iban a cambiarla?

\* Venir de Benijos, o ir allá fuera al Tanque, y cambialas no.

° ¿Se solía hacer?

\* Sii, la semilla cambiada pita muy bien, pero fui un año a Las Llanadas las traje y no he perdido la raza.

° ¿Y cuál es, la llagada?

\* Sí, la ojo perdiz, porque siempre la semilla voy escogiéndola, el piesito mejor, la papa mejor, y nunca se pierde la semilla de, yo no planto más que dos sacos dellas ya,

< Porque esa papa necesita mucho cuidado, da mucho trabajo, ya la larga, pues ya no se planta sino pa'l consumo de la casa.

\* ¿Tú fuiste pa' la Canaria, pa' rriba pa' los altos?

° Noo, ¿Y plantaban las mismas en esta zona que arriba?

\* Las bonitas siempre se plantaron,

◦ Pero eso aquí tienen sus zonas determinadas, la bonita si la plantas aquí no te da cosecha, en esta medianía,

\* Y antes no sembraba la bonita hasta aquí abajo muchacha

< Pero hoy por hoy no se dan,

\* Como no se van a dar, las bonitas se dan donde quieras, ¿sabes por que no se dan? , porque los aftos vienen secos, pero la papa bonita se da aquí abajo, ¿antes no se sembraba aquí? , las cavaba el viejo Claudio ahí, como matacanes, lo que pasa que las aguas son quien..., por que aquí abajo, como los tiempos han cambiado, ya las aguas se han ido, pues se siembran pa'riba, porque arriba con unas brumeras y unos chubascos se dan, y aquí abajo se las come el bicho.

◦ ¿Y antes, de antiguo, cómo conservaban las papas, cómo las guarda?

\* ¡Hombre!, se'coge las semillas, en un lado, las grandes a otro, las del potaje a otro

◦ ¿La del potaje es la más grande de todas?

\* La más chiquita, pa'pelar pa' potajes, y pa' componer, y las grandes pa'comer.

◦ ¿Y eso que, lo echaba allí, noo, eso tenía una forma de guardar?

\* Eso está el granel, tu las pones, las menudas a un lado, las grandes a otro, la semilla a otro

◦ ¿Tendidas?

\* No, tendidas no, en su, en departamentos, pones tablas, y vas haciendo el apartamento.

◦ ¿Y en el suelo, se pone algo?

\* También las pues poner.

◦ Noo, ¿yo digo, si debajo de las papas se pone algo?

< Antes la gente les ponía arestas del monte.

\* Antes le ponían breso, pero ya eso se dejó todo.

< No importaba que el suelo fuera de tierra, o de cemento, pero muchos cogía eso del breso, breso de monte, que hoy mismo está florido.

◦ ¿Le ponían arestas?

\* Chamiso, le decíamos aquí chamiso.

◦ Que es lo que se cae, las hojas, y se secan.

\* Noo, los palos, suelta aquella, la la la la aguja esa, la aresta después se le ponen los ramitos, se le ponían, ya n 00, ya no se usa eso.

◦ ¿Entonces lasarestas debajo, y los ramitos a un lado, o debajo también

< Debajo todo,

\* Todo debajo dellas.

◦ ¿Y encima?

\* Encima jelechos,

< Hoy en día se cubre también con los jelechos,

\* ¡Noo!, ya no se echa nada d'eso, hoy no se echa nada d'eso.

◦ ¿Y se bichaban?

\* Noo.

◦ ¿Y ahora?

\* Ahora hay ZZ o polvos, antes no echaban polvos d' esos, sino se 'scogían en el campo, se le ponía chamiso debajo, jelechos arriba, y nada, no había nada de bicho,

< Después se enredaban los grelitos entre lasarestas y los helechos, los grelitos de las papas.

◦ ¿Y el helecho siempre se lo dejaban?

\* Sí siempre, hasta que (...).

◦ ¿ Ya! sembrarla, es 10 mismo sembrar una papa grande que una papa h.?

\* Noo, la grande se parte, la chica no.

◦ ¿Y en cuántas partes parte la grande?

\* La grande se puede partir hasta en tres, y si es grande hasta en cuatro.

◦ ¿Y cuantos ojos le deja en cada pedazo?

\* Siempre le queda, por que la papa bonita es de mucho ojo, la partes al medio, luego las partes así, le quedan cuatro o cinco ojos a cada tajada,

< Mas mitá del ojo central,

\* Tiene muchosojos, la papa bonita tiene muchosojos,

< Porque el ojito central se lo haces en cuatro y retoña.

° ¿El mismo ojito?

\* El del centro,

< Mitad del ojito que le queda.

° ¿Y si estaba grelada, qué le hacía al grelo?

< Se lo quitas.

° ¿Se lo quita, no se lo corta?

< No, el grelo es todo a la mano, esgrelao.

° ¿En la papa bonita?

< En la papa bonita.

° ¿Y en todas las demás?

< También, en todas.

° ¿Y no se le queda el ojo ciego?

< Nada, llegas tú, le sacas el grelo, y queda el ojo vivito,

° Igual que cuando las ramas ya son grandes, las cortas y vuelve después a retoñar de nuevo, esa es la bonita, en cambio esa no.

< ¿Y por qué le hacían eso?

° En caso que yo que se, haciéndole cualquier trabajo, se te .La papa bonita, tú las sachas, le llegas tierra, y todos los ojos que tú lentierras el tallo, pare papas, tu l'entierras un trozo rama, lo entierras bien, si el año viene redondo, lo entierras bien, y luego lo levantas cuando estás cavando, (...) papas, todos losojos revientan, echa papas.

< ¿Y por ejemplo usted tenía las papas, las cavaba, después qué le echaba a la tierra después?

° A la tierra nada.

< La dejaba allí, ¿no le echaba ni chochos, ni legume, ni nada de nada?

° Antes se sembraba trigo, antes (...) papa bonita, en el terreno se sembraba trigo y lagume, al año siguiente y después sobre la tierra lagume sembrabas la papa bonita, y del trigo.

< A ver, por ejmplo, yo tenía las papas bonitas sembradas arriba, las cavaba, ¿después qué hacia? , después de cavarlas.

° Dejabas el terreno descansar, hasta el próximo año, hasta enero otra

< ¿y en Enero qué hacía? .Aralo, bueno arar lo aras en seco, antes, y después lo dejas descansando ahi, y después vuelve a aralo, lo asurcas ya sembrar, donde siembras este año papas pa'l próximo sembrabas trigo, .Trigo o lagume, nunca se sembraba papas sobre papas, este año si, ya se siembra papa sobre papas, pero antes no, antes era, sobre tierra trigo o tierra lagume, donde tú lo sembrabas este año, no los embrabas pa 'l año que viene, si este año sembrabas esta huerta, esta huerta iba de lagume, aquella de papas, luego al otro año iba de trigo, esta de papas, así ibas cambiando el terreno

° ¿Y habas d ' esas habían aquí?

< También se echaban

° ¿Y había muchas, muchas clases de habas?

Noo yo no conocí mas que una, habas regabas alguna, en ves de echar chochos, porque luego cortabas ellagume y lajabas pa' echarle a los animales, y el chocho como no lo comen.

° ¿Y el trigo?

< El trigo había trigo raposo, bardillo, dos clases de trigo, el bardillo es el más largo, con las espigas largas, y el raposo era más cortita la espiga, bardillo era más larga la espiga.

¿Y d'ese todavía hay aquí?

° Hay quién tenga.

¿Y ese es de viejo, de viejo?

< De viejo, por que ya nadie siembra trigo tampoco.

¿Pero no es pelón d ' ese?

° Noo, había también dese pelón, que no echaba espigas, los pelos no los echaba, y se esgranaba mucho, al segalo se esgranaba, cuando llegabas con el carro, pa'venirlo a trillar, mucho (...).

< ¿Y el pelón ese cuándo vino aquí?

° El pelón ese es el primero que vino aquí, el primero, desde que yo me acuerde el primer trigo era ese, y después vino el raposo, un trigo que hacía una caída así, echaba las barbas mas chiquitas, y mas cortita la espiga, le decían trigo raposo,ese duró mucho, muchos años, eso duró muchos años.

Antes vi plantada avena allí, ¿sólo hay una avena?

° Había una que le decían la criolla, y otra que venía, ¿cómo le decían a l'avena esa?, l'avena negra, echaba un cuerpo que daba miedo, y era hueca por dentro, el tubo hueco, y el otro era macizo.

< ¿Y eso se acuerda usted cuándo vinieron?

° Y centeno, también se sembraba, en el reventón arriba en la orilla del monte, sembraban mucho centeno, luego lo,

< ¿El centeno no es con lo que se hacen los cestos, los balayos?

° Noo, también, y las albardas,

< ¿Y con que se hacen los balayos? ,

° Los balayos se pueden hacer con trigo criollo dese, "Si, no pero hay una cosa especial, ¿como se llama?,

< Pa' los balayos cualquier paja sirve, "N 00, había una más especial.

° ¿Y pa' qué servía el balayo?

< Pa' llevar las comidas, que se usaba eso, con cuatro asas, cuatro asitas, "En el balayo, con cuatro asitas tu ponías la comida dentro del balayo, pa' ir y llevar al campo, y después le ponías un mantel de lujo, pa' tu ir luciéndolo,

° Claro, eso se usaba aquí pa'llevar la comida, y, el centeno era pa' hacer las albardas, la paja, (...) el centeno, le quitabas las espigas, y después lo compraban los albarderos, pa' hacer las albardas, pa' los burros, por que la paja centeno, aquí

no se trillaba nunca, sino el que lo sembraba, lo compraba, venía un albardero, de la gente esa de Ycod, todos los albarderos.

< ¿Y el trigo siempre se segó?

º El trigo siempre se segaba.

< ¿Nunca se arrancaba?

º Se arrancaba si el año venía seco y se criaba de un tamaño así, lo arrancaba uno pa'provechar la paja pa' los animales, se trillaba en la era.

< ¿Y el grano nada?

º Se cogía el granito que tenía, se cogía, sino se perdía la semilla.

< ¿Y pa' comer?

º Pa' comer también.

< ¿Y cómo lo hacían, porque eso estaría lleno de tierra, no, de arrancar?

º No, porque eso se aventaba, eso se ponía en la era, se trillaba con los animales, y después con belbos se aventaba, y la tierra y la paja salían pa' un lado y el triguito limpito pa'otro, y después se pasaba por una saranda, las mujeres lo ajechaban que le decían, ajechalo, y lo ian sacando limpito, y siempre se aventaba al son de la brisa.

< ¿Y lo aventaban con el balayo?

º El trigo sí, el trigo cuando ya estaba, se paleaba con la pala, y después se cogía del montón con un balayo, si la brisa venía de allí, entonces todo el tamito y todo se separaba, eso era trabajos.

< Me imagino.

º En laseras, yeso con un sedaso, ajechándolos.

< Eso ponían en la era, me acuerdo yo, de que ponían un un, por ejemplo un trozo de, de horqueta, o de madera no, con una cintita, y después el que estaba haciendo eso, como le dicen,

º Paliándolo,

< Sí, miraba pa' la cintita, si la cintita corría así, pues iba al son de la cintita.

◦ Era trabajoso como el diablo pa' sacar el trigo, hoy día con las máquinas sale la paja pa'un lado y el trigo por otro, pero antes era con las bestias revoltillado todo, y después se aventaba, ahí con belbos, venga y venga, venga y venga.

< El trigo antes de sembrarlo había que arar un par de veces, arar la tierra.

La tierra pues claro la arabas, la preparabas como le decíamos aquí, preparar la tierra, la arabas y le quitabas la hierbita, y después la dejabas pa'cuando llegaba el mes de Enero, o Febrero, por que antes se sembraba también más temprano, en Diciembre.

◦ ¿Y por qué después se cambió a Febrero?

\* Porque tu lo sembrabas temprano, y daba más el tardío qu'el temprano, porque el temprano (se refiere al tardío) no hacía parada ninguna sino seguía a prisa, y el tardío (se refiere al temprano) hacía una parada, nacía y se ponía bonito, y luego se quedaba achantado achantado, y luego volvía a espedir otra vez, y el tardío, desde que salía, salía como una (...).

< ¿Y dice la señora (en referencia a su señora) que criaba bicho el temprano, el que sembraban primero?

\* Ah! también se lo comía el bicho.

< ¿Y qué bicho era ese, estaba en el suelo?

\* Sii, le entraba un bicho por tronco, como si fuera, el bicho se parecía mucho al garachico, a un bichito redondo que hay, le entraba por tronco, y lo , partía

< ¿Y cuando era pequeñito?

\* Síi, no, cuando era ya mayor, cuando era magayote, no tenía más que tocarlo y se caiba.

< ¿Y después cuando venían las brumas, se ponía negra la espiga, le llamaban alorra, o aslorra?

\* Aslorra, le caiba mucha aslorra, le caiba mucha aslorra, cuando estaba ya espigado, si le venían muchas serenadas se ponía aslorrado.

< ¿Y eso no había nada que hacer con eso?

\* Nada, en ese tiempo no había veneno de ninguna clase, ni pa' papas ni pa' nada.

< ¿Y después qué, lo tiraban?

\* Noo, el trigo ese luego al aventalo y al ajechar todo ese trigo se loquitabas, y espigas completas, ¿cómo le decíamos nosotros aquí, el hongo? , eran espigas completas negras, las cogías tú y las hacías así, y eran como carbón, de morrón, pero espigas completas, muchas muchas en cantidad, luego las escachabas tú y eran negras todo como carbón

< ¿Ya las papas no se le metía nada?

\* Sí, las papas si se cahamuscaban, se chamucaban, por que antes no habían ve.

< Antes el único sulfato que había era el cobre,

\* Que se molía con una botella, y luego se echaba en un bidón de cien litros de agua, y había un papel pa' marcalo, cuando estaba pintadito, que pintaba el papel, estaba preparado.

< ¿Pero antes d'eso no había nada?

º Y era removiendo, removiendo, continiamente para que las piedras aquellas se disolvieran.

< ¿Y qué plantas cogían ustedes aquí, pa'cuando se ponía malo el ganado o para uno, para medicinas y eso?

º El pasote, la malva, el armo seco, la almajurada, el toronjil, la manzanilla, eso es tradicional,

\* El poleo, pa' una pulmonía,

< El pasote es pa' cuando tú estabas malo de la barriguita, la malva es fresco, es aguita fresca, por ejemplo tu tienes la garganta irritada o te sientes con irritación o algo, y te tomas una aguita d'esas y...,

\* Y el armo seco es también pa' la garganta, eso (...) las aguas de antes, le dolía a cualquiera la barriga un agua de pasote, si le dolía la garganta agua de armo seco o malva, de todo eso pa'coger las gargas,

< Y a hoy Oraldine,

º ¿Y por ejemplo el centeno en qué época lo sembraban?

\* En el tiempo el trigo, en Enero, o antes de Enero

< ¿Y cebada plantaban aquí?

\* También, había dos clase de cebada, una con la espiga redonda y otra tablada, no tenía sino dos líneas na'más (Su señora: eslabada le decían), y hay muchos

años y uno ya ni se acuerda d'eso tampoco, era tabladita, y con dos carreras nada más, y la otra era redonda igual quel trigo.

< ¿La cebada era má nana?

\* Más nanita si, la cebada echaba un cuerpito nanito.

< ¿Y las pajas, todas estas pajas algunas servían pa' una cosa y otras pa'

º Sí, eso todo se molia junto pa' los animales

< ¿Las pajas todas juntas, pa' la cama?

º Noo, pa' la cama no, pa' comer.

< ¿Y pa' la cama qué le echaban?

º Pa' la cama pinocho, pinocho y ramo, por esta zona no hacía falta sino ir al monte, antes se vivía aquí del monte.

< ¿Y qué sacaban del monte aparte d'eso?

º Sacabas, mira, sacabas leña, sacabas ramo, sacabas pinocho, piñas, sacabas todo del monte, porque antes no había gas butano ni nada, sino toda la leña venía pa' la cocina era del monte.

< ¿Y las piñas, pa' que servían?

º Pa' cocinar, pa' el fuego.

< ¿Era lo más que se usaba?

º Claro, piñas y leña.

< ¿De pino siempre?

º De pino, y de la cumbre, de retama, de escobón, antes había que ir todas las semanas a la cumbre, o al monte a buscar leña (su señora: de una piña se sacaba el piñón pa' sembrarlo, la semilla), d'eso sacaban pa' cer los viveros, en canutitos de caña, echaban la leña, pues hacer esas montañas de leña, que es donde sacan el carbon

º ¿El carbón lo hacían aquí también?

< También se hacía antes aquí.

º ¿Y con qué madera, con madera de pino?

< Con madera de pino, de breso.

° ¿Y cómo lo hacían? , explíqueme cómo hacían el carbón-

< Se buscaba la madera toda recortada, y se ponía toda en una pila, y después.

° ¿Pero la madera, eran los troncos, la raíz, lo más gordo, lo más flaco?

< Lo mismo daba pa' l carbón, troncos que la que fuera, no siendo madera de, sino pa'l carbón no era de breso, de pino, nada mas, (su señora: y de retama), y de retama, sí, pero la retama tú verás, la retama nunca se ha hecho carbón d'ella, porque estaba prohibida siempre, y luego s'entonga la leña ahí, y luego se va haciendo la carbonera, poniéndole leña, se deja un hueco por centro, se va poniendo así empinada, dejando un hueco por centro pa' luego mandale el pinocho pa' dale candela, venga alrededor, venga alrededor, venga empinando, y empinando, y empinando, y empinando, y venga pa'rriba, venga pa'rriba.

° ¿Y eso aquí en lo plano o se hacía un hoyo?

< En lo plano, y la madera se corta una cosa así, y luego vas empinando empinando a alto que la quieras hacer, después la forras con pinocho, digo con bresos, rama de breso, y después tierra, la forras toda de tierra, la llenas de tierra, y cuando esté toda forrada le metes por debajo un brazado pinocha le das fuego, tapas la boca, y ahí días ardiendo, días y días ardiendo.

° ¿Pero eso no se ve el fuego ni nada?

< La humasera.

° Antes venía el pescado, el pescado que se comía lo traían de la playa de Santo Domingo,

< Mira ahora mismo yo voy a comprar pescado, y no llevo nada sino ellos mismos me lo ponen en una bolsita, y antes teníamos que llevar el platito, pa' que nos vendieran el pescadol\.

° ¿Y ellos aquí, compraban algo, o se bajaban con la cesta vacía?

< Ellos vendían el pescado y se ían, y después por tiempo las papas, venían a comprar papas, por tiempo las papas, de las papas bonitas, todo el mundo venía a comprar papas, aquíarriba a lo alto, por que pa'bajo no se daban, la papa bonita.

° ¿Pa 'bajo sembraban alguna ellos?

< Sembraban de casta

◦ ¿De casta?

< Sii, papa, blanca redonda, o lautodate, o desta chinegua.

◦ ¿Y por ejemplo batata? También siembran.

< ¿Aquí arriba no?

◦ (...) en La Vera, y en La Vera hay quien las siembre todavía.

< ¿En La Vera, y qué clase, que rama?

◦ Coño es que la batata tiene dos colores (su señora: hay rama blanca),

< Rama blanca no, hay rama verde, y rama d'esa roja.

◦ ¿Y las batatas cómo son? -

< La rama verde da la batata blanca, blanca por fuera y blanca por dentro, y la de la ramita que te digo que es tirando a rojo, como un terciopelo, da la batata blanca por dentro y roja por fuera, colorada por fuera, más bien colorada.

◦ ¿Qué es como la que viene de Lanzarote?

< Media parecida es, bueno y de ahí vendrá la semilla.

◦ ¿Y cebollas antes, de las más viejas, más viejas que se acuerde?

< También se sembraban cebollas, antes se sembraban cebollas por aquí, y tomates y todo.

◦ ¿Y qué cebollas eran no se acuerda?

< Cebolla blanca, y colorada también la 'jay, pero la mayoría era blanca, igual que aquellas que están al ir pa'llá.

◦ ¿Y las cebollas hay que cambiarlas de sitio como las papas?

< Pues eso no, eso venían vendiéndolo

◦ Eso es un detalle, que donde siembras las cebollas este año, no las puedes sembrar para el próximo, no se que hay ahí, pero no se puede sembrar, porque te nacen carolas.

< ¿Carolas, qué es carolas?

◦ Carolas es que todavía el fruto sin desarrollar, echan la espiga y después ya te echan la semillita, le dicen las carolas.

< Y eso lo hacen pa'coger las semillas,

◦ Y donde las plantas este año, si las vuelves a plantar pa'l próximo, te nacen todas carolas.

< Por eso el que siembra pa' sacar los cebollinos, en donde mismo las siembra, siembra un (...), pa'sacar las semillas.

◦ ¿Cómo es entonces eso?

< El que da la carola, la carola es la que da la semilla, que echa el espigón aquel pa' rriba, y luego tira, el masacote aquel (...) semilla.

◦ ¿Y eso lo siembran adrede en el mismo sitio siempre?

< Pa'sacar las semilla, dejan un par dellas pa' sacar la semilla, por que eso da bastante semillas, un masacote desos, porque son grandes.

◦ ¿Entonces después ya luego siembran y sacan el cebollino?

< Los cebollinos. Los cebollinos los mandan a Lanzarote, de aquí a Lanzarote. (Ahora hablamos de asuntos de las familias).

◦ Aquí tengo unas papas, y me dijeron que eran pelucas.

< Ah! la papa paluca, ¿sabes que esa papa es medicinal?, sirve pa' las personas diabéticasl.

◦ Sí, son pelucas, son desabridas,

< Y por eso son pa'las personas diabéticas,

◦ Por eso es que sirven, esa papa pa' comer es desabrida, pero es buena, no hace daño, tu te hinchas d'eso y no te hace daño, lo contrario de la bonita, que hincha así, que te pone la barriga como un timbal.

< Allá por la zona de La Esperanza me nombran una moruna, incluso en la zona de La Victoria, y no es esta, porque me dicen que es ruin, ruin, ruín, y la llaman moruna.

◦ Yo te voy a decir una cosa, la papa moruna en el momento de recogerla, no son buenas de comer,

< Son engajosos que jode,

◦ Sin embargo si tu las encierras en el granero y empiezas a comerte las yo que se, enero, febrero,

< Pa'cerca de enero,

◦ A partir de agosto y septiembre, ya son mejores de comer,

< Y si viene Enero y las tienes mejor, por que esa papa aguanta casi el año, casi al volverla a sembrar otra vez.

◦ ¿Sin grelar y sin nada?

< Echa un tetito, un tetito y una papita alante chiquita.

◦ ¿Pero ya dentro el granero la echa?

< Sii, en ves de ser grelo, echa el tetito aquel, con una paita chiquita alante, ese es el grelo que tiene.

◦ ¿Y esa es la moruna?

< La moruna.

◦ ¿Y esa hay quien la tenga todavia por aquí?

< Yo mismo la tengo. (Seguimos hablando de muchas cosas y ahora volvemos a hablar de las pelucas)

◦ Notas que no tiene el sabor de la bonita, ni de otra papa normal, .y si son grandes, si son grandes son huecas por dentro, "Se ahuecan si,

\* Si son grandes, las partes y el hueco es más grande que esto, hueca toda por dentro,

< Igual que la moruna,

\* y la moruna también, si te crece mucho se pone hueca por dentro, la moruna no hace falta que sea grande sino una papita mediana, desde que sea grande tu coges una papa grande, la botas al suelo, y luego le ves el hueco por dentro.

◦ A mi me gusta mucho l'asusena.

< En mi casa se plantaba, pero mira, plantabamos asusenas blancas, asusenas negras, que si andinas blancas, que si andinas negras, que si morunas, que si bonitas, entonces todo el granel, eran compartimentos para una, otro pa' la otra, otro pa' la otra, ya última hora dices ya no tengo donde ponelas,

\* Se volvía cualquiera loco, y ma quedé na 'mas con la bonita y la moruna, y esas son las que tengo, dejé las caraqueñas, tenía las blancas y la andina esa, las dejé todas, jcoño! es que te vuelves loco en un granel, un montón de una, un poquito de una cosa, otro poquito de otra, otro poquito de otra (contamos historias y se acabó la charla).

*Fin de la entrevista*

## GLOSARIO

### Términos Populares

A medida que se ha avanzado en el texto han ido apareciendo entrecomillados multitud de términos, propios del habla popular campesina. A continuación expondremos algunas notas en referencia a aquellos que hemos considerado más interesantes.

**Aguasal:** También denominada salmuera, es el agua que se escurre del caldero cuando las papas arrugadas están ya hechas. Normalmente no se tiraba y se aprovechaba para arrugar en otras ocasiones.

**Ajundiditas:** Hundiditas, en el texto hundidas por el peso de la carga.

**Al paso (sembrar):** Dejar una papa dentro del surco a un paso de la anterior y así sucesivamente. También se usa la expresión «sembrar al pie».

**Amasada (papa):** De mucha masa, compacta, consistente. Resulta muy común también el término «amasucada».

**Mera:** De productividad poco constante. Hay años en que producen mucho, y otros años producen poco; y en ambos casos sin razón aparente.

**Arestas:** Acículas secas de brezo (*Erica arborea*).

**Arrancar:** Se denomina así a la acción de extraer las papas que se han dejado para semilla del montón en que se dispusieron al momento de la cosecha anterior. La contundencia del verbo empleado se debe al hecho de que las papas se hayan entrelazadas unas con otras por medio de los grelos que han emitido durante el periodo de almacenaje.

**Baga:** Fruto de la papa. El término es empleado para referirse igualmente a otros frutos de similar apariencia como el del Laurel o el del Aceviño. En portugués, este término se define como «fruto redondo e camudo» (Corrales et al., 1992); en español, baya.

**Bagos:** En la isla de Lanzarote, racimos pequeños de uvas. En Tenerife, igual que en Portugal, el término hace referencia al fruto de la uva (ver la definición anterior de baga).

**Chacra:** En Perú, huerta, campo de cultivo.

**Charamusca:** Leña menuda procedente generalmente de las ramas altas de los árboles.

Camellón: En español caballón, Portuguesismo,

Cuges: Vara de madera larga y delgada que se empleaba en los secaderos de tabaco.

Espojada (papa): Suelta, migajosa.

Flure: Florece (el infinitivo es flurir). Se aplica este término también a las papas guisadas, cuando estas se «esmigajam». Se dice entonces que se fluren (o se florecen).

Flurir (o florir): Portuguesismo. Florecer.

Jorquetas: Varas de madera con dos puntas por uno de sus extremos, que se usan para levantar la viña.

Jomas (de carbón): Carboneras.

Jurgar (papas): Escarbar con las manos para sacar las papas. Término íntimamente relacionado con el robo de las mismas.

Latas: Varas de madera largas y delgadas que se usaban para sujetar las cañas donde se enramaban las tomateras.

Maleaban (las papas se): Lesiones acuosas que aparecen en los tubérculos como consecuencia del mildiu.

Marroquina (papa): Marrueca. Murcha: Marchita

Necesidad: Hambre

Pajal: Construcción de paredes de piedra seca y techo de paja, normalmente de trigo o centeno.

Pies: Plantas de papa.

Ralas: Acuosa, sin consistencia. Reis: Raíz

Reventara: Brotara Seca: Sequía

Trosquiladas (papas): Así se denomina a las papas que antes de guisar se pelan dejándoles una franja de piel para que no se «esmigajem», Turraban: Asar con las brasas. Vían: Portuguesismo, Veían

Vitola: Tamaño, forma o hechura.

## **Términos Científicos**

**Agroecológico:** Término que hace referencia a la existencia de prácticas agrícolas (o incluso sistemas) altamente relacionados y en equilibrio con el medio natural que los acoge.

**Condiciones Fotoperiódicas:** Distribución y duración de los períodos de luz y oscuridad a lo largo del ciclo vital de una planta.

**Denominación de Calidad:** Certificación que avala la calidad de un producto.

**Denominación de Origen:** Certificación que avala la procedencia de un producto determinado y que se otorga en base a una supuesta calidad del mismo.

**Domesticación:** Proceso a través del cual las especies silvestres comienzan a ser seleccionadas y modificadas para adaptarlas a los requerimientos e intereses humanos.

**Filogenético:** Término que hace referencia a los recursos genéticos de origen vegetal.

**Semilla Sexual de Papa:** Es la semilla contenida en el fruto de la papa. Es conocida más comunmente bajo las iniciales T.P.S., True Potato Seed (Semilla verdadera de papa).

**Sistemas de cultivos (o agrícolas):** Es el arreglo de los cultivos en el espacio y en el tiempo (rotaciones, asociaciones) mediante las técnicas apropiadas (Huerta, 1987).

**Sostenible (o sustentable):** Calificación que en los últimos años se viene aplicando en Canarias a cualquier actividad para que deje de ser un desastre, y así tenemos agricultura sostenible, turismo sostenible, etc .Se podría definir como la gestión de un recurso de forma tal, que permita satisfacer las necesidades humanas ya la vez mantenga la calidad del medioambiente.

**Tradición Oral:** Trasmisión generacional de conocimientos.

## AGRADECIMIENTOS

No sería correcto finalizar este libro sin dejar constancia de mi más sincero agradecimiento a todas aquellas personas que de una manera u otra me han ayudado a realizarlo, aún siendo consciente de la imposibilidad de recordarlos a todos.

A los agricultores Doña Segunda Espinel (Chinamada), D. Angelito (Chinamada), D. Antonio (La Victoria), D. Perico Dorta (La Guancha); D. Isabelino (Icod el Alto), D. Hipólito (La Vica), D. Leonardo Picar (Casas de la Cumbre), Doña Olegaria (El Andén), D. Domingo López (Las Carboneras), D. Domingo Rodríguez (Las Carboneras), D. Rosendo (La Guancha), D. Santiago Siverio (Casas de la Cumbre), D. Zacarias Marrero (La Zarza), Doña Martina Hernández (Valleseco), D. Leoncio (Agua García), D. Olegario Mesa (La Guancha) y D. Benito (Afur), ya los vecinos de El Andén (Icod el Alto), por facilitarme las papas necesarias para llevar a cabo mis estudios y observaciones y por transmitirme sus conocimientos.

Mención especial merecen por la maravillosa acogida que en todo momento me dispensaron D. Braulio y señora (Altos de Taborno), D. Olegario y Doña Felicidad (La Morra), D. Onésimo Benítez y señora (La Esperanza), D. Daniel Goya y familia (El Sauzal), D. Francisco de la Rosa y familia (Bajamar), D. Anselmo Dorta y familia (La Guancha), D. Urbano Ramos y Doña Valentina Márquez (El Tablero), D. Álvaro (Chamorga), D. Juan Ramos (Chinamada), D. Narciso Martín y Doña Oiga (Chinamada), D. Leoncio Siverio y Doña Flora (El Río) y D. Domingo (El Palmar).

A mis compañeros y amigos Anselmo Ramos, Dolores Figueroa, Beatriz Martín, Tomás Ramos, Miguel Santos, Domingo Díaz, Teógenes López, Baudilio Siverio, Ernesto Reyes y Diego Gil por facilitarme el contacto con los agricultores y prestarme su tiempo.

A los investigadores canarios D. E. oval do Hernández, D. Carlos E. Álvarez y D. Francisco J. Francisco, D. Águedo Marrero y D. Fernando Estévez por la inestimable ayuda prestada a la hora de resolver mis dudas.

A los investigadores peruanos D. Carlos M. Ochoa (Centro Internacional de la Papa) y D. Ramiro Ortega (Centro Regional de Recursos Genéticos de Tuberosas y Raíces del Cusco) por animarme a continuar con mi trabajo y por constituir un ejemplo a seguir.

A la Biblioteca del Centro Internacional de la Papa por el magnífico trato que siempre me han dispensado.

A D. Alejandro Martín, Don Braulio M. Fraga y D. Fernando Pérez por su siempre amable disposición.

A mis compañeros Beatriz Linares, Manuel Hernández, Mayte Cedrés y Carlos Rodríguez por compartir e interesarse por mi único tema de conversación.

A Marta Peña por su constante apoyo.

A D. Antonio (Chinamada), que en paz descansa, por aquella comida de papas borrallas que me obsequió en 1988 y que jamás olvidaré.

*“El caso es que todavía es posible imaginar un mundo de  
campesinos sin señores.*

*Jamas, sin embargo, fue posible imaginar un mundo de señores  
Sin campesinos.*

*Desde siempre se sabe, pues, quien sobra”.*

*Miquel Barceló (1988)*