

**«LAS PAPAS ANTIGUAS DE LANZAROTE:  
CARACTERIZACIÓN MORFOLÓGICA BÁSICA»**

**JAIME GIL GONZÁLEZ  
MARTA PEÑA HERNÁNDEZ**

**ADERLAN**  
Asociación para el Desarrollo Rural de Lanzarote

**ARRECIFE DE LANZAROTE  
2007**

La realización de este trabajo ha sido posible gracias a la colaboración de la Fundación César Manrique, que lo consideró merecedor de la adjudicación de la Beca de Investigación sobre el Patrimonio Cultural de Lanzarote, en su convocatoria 2004.

PUBLICADO POR:

ADERLAN

1ª edición, 2007

© del texto: Jaime Gil González y Marta Peña Hernández

© de las fotografías: Carlos Enrique Álvarez González  
Mayte Cedrés Melián  
Ricardo Lorenzo Rodríguez  
Sigfredo Martín Hernández  
Yuri Millares  
Raquel Niz Torres  
Ramiro Ortega Dueñas  
Marta Peña Hernández  
Tomás R. Ramos González  
Carlos Rodríguez López  
Juan Miguel Torres Cabrera

Reservados todos los derechos de esta edición para ADERLAN

C/Dr. Ruperto González Negrín, 10 - 2º C  
35500 Arrecife - Lanzarote  
Tel.: 928 80 05 53 / Fax: 928 80 30 81  
e-mail: [aderlan@arrakis.es](mailto:aderlan@arrakis.es) / web: [www.aderlan.org](http://www.aderlan.org)

Maquetación: Ángel Gordillo García

Impresión: Litografía Gráficas Sabater S.L.  
Isaac Peral 5 - Polígono Industrial San Isidro  
38108 El Rosario - Tenerife  
Tel.: 922 623 555  
e-mail: [presupuestos@graficas-sabater.com](mailto:presupuestos@graficas-sabater.com) - [www.graficassabater.com](http://www.graficassabater.com)

ISBN-13: 978-84-611-8111-7

Depósito Legal: GC-1069-2007

## **ÍNDICE**

**PRÓLOGO 1**

**INTRODUCCIÓN 3**

**BREVES APUNTES SOBRE EL ORIGEN  
Y LA MORFOLOGÍA DE LA PAPA 7**

**LAS PAPAS EN LA ISLA DE LANZAROTE 11**

REFERENCIAS DOCUMENTALES Y BIBLIOGRÁFICAS  
SOBRE SU PRESENCIA 11

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS SOBRE  
SU DIVERSIDAD 15

GENERALIDADES DEL CULTIVO DE  
LA PAPA EN LANZAROTE 17

INVENTARIO 23

IDENTIFICACIÓN 29

CARACTERIZACIÓN MORFOLÓGICA BÁSICA 35  
PAPA DE LA TIERRA 43  
PAPA MOÑIGO DE CAMELLO 46  
PAPA BLANCA 48  
PAPA DEL OJO AZUL 50

**CONSIDERACIONES FINALES 53**

**REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS 57**

**CRÉDITOS 63**

**AGRADECIMIENTOS 67**



## PRÓLOGO

Para un geógrafo, para un licenciado en Geografía e Historia, que es mi real condición profesional, considerar la propuesta de prologar un libro técnico-agronómico sería un verdadero disparate y por tanto nunca habría aceptado tal reto. Ahora bien, viniendo la invitación de Marta Peña y Jaime Gil y conociendo los trabajos que estos autores han realizado con anterioridad, no pude resistirme y accedí, en principio, únicamente a leer el manuscrito. Su lectura no sólo no defraudó mis sospechas sino que me animó definitivamente a aceptar la oferta de redactar, con la humildad de un profano en la materia, el siguiente “prólogo”.

Conozco a los autores de esta obra desde hace aproximadamente una década, los he visto trabajando en el campo, práctica habitual en su profesión, pero también los he visto entrevistando campesinos y consultando fondos en diferentes archivos y bibliotecas del Archipiélago, algo nada corriente entre los investigadores de las llamadas ciencias de la naturaleza.

Mi relación con ellos, dejando a un lado lo personal, se fundamenta en gran medida en esta condición de “agrónomos heterodoxos”. Pues, no son ellos técnicos preocupados exclusivamente por el estudio de los factores ecológicos, productivos o biológicos que afectan a los cultivos, cuestiones que no dejan de desarrollar oportunamente y muy bien, siendo este trabajo un ejemplo práctico de ello. Marta y Jaime, además de las habilidades propias de su profesión y siendo conscientes de la importancia de la voluntad humana en el proceso productivo agrícola, incorporan de manera muy prolija múltiples variables explicativas de carácter socioeconómico, y es ahí donde coincidimos al acercarse nuestros trabajos, ellos con sus estudios de variedades y técnicas agrícolas tradicionales y yo con mis análisis geográficos de los aspectos visibles e invisibles del espacio agrario.

Los autores, que han publicado con anterioridad valiosos trabajos en torno a los cultivos tradicionales de Canarias, poniendo en conocimiento de la comunidad científica nacional e internacional tan valioso legado, nos ofrecen ahora una obra original sobre un espacio geográfico y un problema que hasta el momento apenas había sido objeto de investigación monográfica.

La primera contribución del libro radica en su contenido, pues aporta por vez primera un pormenorizado estudio técnico de las distintas variedades de papas antiguas existentes en la isla de Lanzarote. Pero además, esta obra es una reconstrucción minuciosa de la historia de este tubérculo desde sus primeras referencias documentales de la que se desprenden sugerentes hipótesis de trabajo para futuros empeños.

Cabe destacar, en segundo lugar, el uso intensivo que los autores realizan de las fuentes orales disponibles. En un espacio como Lanzarote donde la *turistización* ha barrido con muchos rasgos de su identidad, sólo las personas mayores, cuando no ancianas, conservan la evocación del mundo agrario tradicional. Constituye este libro, sobre todo, una auténtica labor de recuperación de los saberes agrícolas de la isla, que se mantendrá en

gran medida gracias a la labor de estudio y dignificación de investigadores como Marta y Jaime.

Las papas cultivadas tradicionalmente en Lanzarote, así como los granos de la misma isla, las batatas de Anaga y tantos otros cultivos tradicionales estudiados por los autores no son objetos de museo, quietos y mudos. Estos investigadores, al explicarnos las prácticas cotidianas de los agricultores, se encargan de que no sólo conozcamos nuestros cultivos tradicionales, sino que también nos hablen de un tiempo pasado, de la pobre historia o mejor de la historia de los pobres, que ha quedado traicionada en los textos académicos, mentida en las aulas, encarcelada en ecomuseos entre estantes más o menos lustrosos, cuando no, descontextualizada en las paredes de las tascas y restaurantes.

Y es que este libro, por su estructura, no responde a la nostalgia y a los recuerdos colectivos asépticos. Sus autores podrían fácilmente haber recogido material con destino a un banco de germoplasma y haber publicado un listado técnico de papas tradicionalmente cultivadas en Lanzarote, pero siguiendo una conducta responsable y comprometida, científica en el más puro sentido, insisten en hablarnos de historia, de historia agraria para ser más exactos, con un enfoque que se aleja de los principios nostálgicos y demagógicos con los que actualmente se muestra el llamado patrimonio cultural.

Las referencias orales, documentales y bibliográficas que ilustran este trabajo ofrecen un viaje al conflictivo mundo de la subsistencia, nos informan sobre la diferente consideración existente entre cultivos para alimentar y cultivos para exportar, del comercio entre islas, de las exportaciones en épocas de hambre, etc. Todo ello a través de un texto coherentemente estructurado que parte de lo general hasta la particular caracterización morfológica de las papas antiguas de la isla siguiendo una metodología seria en el tratamiento de las muestras de material vegetal recolectadas.

Gracias a esta obra, y a otros trabajos de los autores, ya sabemos lo que queda, cómo es y el estado en que se encuentra una parte del patrimonio agrícola de Lanzarote. El testigo está ahora en manos de nuestros políticos, únicos capaces de poner en marcha el conjunto de actuaciones urgentes propuestas en estas páginas.

Confieso que fui un pésimo estudiante de Ciencias, creo que por la escasa vinculación de aquellos contenidos aprendidos en el instituto con el entorno y ambientes de la vida cotidiana. Y es curioso que con los años y a través de trabajos aplicados como los de Marta Peña y Jaime Gil, aún sin entender el cien por cien de lo que expresan, he asimilado la importancia de las mal llamadas “ciencias”, cuestión que a su vez ha agrandado mi consideración en torno a la necesaria colaboración interdisciplinaria en el marco del conocimiento científico.

Por último, felicitar a los autores por este nuevo libro, agradecerles que hayan contado conmigo para estas notas y animarles a continuar en la reconstrucción honesta de nuestro pasado campesino.

Carlos Santiago Martín Fernández  
Departamento de Geografía. Universidad de La Laguna  
La Laguna, marzo de 2006

## INTRODUCCIÓN

El conjunto de plantas tradicionalmente cultivadas por las comunidades agrícolas compone un importante patrimonio que es necesario preservar. La conservación de esta diversidad constituye en la actualidad una de las principales líneas de trabajo de una gran cantidad de entidades, instituciones y organizaciones a nivel mundial, que consideran posible el desarrollo racional de muchas comunidades campesinas sin que ello ocasione la pérdida de la gran riqueza que representan sus especies y variedades de plantas cultivadas.

En Lanzarote, hasta hace varias décadas, fue la actividad agraria la que sustentó la economía insular. Cualquier persona que observe sus campos, aun ignorando su historia más reciente, así lo podrá constatar, pues los cambios que esta actividad provocó en el medio fueron de tal magnitud que dieron lugar a un espectacular paisaje agrícola que hoy es utilizado como reclamo para atraer a miles de visitantes.

Esta importante actividad que en un pasado no tan lejano existió en los campos de la isla se fundamentó en el cultivo de determinadas especies y variedades de plantas agrícolas que durante siglos los labradores fueron seleccionando, entre otras, por presentar determinadas características favorables para su progreso (mejor adaptación a las condiciones ambientales, mejor aptitud para el comercio, mejor calidad gustativa, mejor capacidad para la conservación, mayor precocidad...).

Muchas de estas variedades tradicionales han desaparecido. Otras, aunque de manera incierta, aún permanecen entre nosotros y constituyen un verdadero legado de diversidad que tenemos la responsabilidad de conservar. Sin embargo, la fragilidad de este patrimonio es tal que sólo a través de actuaciones serias podremos alcanzar este objetivo.

La “biodiversidad cultivada” de una comunidad se conservará mientras se use y en Lanzarote son muchas las circunstancias que comprometen su existencia futura:

- El abandono de la actividad agrícola como medio principal de vida.
- El envejecimiento de la población agrícola y la falta de transmisión generacional de los conocimientos adquiridos durante siglos de actividad.
- La irrupción de una gran cantidad de cultivares comerciales que desplazan a las variedades tradicionales.
- La simplificación de las técnicas de cultivo al perder la actividad agraria su carácter profesional y quedar relegada a un segundo plano.
- Las ineficaces, cuando no inexistentes, iniciativas desarrolladas por las instituciones insulares en relación a estas variedades antiguas de papas.

Son muchos los cultivos que en su momento estuvieron presentes en los campos de la isla; algunos fueron objeto de una intensa actividad exportadora, como los tomates, las cebollas, el tabaco, los cereales, las legumbres, las batatas y, en menor medida, otros productos de huerta como las sandías, los melones y las papas. Además, tanto los cereales y

las legumbres, como las batatas y las papas jugaron, igualmente, un importante papel en la subsistencia de la población insular y es por ello, quizás, que presentan una mayor diversidad. También, en torno a cada uno de ellos se acumuló una gran cantidad de información en relación a prácticas culturales tales como técnicas de cultivo, momentos de siembra, ubicación en el medio, almacenamiento y conservación, usos culinarios más adecuados...

La línea de estudio abierta en 1993 por el Instituto de Productos Naturales y Agrobiología de Canarias (IPNA-CSIC) con el objeto de estudiar las bases técnicas, culturales y ecológicas de la agricultura tradicional canaria, dio pie al inicio de diversos trabajos de investigación sobre aquellos cultivos que durante siglos posibilitaron la subsistencia de las comunidades campesinas del archipiélago.

Cultivos como la papa (*Solanum tuberosum*) y la batata (*Ipomoea batatas*), de amplia distribución en el conjunto de las islas y que albergan una gran diversidad, fueron objeto de los primeros estudios [1, 2, 3, 4, 5]. Debido a múltiples condicionantes, cuyo desarrollo no cabe abordar en el presente trabajo, la isla de Lanzarote permaneció ajena a esta dinámica hasta el año 2000, momento en que el Servicio de Patrimonio del Cabildo Insular de Lanzarote puso en marcha el proyecto «Recuperación de los Cultivos Tradicionales con Valor Patrimonial».

La publicación reciente de los primeros resultados derivados del citado proyecto, recoge el uso en la isla de treinta denominaciones empleadas popularmente para nombrar aquellas variedades de papas vinculadas por los agricultores a la isla de Lanzarote [6]. La conservación y estudio del material vegetal que aún pueda persistir en los campos bajo alguna de estas denominaciones constituye una tarea ineludible, no sólo por el valor científico o histórico que este material pueda albergar sino por el hecho de constituir este un recurso económico de gran interés.

La demanda actual y creciente de productos agrícolas o agroalimentarios diferenciados, avalados por la distinción que les aporta su origen ancestral, el ambiente particular en que se producen... ha llevado a las administraciones a crear diferentes marcas de calidad, entre ellas las Denominaciones de Origen. El Gobierno de Canarias, a través de su Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación, viene desarrollando en los últimos años los trabajos preliminares para el establecimiento de la Denominación de Origen «Papas Antiguas de Canarias». El inventario y la descripción precisa de las diferentes variedades de papas tradicionalmente cultivadas en Lanzarote constituyen la información básica necesaria para que dichas papas puedan ser consideradas a efectos de su futura inclusión en dicha Denominación.



El desarrollo del estudio cuya introducción abordamos se ha llevado a cabo observando los siguientes pasos:

- 1°. Recogida de la información oral existente ligada al cultivo de la papa en la isla.
  - 2°. Revisión de las fuentes bibliográficas y documentales.
  - 3°. Recolección del material vegetal.
  - 4°. Multiplicación del material vegetal recolectado.
  - 5°. Caracterización morfológica básica<sup>1</sup> e identificación del material vegetal.
  - 6°. Valoración de los resultados y obtención de conclusiones.
- 

---

<sup>1</sup> Caracterización morfológica básica: descripción de una planta efectuada dando cuenta de aquellos rasgos de la misma cuya expresión no varía en función del ambiente, son altamente heredables y pueden ser advertidos a simple vista.



## BREVES APUNTES SOBRE EL ORIGEN Y LA MORFOLOGÍA DE LA PAPA

En nuestro entorno cotidiano el término de origen quechua *papa* es comúnmente utilizado para designar tanto a los tubérculos<sup>2</sup> que produce la especie *Solanum tuberosum* como a la propia planta que los origina. En ámbitos botánicos, sin embargo, el uso del dicho término *papa* abarca otras muchas especies del género *Solanum*, ya sean cultivadas o silvestres, que tienen la capacidad de producir tubérculos e incluso en ocasiones ha alcanzado especies carentes de tal aptitud [1].



Figura 1: Agricultores mostrando la diversidad de papas que cultivan. Comunidad Campesina de Incachancha, Provincia de Quispicanchis, Departamento de Cusco.

Al margen de la especie *Solanum tuberosum* existen en cultivo otras 6 u 8 especies de papas, según qué autor tomemos en cuenta [2,3], todas con una distribución geográfica menor que *Solanum tuberosum* y limitada originalmente a Sudamérica. Actualmente se asume que el proceso a través del cual se produjo la domesticación de las primeras papas acaeció en torno al lago Titicaca, ubicado entre el sur de Perú y el norte de Bolivia, difundándose desde aquí su cultivo hacia el norte y el sur de los Andes y tras la llegada de los españoles hacia Europa en el siglo XVI.

---

<sup>2</sup>Tubérculo: tallo modificado que soporta yemas capaces de reproducir vegetativamente la planta de la papa. A su vez es lugar de almacenamiento y parte comestible de esta planta.

La planta de la papa está formada en su parte aérea por uno o varios tallos de consistencia herbácea que sostienen hojas normalmente compuestas, imparipinnadas, cuya apariencia (número de folíolos, forma de los folíolos, presencia de interhojuelas...) varía en función de la variedad cultivada. Dicha parte aérea muere al final de cada estación de crecimiento, perviviendo la planta por medio de los tubérculos que se desarrollan bajo tierra.

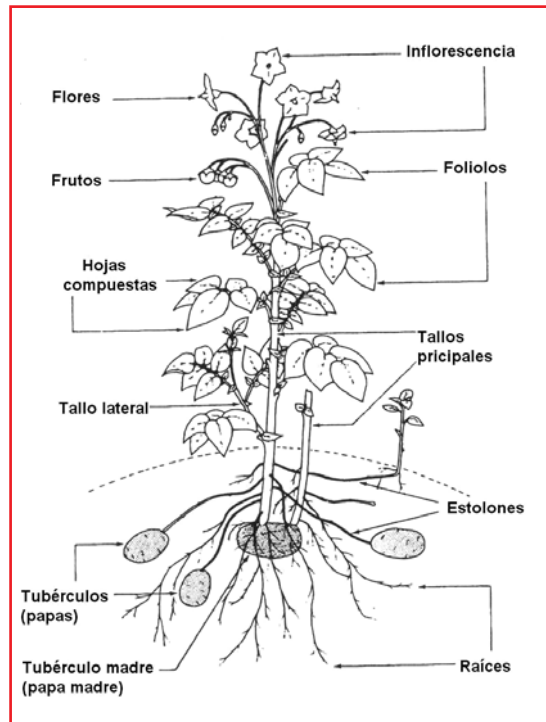


Figura 2: Morfología de la planta de la papa.  
Adaptada de Ortiz y Huamán (1994) [4]

Las flores presentan un único pistilo y cinco estambres provistos de filamentos cortos emplazados en el tubo de la corola. La corola está formada por cinco pétalos parcialmente soldados que dan lugar a cinco lóbulos acuminados (ver figuras 17 y 18). El mayor o menor grado de soldadura de los pétalos así como su coloración van a variar en función de la variedad de papa cultivada. Según Gil (1997) [5], entre las variedades de papas más primitivas de las cultivadas en Tenerife predominan las coloraciones lilas, moradas y violetas en sus diferentes tonos e intensidades. También las variedades estudiadas en este trabajo, como comentaremos más adelante, presentan corolas violáceas o liláceas, característica que las diferencia de la mayoría de cultivares comerciales de importación que normalmente, aunque no siempre, presentan corolas de tonos pálidos, blancas o rosadas.



Figura 3: Variación en la forma y la coloración de la corola de las flores de la papa.

El cáliz de la flor presenta, igualmente, cinco sépalos unidos, que pueden estar parcial o totalmente pigmentados. Cada flor se encuentra unida al pedúnculo de la inflorescencia por el pedicelo, que en la planta de la papa se caracteriza por presentar una articulación que marcará su punto de abscisión (ver figura 4).

El mayor o menor grado de floración de la planta de la papa varía no sólo en función de la variedad cultivada, sino también de la época de siembra y de los factores ambientales presentes durante el ciclo de cultivo.

El fruto de la planta de la papa es una baya (*baga* o *tomate* de la papa), globosa, cónica u ovoide, en el interior de la cual se encuentran las semillas que, normalmente y bajo condiciones adecuadas, tienen capacidad para germinar y dar lugar a nuevas plantas de papa (ver figura 29).



Figura 4: Cáliz y pedicelo típicos de las flores de la papa

Además de los tallos aéreos, la planta de la papa tiene un sistema de tallos subterráneos formados por estolones y tubérculos. Los primeros son de pequeño grosor y crecen de forma más o menos horizontal. Bajo determinadas condiciones, en el extremo de los estolones se produce un engrosamiento que da lugar a los tubérculos (papas), órganos de almacenamiento donde se acumula en torno al 75-85 % del total de materia seca producida por la planta [6]. La forma, el color de la piel y el color de la carne son características que varían grandemente entre los tubérculos correspondientes a diferentes variedades cultivadas.



Figura 5: Parte subterránea de la planta de la papa. Gil (1997) [7]



Figura 6: Variedad de formas y colores en las papas antiguas de Tenerife. Gil (1997) [8]

Un tubérculo, por tanto, no es otra cosa que un tallo modificado y como tal presenta yemas que en este caso se encuentran localizadas en el interior de sus ojos. Estos últimos se corresponden morfológicamente con los nudos del tallo y la forma y profundidad que presentan varían también en función de la variedad cultivada. Cuando las yemas existentes en los tubérculos se desarrollan dan lugar a nuevos brotes que en Lanzarote conocemos popularmente como *grellos*. Esta capacidad de generar nuevos tallos a partir de las yemas contenidas en los ojos del tubérculo permite llevar a cabo la reproducción vegetativa<sup>3</sup> de la planta de la papa, que es la forma común por la que se reproduce comercialmente el cultivo.

Por último, sólo resta hablar de la raíz de la planta de papa, que se caracteriza por su extrema fragilidad, aspecto que impide la progresión idónea del cultivo bajo condiciones de excesiva sequía, en zonas muy ventosas y en terrenos proclives al encharcamiento.

---

<sup>3</sup> Reproducción vegetativa: multiplicación de las plantas sin mediar fecundación. En la planta de la papa, aquella que tiene lugar cuando se utilizan los tubérculos para obtener nuevas cosechas.

## LAS PAPAS EN LA ISLA DE LANZAROTE

### REFERENCIAS DOCUMENTALES Y BIBLIOGRÁFICAS SOBRE SU PRESENCIA

La introducción del cultivo de la papa en Lanzarote se ha vinculado con la diversificación de la producción agrícola acontecida en la isla tras los *volcanes* de 1730-1736 [1,2]. La información a este respecto expuesta en las principales obras históricas de consulta apunta hacia una presencia tardía del tubérculo americano.

No hay menciones a la papa en la *Descripción de la Isla de Lanzarote* de Pedro Agustín del Castillo[3] ni en las *Constituciones y Synodales* del obispo Dávila y Cárdenas[4], obras, ambas, fechadas en torno a 1737. Tampoco en 1741, la *Descripción de la Isla de Lanzarote* de Antonio Riviere recoge referencia alguna sobre la papa, comentando dicho autor que en Lanzarote «no ai huerta ninguna» [5].

En 1769, es el propio Cabildo quien en un «informe del estado y gobierno» de la isla no refleja las papas entre las producciones presentes en los campos [6]:

«Sus intereses son trigo, millo, sebada, senteno, legumbres, todo género de verduras [...] y después de los volcanes que compro[?] cuasi la mitad de la isla en las tierras que arenó [...] se an plantado y actualmente se plantan muchas viñas y árboles frutales...».

No será hasta el inicio del último cuarto del siglo XVIII cuando aparezcan consignadas las papas entre las producciones de la isla [7]:

«A mas de lo que produzia la Ysla antes de los Bolcanes, en los años de 1730, quassi era sólo pan y carne, tiene y produze al presente y por el veneficio de las arenas de dichos Volcanes, vinos, legumbres, millos, papas, calabazas, patatas [se refiere a batatas] y otras ortalizas...».

Se hace preciso en este punto hacer notar que para islas como Tenerife y La Palma este último tramo del siglo XVIII marca la entrada de variedades de papa procedentes de Europa, diferentes en cuanto a cualidades agronómicas de las hasta ese momento presentes, sobre todo en lo que respecta a la menor duración de su ciclo de cultivo y periodo de latencia<sup>4</sup> de sus tubérculos [8,9].

A pesar de su tardía presencia, la expansión del cultivo de la papa en Lanzarote hubo de ser rápida, a tenor de los datos estadísticos y consideraciones expuestos en documentos de la época y recopilados por el Dr. Antonio Macías [10]. De los exiguos 5.760 quintales atribuidos a la cosecha de 1776 se pasó a los 76.630 que el profesor Bandini estimó se habían producido en la isla en la campaña agrícola de 1813 [11]. La obra estadística de Escolar y

---

<sup>4</sup> Periodo de latencia: periodo de tiempo que transcurre antes de que el crecimiento se reanude. En la papa se aplica a la demora del tubérculo en emitir nuevos brotes una vez que ha sido cosechado y almacenado.

Serrano recoge incluso salidas de papas hacia Tenerife ya en 1801 [12]. El ya citado profesor Bandini dejó también constancia de este temprano comercio de papas entre Lanzarote y la isla de Gran Canaria, mencionando que su destino no era el consumo sino su utilización como “semilla” [13]:

«Las papas o patatas llamadas de invierno se plantan en Noviembre y se cogen en Febrero [en referencia a Gran Canaria]: están en la tierra 4 meses, y prestan mejor que las otras: las coloradas permanecen tres en el suelo: y las veraneras, que por lo común no tienen tan buen gusto como las anteriores, se plantan en todo el año. Las semillas que vienen de Tenerife o de Lanzarote dan excelente fruto, y muchos labradores tienen cuidado de procurárselas con bastante frecuencia»

También en Tenerife hemos podido documentar el empleo como “semilla” de papas de Lanzarote en el año 1790, según se desprende de las notas contenidas en el cuaderno de administración de una hacienda vinícola en Santa Úrsula [14].

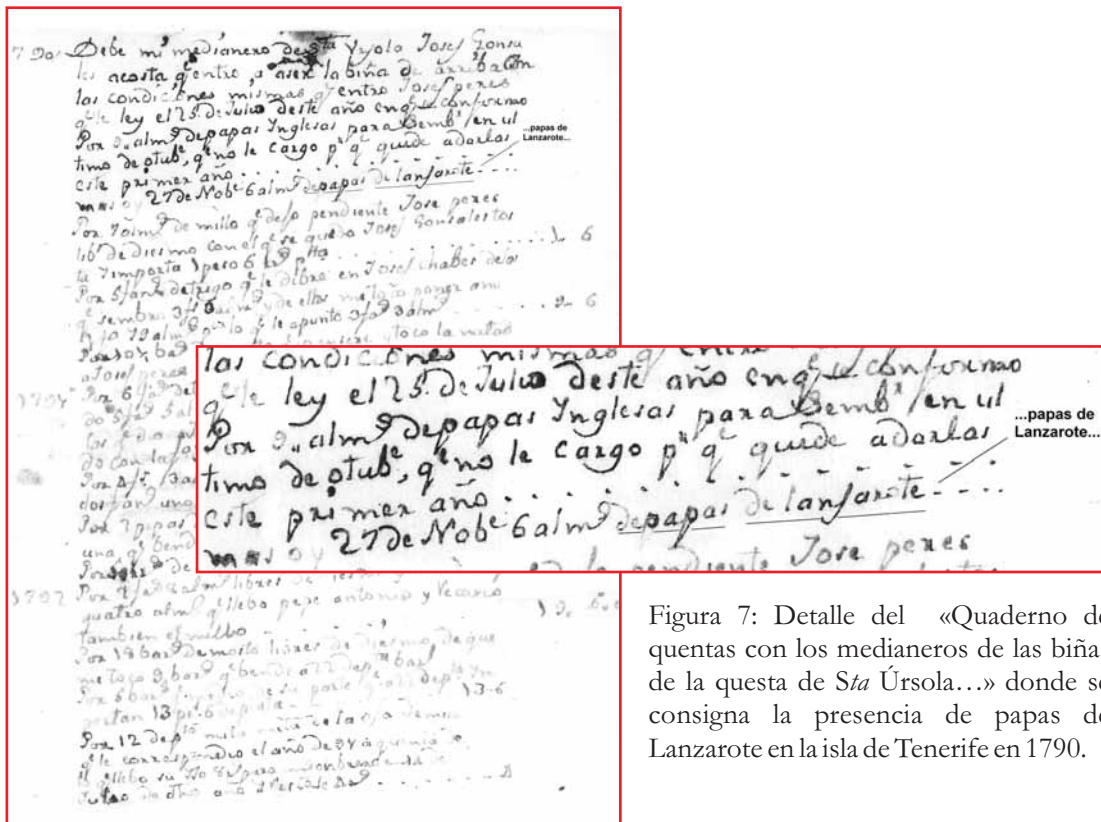


Figura 7: Detalle del «Cuaderno de cuentas con los medianeros de las biñas de la quenta de Sta Úrsola...» donde se consigna la presencia de papas de Lanzarote en la isla de Tenerife en 1790.

Ignoramos la razón del establecimiento de este comercio en el tránsito del siglo XVIII al XIX, tanto en lo referente a sus fundamentos económicos como agronómicos; aunque quizás la presencia en Lanzarote de variedades de papa novedosas en aquella época, merced al trasiego de mercancías originado en los albores del comercio de la barrilla, pudiera constituir un punto a partir del cual elucubrar.



Tampoco conocemos con certeza el papel que comenzaba a jugar la papa en la dieta de las gentes del campo, pero a tenor de los pocos documentos que hemos podido estudiar no parece que fuera muy destacado.

En 1812, el Cabildo no accede a la petición del administrador de las rentas decimales en la isla para sacar los granos que habían tocado a la Diócesis en la cosecha de ese mismo año, argumentando «la suma escases de granos en esta Ysla con motivo de no haberse recolectado en los dos años anteriores ni aún las semillas». Sin embargo, en la misma sesión sí autoriza a un tal Andrés Ramírez para que embarque hacia Telde 200 fanegas de papas y 100 fanegas de trigo y traiga igual cantidad de millo, producto, este último, de socorro, al cual se acudía tradicionalmente para atenuar los periodos de escasez [15]. Parece, pues, que las papas producidas en la isla constituían antes un elemento útil con el que comerciar que un bien de primera necesidad.

Muy poco conocemos sobre la naturaleza de las tierras de cultivo que acogían estas plantaciones de papas de comienzos del siglo XIX, al margen de la información de carácter general contenida en la *Estadística* de Escolar y Serrano, donde aparecen como zonas de mayor producción las tierras circunscritas a los términos de Haría y Teguiise [16]. Ya inmersos en el siglo que nos ocupa, Pascual Madoz en su *Diccionario...* tampoco señala zonas productoras concretas, aunque es preciso destacar sus interesantes comentarios sobre la manera de aprovechar para la agricultura el agua de las avenidas del barranco en el pueblo de Los Valles [17]:

«El terreno es de buena calidad en su mayor parte, habiendo algunas huertas de regadío, que se fertilizan con las aguas del barranco antes mencionado, en las cuales se cultivan hermosas patatas, sumamente apreciadas por los naturales y muy buscadas por los demás isleños para semilla»

Aún hoy en día el pueblo de Los Valles goza de prestigio en la isla por sus papas, aunque las cosechas actuales ya no se producen en las «huertas de regadío» que nombraba Madoz, sino en las antiguas gavias ya convertidas en arenados por la mano del hombre. De cualquier forma, el interés del anterior apunte radica fundamentalmente en que nos informa de la existencia en esa época de plantaciones de papas en terrenos no afectados por la erupción de Timanfaya, abriendo la posibilidad a que con anterioridad a dichos procesos eruptivos pudieran igualmente haberse dado en alguna de las vegas de la isla. Otro documento de la época, en este caso concerniente a las producciones de las propiedades del marquesado de la Quinta Roja en Lanzarote [18], nos habla de cosechas de papas en los pueblos de Ye y Tiagua, aunque ya en una fecha más reciente, 1872, donde a tenor de lo común de las menciones halladas en diferentes fuentes, las papas ya constituían un elemento bien conocido en los campos de Lanzarote [19, 20, 21].



## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS SOBRE SU DIVERSIDAD

La primera referencia clara localizada sobre la posible presencia en la isla de Lanzarote de diferentes variedades de papas la hallamos en la obra de José Agustín Álvarez Rixo (1867-1868), *Las papas. Memoria sobre su introducción, cultivo, importancia notable de su producto en estas islas, y recomendable cualidad para los navegantes por ser dicho fruto eficaz preservativo contra la enfermedad del escorbuto* [1].

En dicha *Memoria*... se alude a la existencia de cuatro variedades de papa vinculadas a la isla de Lanzarote: *Blancas, Coloradas, Moradas y Blancas y encarnadas* [...] *que también dicen bonitas*. Para todas ellas Álvarez Rixo apunta un ciclo de cultivo de una duración de cuatro meses y un periodo de latencia de sus tubérculos de siete u ocho meses, características, ambas, en extremo acordes con los condicionantes que para el cultivo de la papa presentaban la mayor parte de campos de la isla a mediados del siglo XIX. Evidentemente carecemos de los datos climáticos de tal época, pero la más que probable concentración de más del 80 % de las precipitaciones entre los meses de noviembre y marzo (tal como ocurrió en la segunda mitad del siglo XX), reduciría el periodo favorable para el cultivo de la papa a dicho intervalo, imposibilitando las siembras el resto del año, cuando la suma de las precipitaciones de los meses restantes apenas supera los 45 mm en los puntos más lluviosos de la isla [2].



Figura 8: Campos de papas en Gayo, Máguez (T. M. de Haría)

Las papas que, una vez cosechadas, quedaban almacenadas para su posterior uso como “semilla”, habrían de permanecer en buenas condiciones hasta la llegada de las lluvias de la nueva campaña, o sea, más de seis meses después de su cosecha. Muy pocos lugares de la isla podrían substraerse en esta época a la dinámica esbozada anteriormente. Únicamente, ciertas tierras ubicadas en las cotas más altas del Macizo de Famara (La Montaña, Gayo, Guatifay, Los Tablones...) podrían acoger siembras de papas en otros momentos del año al quedar inmersas en el mar de nubes que propicia el reforzamiento estacional del alisio y poseer suelos evolucionados con alta capacidad de retención de humedad y afectados por los materiales procedentes del complejo La Corona-Las Quemadas-Guatifay [3].

Parece muy poco probable que Álvarez Rixo pudiera trasladar a su *Memoria...* las denominaciones populares o vernáculas empleadas por los agricultores de Lanzarote de la época para designar la diversidad presente en sus campos. Es preciso recordar que este historiador únicamente residió en Lanzarote, y no de manera continuada, entre 1799 y 1815, cuando regresa al Puerto de la Cruz con 20 años de edad [4]; además la conclusión de la *Memoria...* se estima que pudo acontecer en 1867. De cualquier forma, la más que demostrada capacidad de este autor para dar crónica de forma detallada y concienzuda de todo aquello que de una u otra manera acontecía a su alrededor y su especial interés por la agricultura, acredita sus alusiones a las papas “de Lanzarote”.

No será hasta la década de los 90 del pasado siglo XX cuando tengamos nuevas noticias sobre la diversidad de papas cultivadas tradicionalmente en Lanzarote. En 1992, el Dr. Águedo Marrero, investigador del Jardín Botánico Canario “Viera y Clavijo” en una ponencia presentada al I Congreso Internacional de Etnobotánica [5] expone las siguientes denominaciones populares de papas recogidas directamente de los agricultores de la isla: *Boñigo*, *Papa de la tierra*, *Yema de huevo*, *Evaristo* y *Ojo azul*. Dicho autor adscribe las tres primeras denominaciones a variedades pertenecientes a *Solanum tuberosum* subsp. *andigena* y las dos últimas a cultivares antiguos de *Solanum tuberosum* subsp. *tuberosum*. En 1995, técnicos del Instituto de Productos Naturales y Agrobiología (IPNA-CSIC) se desplazaron a Lanzarote en labor recolectora, dejando constancia de la existencia de denominaciones tales como: *Papas de la tierra*, *Papas del riñón*, *berreñas* o *caraqueñas*, *Papas de Evaristo*, *Papas holandesas*, *Papas del ojo azul* o *moradas* y *Papas de Juan Ni (sic) o palmeras* [6]. Recientemente Gil *et al.* (2005) [7], recogen en el apartado *Especies y Variedades de Plantas Tradicionalmente Útiles* del libro *Los Cultivos Tradicionales de la Isla de Lanzarote*, una veintena de denominaciones populares, aportando la localidad donde estas fueron registradas.

---

## GENERALIDADES DEL CULTIVO DE LA PAPA EN LANZAROTE

Tradicionalmente, las papas se han plantado en Lanzarote en todo tipo de terrenos: en gavias o bebederos, en tierras cubiertas de jable, en tierras de polvillo y en arenados, siendo en estos últimos donde actualmente se desarrolla preferentemente el cultivo.

La máxima principal en el cultivo tradicional, no sólo de papas, sino de cualquier otra especie en los terrenos arenados, es evitar en la medida de lo posible la mezcla de la tierra que sustenta los mismos con la capa de arena volcánica que la cubre y le aporta beneficios de sobra conocidos como la reducción de la evaporación, la atenuación de la escorrentía superficial y la erosión eólica, el aumento de la infiltración... Es por ello, que la labor de plantación se realiza utilizando la herramienta popularmente conocida como *plantón*, con la cual, y una vez abierto el surco, se alcanza la tierra de cultivo atravesando la arena, permitiendo depositar la papa de semilla en contacto con la primera. Al retirar el *plantón*, la papa quedará cubierta por la arena que cae hacia el fondo del surco. De la manera descrita las papas se van plantando a lo largo de los surcos, guardando entre ellas una distancia aproximada de 20-30 cm.

Una vez que las plantas han alcanzado cierto desarrollo vegetativo se realiza la labor de *arrimar arena*. Esta labor, que en otros lugares del archipiélago recibe diversos nombres (*nidar*, *sachar*, *colmar*...) consiste, como su nombre indica, en juntar la arena alrededor del cuello de la planta con la intención de hacer frente al azote del viento y favorecer el desarrollo de estolones y tubérculos. La arena arrimada también evitará que los tubérculos formados hacia la superficie queden expuestos a los rayos del sol y al ataque de la polilla de la papa *Phthorimaea operculella*, en la isla llamada *trasilla* o *canutillo*. Los daños causados por este insecto son especialmente virulentos cuando las condiciones de sequedad del terreno que acoge la plantación son altas, dejando su rastro sobre los tubérculos en forma de galerías y confiriendo a los mismos un sabor desagradable y característico. Sin embargo, y de igual forma que ocurre en otras regiones donde se cultivan papas, es el ataque del hongo *Phytophthora infestans*, popularmente conocido como *escarcha*, el principal problema fitosanitario que presenta el cultivo en Lanzarote. Otros insectos (*Liriomyza huidobrensis*, *Myzus persicae*...), hongos (*Alternaria solani*, *Rhizoctonia solani*...) y bacterias (*Streptomyces scabies*...) están presentes habitualmente en los cultivos de papas de la isla, pero la importancia de sus ataques suele ser menor, salvo en casos excepcionales.

Las papas antiguas de la isla, cuya caracterización morfológica básica se presenta en este trabajo, se ven afectadas por un grave problema también de índole sanitario que compromete su existencia. Se trata de la acumulación de virus en el material vegetal hoy existente y que afecta grandemente al desarrollo de la planta y a la producción de tubérculos, llegando hasta tal punto las mermas ocasionadas que son una de las causas del progresivo abandono de estas variedades antiguas por otras foráneas de mayor productividad.

Los virus se transmiten entre plantas mediante la picadura de insectos vectores y por contacto. La reproducción vegetativa característica en la producción tradicional de papas promueve la transmisión de los virus al emplear tubérculos infectados en la misma.

Las plantas viróticas presentan una gran variedad de síntomas y su ocurrencia depende principalmente del virus o de los virus que las infectan. En nuestras variedades de papas antiguas suelen causar enanismos severos, clorosis foliares<sup>5</sup>, crecimiento erecto de las plantas, aparición de mosaicos y arrugamientos en las hojas... Las producciones se ven gravemente afectadas, obteniéndose tubérculos de muy pequeño tamaño. Los agricultores conocen perfectamente este proceso, al que designan popularmente como *degeneración*.

Hasta hace relativamente poco tiempo, cuando sus papas se encontraban severamente *degeneradas*, los agricultores recurrían a la reproducción sexual<sup>6</sup> de las mismas para renovar el material de siembra. Gil *et al.* (2000) recogen referencias sobre esta práctica en el pueblo de Máguez, donde la señora Francisca Dorta (Órzola, 1909) les transmitió la siguiente información [1]:

«[...] la mayor cantidad de papas que se plantaba era de 'sas de la tierra, mi padre las hizo nuevas, de semilla, de los tomates, que yo me acuerdo que las exprimía y después las colaba, en un saco las colaba y quedaban las semillitas todas, y después las echaba a secar, y después hacía un cantero como el de cebollino y nacían finitas; y me acuerdo yo que iba a trabajar al campo de tarde porque no tenía que hacer, me sentaba allí con las piernas extendidas, en el cantero, cuando estaban secas ya, a cogerlas, como granitos de arvejas, y después las plantábamos a tres y a cuatro los primeros años para ir las aumentando, pero amigo ¡vaya un papaje!, después, cuando ya se iban haciendo, cada pie, sacando, sacando, hasta catorce y quince papas de sancochar, grandes [...] que no se las comía . . . , una persona no se las comía, ¡vaya una hermosura!».

Al igual que Gil *et al.* (2000), las referencias obtenidas durante nuestro trabajo de campo en relación al uso de esta técnica corresponden a los pueblos de Máguez y Haría y estuvieron siempre asociadas a la papa nombrada como *papa de la tierra* que, bajo las condiciones de cultivo de Lanzarote, normalmente fructifica:

«Señor Casiano Perdomo, que vivía en La Cruz [...] y entonces ese viejo siempre cogía buenas papas, tenía una finquita por 'bajo el cortijo Las Cuevas y siempre cogía unas papas... y sacaba la semilla de las mismas papas, del tomate hacía sus semilleros [...] lo volvía a plantar y claro hasta que ya al segundo año ya eran papas, lo primero eran como arvejas...»<sup>7</sup>.

El empleo de esta técnica de regeneración del material vegetal, utilizando la reproducción sexual para evitar la transmisión de los virus que afectan al cultivo, fue desarrollado por los viejos agricultores y agricultoras de la isla fruto de la observación y su experiencia en el campo. Son varios los autores clásicos que recogen en su bibliografía la técnica del empleo de la semilla botánica de la papa para reproducir el cultivo [2, 3]. Sin

---

<sup>5</sup> Clorosis foliar: coloración anormal de las hojas de verde pálido o amarillo debida a la formación incompleta o a la destrucción de la clorofila.

<sup>6</sup> Reproducción sexual: aquella que tiene lugar cuando es utilizada la pequeña semilla botánica contenida en el fruto de la planta de papa para propagar el cultivo.

<sup>7</sup> Información oral recogida al señor Bernardino Morín en relación al pueblo de Máguez.

embargo, durante los trabajos de prospección realizados por Gil (1997) en Tenerife [4], isla donde el cultivo de papas antiguas está fuertemente arraigado, no se encontraron referencias en torno a esta práctica, que Viera y Clavijo en su *Diccionario de Historia Natural de las Islas Canarias* describe de la siguiente manera [5]:

«[...] de las granillas de las bayas, se saca la considerable ventaja de poder restaurar la bondad de las papas cuando, con el transcurso de los años, bastardean, haciéndose correosas; porque sembrándolas y después transplantándolas, dan unas papitas que, vueltas a plantar, llegan a ser papas excelentes al tercer año de su cultivo, con la circunstancia no sólo de regenerar la especie, sino también de multiplicar la variedad».

La reproducción sexual, pensamos, ha podido jugar un papel importante en la generación del conjunto de variedades que en Canarias hoy tenemos por “antiguas”, ya fuera esta realizada conscientemente por los agricultores o tuviera lugar de manera espontánea en los campos.

En las Islas Británicas también se halla perfectamente documentado el empleo de la semilla contenida en el fruto botánico de las papas (*apples*), al menos en tiempos anteriores a la gran hambruna acontecida en Irlanda a mitad del siglo XIX. Resultan especialmente interesantes los comentarios emitidos por David Ferguson [6] en relación a la papa *Lumper*, la variedad más extendida en Irlanda en aquellos tiempos, pues no sólo nos reporta con cierto aire de cotidianidad el uso de la práctica que nos ocupa sino que nos deja la puerta abierta para considerar la misma como fuente de diversificación del material vegetal existente por ese entonces:

«I can trace the history of this kind of potato back to the year 1818, and I am told that from 1825 to 1835 it was so charged with vitality that it would grow without manure in any soil, of large size, and producing 160 barrels to the acre, but of a quality more fit for cattle than for man. Then was the time to take seeds from its apples [...] and the old losing strength but becoming more dry and floury for man's use [...] they now blossom, but cannot grow apples»<sup>8</sup>

Igualmente abundantes son las referencias existentes en la bibliografía científica en relación a la reproducción sexual de las papas [7]. La investigación sobre este aspecto del cultivo constituye una de las principales líneas de trabajo del Centro Internacional de la Papa, organización que considera el uso de la semilla verdadera de la papa (TPS - True Potato Seed) una alternativa para disminuir la dependencia de los países en vías de desarrollo de aquellos tradicionalmente productores de papas de semilla certificada (Canadá, Holanda, Reino Unido, Alemania...).

---

<sup>8</sup> «Soy capaz de esbozar la historia de esta clase de papa remontándome hasta el año 1818, dicen que entre 1825 y 1835 poseía tanta vitalidad que podía haber sido cultivada sin apenas estiércol en cualquier terreno, de gran tamaño, produciendo 160 barriles por acre, pero de una calidad más apropiada para el ganado que para la gente. Luego llegó el momento de tomar las semillas de sus *bagas* [manzanas en el original] [...] perdiendo su antiguo vigor pero volviéndose más seca y harinosa para el uso humano [...] ahora ellas florecen pero no producen *bagas*»



Figura 9: Plántulas procedentes de las semillas contenidas en el fruto botánico de la planta de la *papa de la tierra*.

Actualmente, y dejando a un lado las pequeñas plantaciones de papas antiguas que hoy podemos encontrar en Lanzarote, las cuales se realizan a partir de los tubérculos recogidos por el propio agricultor en la cosecha anterior, el resto de siembras de papas presentes en los campos de la isla proceden de la plantación de los tubérculos-semilla producidos en Irlanda y el Reino Unido. Este material, en origen libre de virus, al ser cultivado en la isla, rápidamente se verá infectado, hecho que impedirá su reutilización en sucesivos ciclos de cultivo al caer los rendimientos grandemente. Únicamente los tubérculos recogidos en los primeros meses del año, procedentes de la cosecha de invierno, son utilizados nuevamente por algunos agricultores para obtener una nueva cosecha en verano. Sin embargo, más allá de esta resiembra, una tercera siembra, sin comprar nuevamente los tubérculos-semilla importados, no resulta rentable pues la infección por virus de este material hace que los rendimientos decaigan.

Por lo tanto, al igual que ocurre en los países en vías de desarrollo, la dependencia de los productores de los tubérculos-semilla procedentes del exterior es total y únicamente las papas antiguas presentes de manera residual en los campos de la isla escapan a este circuito comercial.



Figura 10: Plantación de papas foráneas en Gayo.



Figura 11: Plantación de *papas del ojo azul* en Gayo.



El ciclo de cultivo tradicional de las papas antiguas en Lanzarote comienza entre los meses de septiembre y octubre, estando el momento de la plantación determinando por la aparición de las primeras lluvias. El periodo de cultivo varía según la variedad que consideremos y la climatología, pues en ocasiones, la ausencia de humedad en el terreno, cuando las condiciones de cultivo son las tradicionales de secano, marca el momento de la recolección, que tiene lugar unos cuatro o cinco meses después de la siembra. Recordemos que la sequedad prolongada del terreno aumenta la incidencia del ataque de la polilla *Phthorimaea operculella*, y es por ello que los agricultores adelantan la recolección. Una vez realizada la cosecha, una parte de las papas se destinan al consumo y el resto se reserva para reproducir el cultivo la siguiente campaña, de nuevo entre los meses de septiembre y octubre. Existe una excepción entre las papas antiguas en lo que a la duración del ciclo del cultivo se refiere. Se trata de la conocida como *papa del ojo azul*, que al tener los tubérculos un periodo de latencia corto, requiere dos siembras al año, de manera que aquellos recogidos en la plantación de invierno vuelven a ser utilizados en una plantación realizada entre los meses de marzo y abril, normalmente en cotas más altas.

Otro aspecto de interés en relación al manejo cultural de las papas y que en este apartado de forma resumida estamos comentando, es el de la conservación tradicional de los tubérculos cosechados. El adecuado almacenamiento de la cosecha resulta de vital importancia cuando hablamos del cultivo de papas antiguas, pues compromete no sólo su consumo sino también la próxima siembra. Actualmente, la existencia de productos de origen químico facilita el mantenimiento de los tubérculos durante el largo periodo de tiempo que permanecen almacenados. Sin embargo, en otros tiempos, únicamente la creación de unas adecuadas condiciones alrededor de los tubérculos garantizaba su conservación.

Varios han sido los métodos de conservación tradicional transmitidos por los agricultores y agricultoras consultados, siendo el uso de un material de granulometría fina (tierra bermeja fina o *jable*) para cubrir la cosecha la práctica más habitual. Igualmente ha sido reportada la utilización de paja de cereal para formar un lecho que aislara de la humedad del suelo la cosecha de papas que sobre este se tendía. Los extractos de entrevistas que incluimos a continuación son una muestra de los testimonios recogidos a este respecto:

- [Sra. Mercedes Melgarejo]: «A la papa de la tierra le echaba mi padre de'so que era fresco, la tierra esa era fresca y por eso no se picaba»
- [Sr. Francisco Figueroa]: «No, quiere ella decir, de que la papa se tendía también y se le ponía una capa de tierra, cubrirla de tierra para que no criase trasilla»
- [Entrevistador]: «¿Y la tierra esa bermeja de dónde la traía?»
- [Sr. Francisco Figueroa]: «De'sa misma, de'sa que está ahí, lo que había que cernirla»
- [Sra. Mercedes Melgarejo]: «De'sa, de'sos bebederos»
- [Sr. Francisco Figueroa]: «Eso es tierra... y llovía también, porque antes no había arena ni nada y ya en tiempos de verano, de viento, esa tierra volaba y se ponía al soco de la pared, se ponía un talud de tierra finita...»<sup>9</sup>.

«Estas papas, cogía uno de antes y las enterraba en tierra, cogía uno un cajón grande y después traía uno... debajo de las paredes cuando había viento se juntaba la territa, o con jable, la territa fina esa y la enterraba uno las papas y se aguantaban [...] y cuando ya llegaba su tiempo ya se iban grellando pero se les quitaban los grellos...»<sup>10</sup>.

---

«Una vez, esas no se pueden sembrar sino una vez, una vez [se refiere a las papas de la tierra], después las guardaban bien, las ponían con jable y las empaquetaban bien; o sobre de paja, tendidas en el suelo, y después se grellaban y todo, pero a la hora de plantar se le quitaban los grellos y se plantaban, una vez al año»<sup>11</sup>.

Muchos son los aspectos a tratar cuando se considera el manejo tradicional de un cultivo tan importante como el de la papa y tan lleno de matices y variaciones, incluso en un territorio tan pequeño como Lanzarote. En este apartado, y aun a pesar de no formar parte de los objetivos del presente estudio, hemos tratado de mostrar algunas de las particularidades o singularidades de este cultivo en la isla.

---

---

<sup>9</sup> Información oral recogida al señor Francisco Figueroa y a la señora Mercedes Melgarejo en El Mojón.

<sup>10</sup> Información oral recogida al señor Marcial Robayna en El Mojón.

<sup>11</sup> Información oral recogida a la señora Petra Pérez en La Vegueta.

## INVENTARIO

El estudio de las fuentes orales ha sido la principal vía empleada para tratar de registrar la diversidad que en torno al cultivo de la papa se ha ido acumulando en la isla de Lanzarote a lo largo del tiempo, constituyendo la entrevista la herramienta fundamental de trabajo. A través de las conversaciones con agricultores y agricultoras de avanzada edad se ha intentado que parte del conocimiento empírico atesorado con el curso de las generaciones, encuentre un nuevo y ajeno canal de transmisión y no se pierda. Aunque en ciertos casos nuestros encuentros tuvieron como objetivo conocer exclusivamente aquellos aspectos relacionados con la diversidad de papas presentes de forma tradicional en la isla, en otros, tales aspectos se abordaron en el ámbito de una entrevista general, amplia, destinada al estudio de la diversidad de cultivos presentes en la isla.

Como resultado principal de esta primera etapa de trabajo se han obtenido multitud de referencias orales relacionadas con la presencia antigua de distintas variedades de papas en los campos de la isla. Aunque en ocasiones ha sido posible registrar las denominaciones populares empleadas por los agricultores para designar ciertas variedades de papa, en otros casos no ha sido posible obtener de los mismos más que descripciones o comentarios que hacen referencia a determinados caracteres morfológicas de las mismas. También hemos advertido, tal y como hicieron Álvarez y Gil en 1996 cuando inventariaron las papas presentes en la isla de Tenerife [1], el empleo, tanto de diferentes nombres para designar una misma variedad, como de una misma denominación para nombrar variedades diferentes. En la Tabla 1 quedan expuestas todas las denominaciones populares recogidas en los diferentes pueblos de la isla y empleadas por las personas entrevistadas para nombrar la diversidad que asumen que existe o existió en torno al cultivo de la papa; al lado figuran las localidades donde tales denominaciones populares fueron registradas. Se ha optado igualmente por reproducir («entre comillas» y en *cursiva*) fragmentos desprendidos de las entrevistas y que contienen referencias clarificadoras e interesantes sobre aspectos diversos de las diferentes variedades de papas.



Figura 12: Agricultor de Máguez entre sus papas "de la tierra" Nótese la escasa altura de las plantas en plena floración

**Tabla 1. INVENTARIO DE LAS PAPAS TRADICIONALMENTE CULTIVADAS EN LANZAROTE**

<ul style="list-style-type: none"> <li>▫ Papa amarilla: <i>Haría</i></li> <li>▫ Papa azul: <i>Haría</i></li> <li>▫ Papa bonita («<i>Vino de Tenerife [...]</i> <i>Seño Evaristo “el pichón” fue quien trajo esa papa de Tenerife</i>» (<i>San Bartolomé</i>); «<i>[...] la trajo aquí un señor de Haría, las trajo de Tenerife y aquí nosotros le decimos la bonita</i>» (<i>Los Valles</i>); «<i>Las papas bonitas eran unas papas rosadas que venían, decían que venían de La Palma...</i>» (<i>Máquez</i>); «<i>[...] era mejor que la otra, [se refiere a la papa de la tierra] mi padre primero plantaba de aquella, que se llenaba de flores y después de tomates...</i>» (<i>Los Valles</i>)): <i>Yágamo, Teguisse, Tabiche, San Bartolomé, Teseguíte, Ye, Mozaga, Goíme, Tinajo, Montaña Blanca, Los Valles, Máquez, Haría, El Islote</i></li> <li>▫ Papa caraqueña: <i>Máquez</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>→ («<i>lila</i>»): <i>Máquez</i></li> <li>→ («<i>blanca</i>»): <i>Máquez</i></li> </ul> </li> <li>▫ Papa colora(d)a: <i>Femés</i></li> <li>▫ Papa conejera: <i>La Asomada, Ye</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>→ («<i>morada</i>»): <i>La Asomada</i></li> <li>→ («<i>blanca</i>»): <i>La Asomada</i></li> </ul> </li> <li>▫ Papa de <i>Haría</i> («<i>[...] cuando vine a conocer la papa de fuera, que le decíamos la papa de Haría, porque Haría fue la parte que primero empezó a traer la papa esa de esas partes pa' fuera...</i>» (<i>La Vegueta</i>)): <i>La Vegueta</i></li> <li>▫ Papa de <i>Juan Saquera: Ye</i></li> <li>▫ Papa (de) mo/uñigo de camello («<i>[...] de Los Valles traíamos la semilla porque las plantaban en eso, en bebero [...] venía alguna revuelta...</i>» (<i>Haría</i>); «<i>Siempre la conocí, pero después ya hace años que nosotros la abandonemos por la de la tierra y la de Avaristo...</i>» (<i>Máquez</i>); «<i>Las papas negras de moñigo de camello eran lisitas, negras</i>» (<i>Máquez</i>); «<i>[...] echaba como unas floritas</i></li> </ul>	<p><i>blancas, esas de moñigo camello que le decimos, las negras, pero tomates no me acuerdo si echaba</i>» (<i>Máquez</i>); «<i>Eran negras</i>» (<i>Máquez</i>); «<i>Era lisa, era lisa</i>» (<i>Máquez</i>); «<i>No era muy negra, sino azuliada y estaba revuelta con la papa de la tierra y como era de año se dejaban juntas</i>» (<i>Máquez</i>)): <i>Haría, Máquez, Ye, Tabayesco, San Bartolomé, Arrieta</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▫ Papa del ojito colorao («<i>[...] la del ojito colorao que es la chinegua...</i>» (<i>El Islote</i>)): <i>El Islote</i></li> <li>▫ Papa del/con el ojito rosao o de(l) ojo rosado («<i>[...] eran moraitas, bueno, eran tan buenas, se abrían todas</i>» (<i>Teguisse</i>); «<i>[...] cogía de la tierra, aquellas papas, que no son como las de hoy, porque la papa de antes ya se perdió, había una del ojito rosao y otras moraitas</i>» (<i>Montaña Blanca</i>)): <i>Los Valles, La Vegueta, Tías, Tinajo, San Bartolomé, Teguisse, El Islote, Montaña Blanca, Yaiza, Las Calderetas</i></li> <li>▫ Papa holandesa: <i>Máquez</i></li> <li>▫ Papa(s) quinegua o chinegua(s): <i>Haría, El Mojón, Ye, El Islote, Máquez</i></li> <li>▫ Papa lisa: <i>El Islote</i></li> <li>▫ Papa moñigo de burro («<i>Era negrita, pero negra, negra y echaba un montón</i>» (<i>Mozaga</i>)): <i>Mozaga</i></li> <li>▫ Papa(s) mora(d)a(s) («<i>[...] de esa ya no existe, ya aquí esa se terminó</i>» (<i>Tinajo</i>); «<i>Esa era como negra, era muy buena ¡coño!</i>» (<i>San Bartolomé</i>); «<i>Había una negra, negra, otra morada, que esa morada había que cogerla con la rama verde, porque si no se pintaba [...]</i> desde que tú la vías grandita ya, catabas y tenía ya las papitas, antes que se empezara a poner la rama mole la arrancabas y entonces la papa está bien, pero que si la dejabas que se secara la rama, le salía una mancha, se endurecía, y a nosotros nos decían: “no plantas unas papitas moradas pa' coger pa' las navidades”, porque había que cogerlas verdes...» (<i>La Vegueta</i>); «<i>[...] la morada en jable se daba</i></li> </ul>
---	---

*muy bien» (Montaña Blanca): Mozaga, El Golfo, Teguiše, Tías, Montaña Blanca, Tinajo, El Islote, San Bartolomé, Tao, Teseguite, Los Valles, Montaña Blanca, Femés*

□ Papa(s) moradas machas («[...] una rama grande y gorda y se echaba unas papas más grandes moradas, vetiadas, amarillas ¡más buenas de comer! Y echaban montón debajo, esas las tenía mi marío.» (Máquez)): Máquez

□ Papa(s) negra(s) («[...] había otra papa lisita, negra, que esa era blandita, blandita, yo planté mucha de esa papa. Estuve en un cortijo y a los dueños les gustaba mucho: “¡ay tú planta papas negras, tú planta papas negras!” [...] cogía un montón de papas negras [...] pero eran pa' caldo, pa' tú pelarlas, y hasta pa' freírlas, mira blanditas, blanditas, que no se endurecían como otras papas» (La Vegueta); «[...] papas negras, pero de la tierra también» (La Vegueta); «[...] esa papa negra la plantemos muchas veces, que le decíamos la negra...» (Montaña Blanca): Las Casitas, Haría, Ye, Tabayesco, Montaña Blanca, Conil, El Islote, Las Cabrerías, Teseguite, Teguiše, Femés, La Vegueta, Montaña Blanca, Máquez

□ Papa otodate, toate o altobate: Haría, El Mojón, Los Valles

□ Papa(s) palmera(s) («[...] hermosas, pero muy ruín de gusto, muy ralas...» (Máquez)): Máquez, Guinate

□ Papa rambane (Haría) o ramblá (Los Valles)

□ Papa(s) rosa(d)a(s): Mozaga, Teguiše, El Islote

□ Papa(s) (antiguas)/(menudas) (de) la tierra («Una vez, esas no se pueden sembrar sino una vez, una vez, después las guardaban bien, las ponían con jable y las empaquetaban bien, o sobre de paja, tendidas en el suelo, y después se grellaban y todo, pero a la hora de plantar se le quitaban los grellos y se plantaban, una vez al año» (La Vegueta); «[...] eran de la tierra, no había de la

*otra mi hija» (Máquez); «La que se plantaba le decían papa de la tierra, por cierto, eran buenas coño, eran buenas» (Los Valles); «[...] había moraditas, había blanca, varias clases, pero le decíamos papa de la tierra; había negra también» (Conil); «Como era de aquí, siempre la llamábamos semilla de la tierra, que era cogía en la misma tierra [...] unas eran blancas con el ojito rosao y otras eran blancas toas» (Tías); «Blanquita y rosaíta, con el ojito rosao» (Montaña Blanca); «Del tomate sí, se hace como un cantero, nacen aquellos hilitos y se plantan [...] sale una papita chiquitita como garbanzos, después aquello se planta, después se recoge, se planta, y ya se va haciendo grande...» (Máquez); «[...] nosotros conocíamos la papa que le decíamos papa la tierra, que aquí estaban ya cuando yo nací, decíamos papa del ojo rosado y papa blanca, que eran las dos...» (La Vegueta); «La papa que más se plantaba aquí antes, no eran de esas papas grandes, sino de esa papa menudita que le dicen papa de la tierra, que es morada, esas eran las papas que plantaban aquí, por que esa papa en el polvillo se da mejor que en el arenado (Uga); «¡Ah!, la papita de la tierra que le decíamos, esas ya no se consiguen semillas, ¡unas papitas más buenas!, pequeñas, pero sabrositas y que ricas...» (Yaiža); «[...] la papa de la tierra, la papa verdadera, eso se perdió la semilla, mi suegro siempre plantaba, tenía de esa, tenía [...] de la negra, de la morada, de la oscura...» (Femés); «[...] ¡mira!, aquellas papas parejitas, aquellas papas todas floridas, flores violetas con sus tomatitos arriba...» (Femés); «Se plantaban unas papas, pero le decíamos papas de la tierra, que no son como estas de ahora, eran unas papitas muy buenas, menuditas, echaban la florita violada...» (Las Casitas); «[...] era una papa que se hacía una rama gruesa y echaba muchos tomates, después de maduros, que se secaban las ramas, cogían los tomates todos, muchos tomates echaban, y sacaba [se refiere a su padre] la semilla...» (Máquez): Uga, Haría, Tías, Máquez, Tinajo, Guatiza, Femés, San Bartolomé, El Golfo, Guinate, Mácher, El Mojón, Ye, Las*

Montañetas., Mozaga, Tabayesco, Teseguite, La Asomada, Soo, Berrugo, Arrieta, Los Valles, Conil, Montaña Blanca, El Islote, Mala, Yaiza, La Vegueta, Las Calderetas, Las Casitas

→ («blanca»): La Asomada, Máguez, La Vegueta, Conil, El Islote, Femés, San Bartolomé

→ («moraditas», «morada(s)»): Conil, El Islote, Femés, San Bartolomé, La Vegueta, Las Calderetas

→ («negra»): Conil, El Islote, La Vegueta, Femés

→ («oscura»): Femés

→ («rosada»): La Asomada, Máguez

□ Papa(s) blanca(s): Tabiche, Mozaga, Ye, Tías, Tinajo, El Islote, Tao, La Vegueta

□ Papas de callaílo («lisas, lisas como callaos»): San Bartolomé

→ («blancas»): San Bartolomé

→ («moradas»): San Bartolomé

□ Papas de conejo («Son negras y más lisas y más feas» (Máguez): Máguez

□ Papas de Juan Niz («Esa se llama la papa de Juan Niz porque la trajo él, la de Siñó Evaristo pues la trajo Siñó Evaristo, son papas de la tierra» (Haría); «[...] mandó mi tía [desde La Palma] pa' 'cá unos kilos, unos diez kilos por ahí, entonces le escribí pa' 'llá, que mandara un saco pa' plantarla, y dicha papa, pues aguantó plantada lo menos veinte años...» (Máguez): Máguez, Guinate, Haría, Ye

□ Papa(s) (de) (Se/Siñó) E/Avaristo («Le decíamos semillas de la de Evaristo, otros le decían la bonita» (San Bartolomé); «Antes había muchas papas, de muchas clases, de la tierra, después esas de Siñó Evaristo que fue a Tenerife y las trajo, después como las trajo él se fueron de unos a otros haciéndose con semillas» (Máguez); «[...] ahora plantamos papas de Evaristo, pero pocas pa' la casa» (Haría); «[...] después está la papa de

Evaristo, que también es de la tierra» (Mala); «De último como ya se iba perdiendo la cosecha de la [papa de la] tierra, que no se da bien, las de Evaristo las tenían por las de la tierra, pero no es igual» (Máguez): Tabiche, San Bartolomé, Haría, Máguez, Femés, Guinate, Ye, Arrieta, Teguiise, Mala

□ Papas de Seño' Juan Betancor («[...] eran blancas con la vetas azules, moradas, esas se plantaban de dos tiempos» (Máguez): Máguez

□ Papa(s) (d)el ojo/ojito azul o moradas («[...] son negras primero y después se ponen blancas...» (Máguez); «[...] del ojo azul hay dos clases, hay blancas y hay moradas, y hay otras que son como encarnadas» (Máguez); «[...] era una papa muy débil, porque aflojaba más pronto, cuando había seca, que las demás, y se iba más pronto...» (Máguez): Haría, Guinate, Ye, Máguez, Berrugo, Arrieta, Teguiise, Los Valles, Mala

→ («blancas»): Máguez, Haría

→ («moradas»): Haría, Máguez

→ («negras»): Máguez

→ («rosadas»): Máguez

→ («encarnadas»): Máguez

□ Papa(s) (de)(l) riñón («[...] era una papa blanca [...] eran medio ruinejas de comer» (Los Valles); «[...] se echaba algún surquito, mi padre siempre echaba un par de surcos de 'sos porque eso, eso costaba cara la semilla» (El Islote): Teguiise, Tabiche, Los Valles, Berrugo, Haría, Máguez, Femés, San Bartolomé, Guinate, Ye, El Islote

□ Papa(s) herreña(s), derreña(s) o carreñas: Haría, Máguez, Guinate, Ye

→ («blancas»): Máguez, Ye

→ («con el ojo azul»): Máguez

→ («moradas»): Máguez

□ Papa(s) montañesa(s) («[...] alajaita...» (El Islote); «[...] duraban de año a

*año» (Tao); «Se quitaba el monte y se plantaban papas montaÑesas, eran buenas, se plantaban por julio y se recogían por Pascua» (Tiag.); «Media rosaona» (San Bartolomé); «[...] hay una papa que es de la tierra, que le dicen la montaÑesa»;*

*«¿Las montaÑesas no son las moradas esas que yo digo, la rama grande y gorda? (Máquez): Yágame, Teguisse, Tabiche, El Islote, Goíme, San Bartolomé, Haría, Tías, Tiagna, Mácher, Ye, Mozaga, Conil, Tao, Las Cabrerías, Yaiza, Máquez.*

Resulta siempre un atrevimiento poner cotas a un proceso como es el de acumulación de material vegetal en un determinado marco geográfico. Sin embargo, a efectos de una mejor comprensión del material presente en Lanzarote, se ha considerado clasificarlo en diferentes grupos, aunque se ha prestado una mayor atención a aquel que comprende las variedades de papas cuyo origen y momento de entrada en la isla desconocen los agricultores, pues se trata de pequeñas reliquias que han permanecido en nuestros campos desde hace siglos y cuya presencia no está asegurada más allá de unos cuantos años si no se toman medidas al respecto.

- PAPAS DE PRESENCIA ANTIGUA EN LOS CAMPOS DE LANZAROTE: Dentro de este grupo se incluyen aquellas variedades de papas que hoy encontramos de forma residual en los campos de la isla, en manos de algunas agricultoras de avanzada edad cuyo apego a las mismas ha impedido su completa desaparición. Se trata de papas de origen desconocido para los agricultores, caracterizadas por tener un ciclo de cultivo relativamente largo y un periodo de latencia también largo, aspectos ambos que permitieron en el pasado su cultivo bajo las condiciones climáticas de Lanzarote. Las conocidas popularmente como *papas del ojo azul* constituyen una excepción, pues aunque antiguas en la isla, presentan un ciclo corto de cultivo y un periodo de latencia apenas manifiesto.

- PAPAS CUYA SEMILLA SE IMPORTA, O SE IMPORTÓ EN EL PASADO, DESDE EL EXTERIOR: En este grupo quedan incluidos tanto los cultivares comerciales que de forma continuada se han venido importando desde el exterior (desde el Reino Unido e Irlanda principalmente) como aquellos cuya importación acaeció en el pasado, cesó posteriormente, pero permanecieron durante cierto tiempo en la isla (*papas montaÑesas, papas del riñón*). Estos cultivares se caracterizan por un ciclo de cultivo corto y por tener los tubérculos un periodo de latencia también corto. Los agricultores del norte de Lanzarote, con frecuencia, emplean nombres genéricos (*papas herreñas, papas carreñas*, o más recientemente *papas injertadas*) para referirse a este material que asumen como foráneo.

- PAPAS ANTIGUAS DE TENERIFE Y LA PALMA: Aquí figuran principalmente una serie de variedades de papas cultivadas desde antiguo en la isla de Tenerife y que a lo largo de los años han ido recalando en Lanzarote por diversas vías. Sus características son similares a las que presentan las variedades de presencia antigua en Lanzarote, de ahí que muchos agricultores las hayan asumido casi como propias como es el caso de las *papas de Evaristo*; su presencia, sin embargo, ha terminado por desplazar casi totalmente de los campos a las ya citadas variedades antiguas de Lanzarote. En la última década y tras los primeros trabajos de inventario y caracterización realizados en el Instituto de Productos Naturales y Agrobiología (IPNA-CSIC) se ha generado en Tenerife un proceso tal de valorización de sus variedades antiguas de papas por parte de los técnicos, las autoridades y la población ajena al medio rural, que hoy constituyen un producto en extremo apreciado. Igualmente, el

gran interés científico de dichas papas ha quedado patente en diversas obras de referencia internacionales [2, 3].

Han sido las papas incluidas en el primer grupo de esta sencilla clasificación las caracterizadas morfológicamente en el presente trabajo ya que su presencia en los campos de Lanzarote se encuentra comprometida, ajena a cualquier tipo de política de recuperación y revalorización.

---



## IDENTIFICACIÓN

Simultáneamente a la labor de obtención de información oral y a la consulta de fuentes bibliográficas y documentales en bibliotecas y archivos, se llevó a cabo la recolección del material vegetal (tubérculos) que posteriormente estableceríamos en cultivo. Las muestras recolectadas siempre nos fueron aportadas por personas de avanzada edad, frecuentemente mujeres, que aún mantenían en cultivo apenas unos pocos tubérculos para el consumo propio. Este apego de las mujeres agricultoras hacia las variedades antiguas de papas ha sido también advertido en la isla de El Hierro [1].

«[...] fueron las mujeres las que las llevaron a sus huertos [se refiere a las antiguas papas negras o negritas] y como si de una planta medicinal se tratara fue cultivada; ideal para abrir el apetito de las personas enfermas y para disfrutarla en fechas señaladas (fiestas, siegas, etc.) dado su exquisito gusto».

Con el objeto de confirmar la existencia antigua del material recolectado y posteriormente caracterizado, los tubérculos cosechados en nuestras siembras de ensayo fueron mostrados a aquellos agricultores y agricultoras que durante la primera fase del trabajo mostraron poseer un amplio conocimiento sobre las variedades antiguas de papas que a lo largo de su vida cultivaron. Tanto la identificación del material vegetal que íbamos mostrando, como el aporte de múltiples impresiones sobre sus cualidades y defectos nos ha permitido, no sólo confirmar, a nuestro parecer, con bastante certeza, la presencia en el pasado de ciertas variedades de papas en los campos de la isla, sino también obtener referencias sobre otras presumiblemente ya desaparecidas. A continuación esbozamos unos breves comentarios sobre aquellas variedades de mayor relevancia o que simplemente dejaron un mayor recuerdo entre los agricultores. No hemos incluido comentarios sobre las variedades comerciales más o menos recientes cuyo origen foráneo es ampliamente asumido.



Figura 13: Tubérculos de *papas de la tierra* en el balayo y de *papas de Seño' Evaristo* en la mano.

- PAPAS DE LA TIERRA: Bajo esta denominación popular se encuentra actualmente designada la variedad de papa que la mayoría de los agricultores asumen como de mayor antigüedad en Lanzarote. Su cultivo, aunque muy minoritario, aún persiste en los campos, preferentemente en los del norte de la isla. De cualquier forma, hemos advertido durante nuestras entrevistas que la denominación *de la tierra* era empleada comúnmente en el pasado para designar cualquier variedad de papa que debido a su larga presencia en la isla los agricultores consideraban como propia. El epíteto *de la tierra*, que ha sido recogido por Gil *et al.* (2005) para calificar también ciertas variedades antiguas de trigo y millo [2], designa en Lanzarote aquello propio o legítimo, en oposición a lo foráneo. En otras islas del archipiélago es el calificativo *criollo* el más utilizado por los agricultores para dicha diferenciación [3, 4]. Todas las recolecciones de material vegetal realizadas bajo la denominación *papa de la tierra* mostraron una cierta homogeneidad en cuanto a los caracteres observados en nuestro estudio. La reproducción sexual realizada en el pasado no aparenta haber dado lugar a una gran segregación o al menos esta no ha llegado hasta nuestros días, aunque sí hemos advertido en algunas muestras, plantas que presentaban caracteres florales diferentes a los comunes en esta variedad. Morfológicamente las *papas de la tierra de Lanzarote* se asemejan a aquellas conocidas en La Palma por *papas corraleras*, presentes en dicha isla ya en 1812 (A. J. González, comentario personal). Tal afinidad ha sido advertida igualmente tras la caracterización molecular realizada mediante microsátélites del material vegetal procedente de ambas islas [5]. Los vínculos culturales entre las islas de La Palma y Lanzarote están perfectamente documentados desde principios del siglo XVII y a buen seguro motivaron el trasiego de material vegetal [6]. Cabe comentar que denominaciones populares del tipo *papa del ojito rosao* o similares parecen también haber sido utilizadas tradicionalmente para referirse a la hoy comúnmente conocida *papa de la tierra*.

- PAPA MOÑIGO DE CAMELLO: Bajo esta denominación hemos recogido apenas unos tubérculos en el pueblo norteño de Máguez, extraídos por una única agricultora de su cosecha de *papas de la tierra*. El recuerdo de la pervivencia de estos tubérculos de la papa *moñigo de camello* entre otras variedades también lo hemos recogido en la información oral:

«[...] de Los Valles traíamos la semilla porque las plantaban en eso, en bebero [...] venía alguna revuelta...»<sup>12</sup>.

La mayor parte de las referencias obtenidas sobre esta variedad de papa han sido emitidas por gentes vinculadas a los pueblos de Haría, Máguez, Tabayesco, Ye y Arrieta, y normalmente coinciden en el recuerdo de unas papas de color oscuro y ojos poco profundos. Lamentablemente la abundancia de testimonios orales no se ha podido traducir en una amplia recolección de material vegetal, aún a pesar de nuestros esfuerzos. Sólo en dos parcelas hemos podido constatar la presencia de esta variedad. Una vez reproducido y caracterizado el material recolectado, se procedió a mostrar los tubérculos obtenidos por el resto de pueblos de la isla. Los agricultores casi siempre reconocieron la existencia en el

---

<sup>12</sup> Información oral recogida a don Joaquín Melgarejo en el pueblo de Haría.

pasado de papas de características similares a las que íbamos mostrando pero nunca emplearon la denominación *moñigo de camello* para referirse a ellas. Pensamos, pues, que esta ha de tomarse como exclusiva del norte de la isla, siendo las denominaciones *papa rosada* y *papa morada* las empleadas mayormente para la designación de esta variedad en otras localidades. No hemos podido realizar el análisis sanitario de las muestras puestas en cultivo pero la sintomatología en campo indica su infección por virus, de ahí que la expresión normal de algunos caracteres morfológicos haya podido verse afectada por tal circunstancia.

- PAPA BLANCA: En Canarias, la denominación popular *papa blanca* ha sido tradicionalmente empleada por los agricultores tanto para designar variedades de papa concretas como para diferenciar aquellas variedades foráneas de las consideradas como propias, como ocurre en Tenerife cuando se oponen los términos *papas blancas* y *papas de color* [7]. En Lanzarote nuestros interlocutores al referirse a sus variedades antiguas nombraron la existencia de una *papa blanca*, que nosotros hemos vinculado a unas papas aún en cultivo en el pueblo de Tinajo. De igual manera que en el caso de la *papa moñigo de camello* nos hemos encontrado con un material conservado por agricultoras de avanzada edad, muy escaso y aparentemente afectado por virus.



Figura 14: Tubérculos recién cosechados de *papa blanca* en Testeina (T.M. de Tías).

- PAPA DEL OJO AZUL: Con esta denominación popular designan los agricultores del norte de la isla una variedad de papa que asumen como muy antigua en la comarca. Fuera de esta zona apenas hemos obtenido comentarios sobre su presencia en los campos, circunstancia sin duda determinada por el hecho de carecer los tubérculos de esta variedad de un periodo de latencia largo. Tal particularidad hace que la misma requiera dos siembras anuales, imposibles de realizar en el pasado bajo condiciones de sequía en campos no afectados por el reforzamiento estacional del Alisio. Tradicionalmente su cultivo se llevó a

cabo principalmente en los pueblos de Haría, Máguez, Guinate y Ye, donde la siembra de verano se trasladaba a las tierras altas como las de Gayo, Las Calderetas, Guatifay y La Montaña debido a que la presencia de las brumas mejoraba las condiciones para el desarrollo de las plantaciones. La *papa del ojo azul* recogida en Lanzarote se muestra morfológicamente afín a la *papa negra* (también *negra yema de buevo* o *negra herreña*) presente y muy apreciada en Tenerife, similitud que ha sido también constatada a través del empleo de marcadores moleculares [8]. Sin embargo, es preciso mencionar la existencia de un aspecto distintivo que ha sido advertido entre ambas variedades. Durante nuestro estudio de la *Memoria...* de la visita realizada a Lanzarote en 1995 por técnicos del Instituto de Productos Naturales y Agrobiología (IPNA-CSIC) hallamos el siguiente comentario en relación a las *papas del ojo azul* [9]:

«Plantas observadas en plena floración. Sólo se observó una baga, aparentemente inmadura o no bien formada. Aunque aún inmaduros se apreció en los tubérculos gran variación en cuanto a la coloración del peridermo<sup>13</sup>...»

Tales observaciones coincidieron con las descripciones aportadas por algunas agricultoras del pueblo de Máguez sobre los tubérculos de esta variedad:

«[...] del ojo azul hay dos clases, hay blancas y hay moradas, y hay otras que son como encarnadas»<sup>14</sup>.

La concurrencia de tubérculos blancos, morados y rosados la hemos constatado durante la caracterización morfológica del material recolectado en la isla. No hemos hallado por contra referencia alguna a la producción de tubérculos rosados en las *papas negras* de Tenerife [10]. El material vegetal de esta variedad presente en Lanzarote se encuentra muy infectado por virus habiéndose detectado la presencia de cinco (PVY, PLRV, PVS, PVA, PVM)<sup>15</sup>, algunos de los más dañinos en los cultivos de papas. La gran pérdida de productividad que tan alta infección ocasiona ha hecho que muchos agricultores hayan sustituido su “semilla” tradicional por material traído de Tenerife, de ahí que hoy se hace muy difícil diferenciar en los propios campos de cultivo las plantaciones tradicionales de *papa del ojo azul*.

PAPA BONITA: La denominación *papa bonita* ha sido abundantemente recogida durante nuestras entrevistas con los agricultores para designar al menos una variedad de papa procedente de la isla de Tenerife. Los comentarios obtenidos sitúan su introducción alrededor de mediados del pasado siglo XX de manos de *Seño' Evaristo*, un vecino del pueblo de Haría. De hecho, en muchas localidades de la isla se emplea frecuentemente la denominación *papas de Seño' Evaristo* para nombrar esta variedad. No hemos incluido en nuestro estudio material vegetal recogido bajo las denominaciones populares anteriores, debido a la coincidencia de los agricultores en señalar la naturaleza foránea del mismo. Según Gil (1997), la denominación *papa bonita* es utilizada de forma genérica en la isla de

---

<sup>13</sup> Peridermo (del tubérculo): en el texto, piel del tubérculo (Gil *et al.* 2000).

<sup>14</sup> Información oral recogida a la señora Dorina Torres en el pueblo de Máguez.

<sup>15</sup> Potato Virus Y, Potato Leafroll Virus, Potato Virus S, Potato Virus A, Potato Virus M.

Tenerife para hacer referencia a un grupo de papas heterogéneo de presencia antigua y fuerte arraigo en las medianías del norte de la isla [11]. Ignoramos si la denominación *bonita* acompañó al material vegetal portado por el señor Evaristo, aunque no parece esta una impresión descabellada, pues tubérculos recolectados como *papa de Seño' Evaristo* han sido identificados como pertenecientes a la variedad *bonita colorada* de Tenerife. De cualquier forma, también tubérculos de la variedad antigua de Tenerife *colorada de бага* se pueden encontrar en la isla bajo la denominación *papa de Seño' Evaristo*.

PAPAS PALMERAS o DE JUAN NIZ: La totalidad de las referencias obtenidas sobre la presencia en Lanzarote de esta variedad de papas procede de los pueblos del norte de la isla. Su origen palmero y la identidad de la persona artífice de su introducción dan nombre a estas papas que nunca hemos visto en cultivo sino contaminando las cosechas de otras papas antiguas. Los tubérculos observados muestran los caracteres propios de las papas conocidas popularmente en La Palma como *Coloradas o Marcialas coloradas* [12].

PAPAS MONTAÑESAS: Muchas han sido las referencias obtenidas durante nuestras conversaciones con los agricultores sobre una variedad de papa conocida por *montañesa*. Durante los trabajos de prospección realizados no pudimos recolectar material vegetal bajo esta denominación, aunque esto no quiere decir que dicha variedad haya desaparecido totalmente de los campos de la isla. Las descripciones expuestas por nuestros interlocutores no siempre fueron coincidentes, pero nos permiten elucubrar sobre la posibilidad de que tales *papas montañesas* coincidan con aquellas que en Tenerife denominan *lirias* o *lilas* y en El Hierro *moradas* o *negras* y que algunos técnicos vinculan con una antigua variedad comercial del primer cuarto del siglo XX originaria del Reino Unido denominada *Arran Victory*. La mayoría de comentarios registrados siempre asociaron el cultivo de las *papas montañesas* con las tierras de El Jable.

«[...] antes como era tanto lo que llovía se daba, esas Vega, Yágamo, ahí'bajo la Montaña Mina [...] too eso se plantaba de papas, se sembraba y se plantaba de papas [...] eso es tierra más bien es jable, está mezclao con jable y después tiene una tosca, que no era barro, sino como si fuera formando tegue, como ese tegue blanco que hay que salían como unos perrulitos, de eso era ¡y que buenas las papas!, montañesas, plantaba papas blancas, montañesas, se cogían sacos de papas ahí, pero se estercolaba<sup>16</sup>».

PAPAS DEL RIÑÓN: Aunque no hemos sido capaces de realizar recolección alguna de material vegetal correspondiente a las conocidas por los agricultores como *papas del riñón*, las descripciones e impresiones recogidas nos han llevado a pensar que dichas *papas del riñón* puedan corresponder a alguna de las muchas variedades comerciales introducidas en Canarias a finales del siglo XIX o a lo largo del siglo XX. No estamos en condiciones de vincular las *papas del riñón* de Lanzarote con las *papas del riñón* o *riñoneras* presentes en el norte de la isla de Tenerife, aunque sí se hace preciso advertir la presencia en Canarias en el primer cuarto del siglo XX de una papa denominada *Riñón* y que por esas fechas se encontraba en ensayo procedente de la Península [13]. También en Gran Canaria se haya documentada la

---

<sup>16</sup> Información oral recogida al señor Fefo González en el pueblo de San Bartolomé.

existencia de ciertas *patatas de riñón* en 1892 [14].

PAPAS NEGRAS: En los ambientes campesinos el uso del adjetivo *negro* no siempre señala el color negro, sino una amplia gama de colores, ya sean estos morados, lilas, violetas..., en sus tonos más intensos. Es por ello que ha sido muy común el uso de este calificativo para nombrar múltiples variedades de especies cultivadas tradicionalmente en el Archipiélago como los chícharos, las lentejas, los garbanzos, las arvejas... Las papas no escaparon a esta dinámica, y casi una decena de variedades locales son conocidas popularmente en las islas como *papas negras* (*azúcenos negras, bonitas negras, palmeras negras...*). Atendiendo a los comentarios emitidos por los agricultores, también en Lanzarote existieron *papas negras*, aunque a día de hoy es muy difícil establecer qué variedad o variedades fueron así designadas. Es muy probable que en los pueblos del norte de Lanzarote bajo la anteriormente citada denominación *moñigo de camello* también se encontraran dichas *papas negras*. Lamentablemente, durante nuestro trabajo de campo no pudimos vincular claramente ninguna muestra de las recolectadas con esta denominación.

---

## CARACTERIZACIÓN MORFOLÓGICA BÁSICA

La caracterización morfológica de las variedades de papas recolectadas se ha realizado siguiendo los patrones expuestos por el Centro Internacional de la Papa en su publicación *Descriptores de la papa para la caracterización básica de las colecciones nacionales* [1]. Se ha considerado también la observación de una serie de caracteres adicionales atendiendo a lo expuesto en obras de referencia para este tipo de estudios como *Descriptors for the cultivated potato* [2] y *The Potatoes of South America. Bolivia* [3], siempre con el objetivo de dar cuenta de la mayor cantidad de rasgos cuya expresión no varía sustancialmente en función del ambiente, son altamente heredables y pueden ser advertidos a simple vista. Igualmente, se ha tenido en cuenta la obra *Evaluación de características botánicas, agronómicas, físicas y químicas de cultivares nativos de papas procedentes del Departamento de Puno* [4]. En la Tabla 2 se listan los descriptores tenidos en cuenta en el presente estudio.

Las muestras de material vegetal recogidas de mano de las agricultoras fueron cultivadas en nuestra parcela de ensayo durante cinco campañas consecutivas. La siembra de las dos primeras campañas (2001-02 y 2002-03) atendió fundamentalmente a dos objetivos: multiplicar el escaso material obtenido y tratar de mejorar la sanidad del mismo mediante la selección de plantas aparentemente sanas para reproducir el cultivo. En las dos siguientes campañas (2003-04 y 2004-05) se efectuó la caracterización morfológica propiamente dicha, desarrollándose en la campaña última 2005-06 labores de contraste y confirmación de las observaciones de las campañas precedentes.

Todas las siembras se llevaron a cabo en una parcela localizada al pie de la montaña Testeina (330 msm), ubicada entre los pueblos de Conil y Masdache (Término Municipal de Tías). La plantación de los tubérculos se realizó en un terreno arenado siguiendo las técnicas tradicionales de cultivo en secano de la isla, aportándose únicamente riegos de apoyo cuando la plantación se encontraba comprometida por la ausencia de lluvias. El momento de realizar las siembras respondió a la práctica común entre los agricultores de la isla de efectuarlas tan pronto se presentaran las primeras lluvias de entidad de la temporada, normalmente ya inmersos en el mes de octubre. La práctica ausencia de lluvias más allá de marzo en Lanzarote y especialmente en nuestra zona de cultivo hacen que las cosechas se adelanten para evitar la incidencia de la polilla de la papa *Phthorimaea operculella*. Es por ello que los datos correspondientes a la duración del ciclo de cultivo de las variedades estudiadas han de ser tomados con suma cautela.

La ausencia de instalaciones adecuadas para garantizar la descripción normalizada de los caracteres del *grello* [5] ha hecho que nuestras observaciones deban considerarse como tentativas. De igual manera han de tenerse en cuenta los datos correspondientes al periodo de latencia de los tubérculos, pues estos no fueron registrados bajo las condiciones expuestas en la obra *Descriptors for the cultivated potato* [6] sino bajo condiciones tradicionales de almacenamiento donde no resultó posible el control de la temperatura.

A fin de afinar en el registro de las coloraciones presentes en las corolas de las flores y aquellas de la piel y la carne de los tubérculos, se ha acudido además de a la tabla de colores

inserta en la obra *Descriptores de la papa para la caracterización básica de las colecciones nacionales* [7] a The Royal Horticultural Society Colour Chart [8]. Cuando no fue posible relacionar los colores observados con los expuestos en las cartas de colores anteriores se utilizó como referencia la Pantone Color Formula Guide [9].

**Tabla 2. DESCRIPTORES DE LA PAPA EMPLEADOS PARA LA CARACTERIZACIÓN MORFOLÓGICA BÁSICA DE LAS PAPAS TRADICIONALMENTE CULTIVADAS EN LA ISLA DE LANZAROTE**

**ALTURA DE LA PLANTA EN EL MOMENTO DE LA FLORACIÓN**

- Muy pequeña (<25 cm.)
- Pequeña (25-50 cm.)
- Mediana (50-75 cm.)
- Alta (75-100 cm.)
- Muy alta (>100 cm.)

**HÁBITO DE LA PLANTA**

- Erecto
- Semi-erecto
- Decumbente
- Prostrado
- Semi-arrosetado
- Arrosetado

**CONFORMACIÓN DE LA PLANTA**

- Compacta
- Semi-compacta
- Poco laxa
- Laxa

**COLOR DEL TALLO**

- Verde
- Verde con pocas manchas
- Verde con muchas manchas
- Pigmentado con abundante verde
- Pigmentado con poco verde
- Rojizo
- Morado



Figura 15: Variación en la coloración de los tallos presente en diferentes “papas antiguas de Canarias”.

**FORMA DE LAS ALAS DEL TALLO**

- Ausentes
- Rectas
- Onduladas
- Dentadas

**AMPLITUD DE LAS ALAS DEL TALLO**

- Estrechadas (<2 mm.)
- Anchas (>2 mm.)

**TIPO DE DISECCIÓN DE LA HOJA**

- Entera
- Lobulada
- Diseccionada

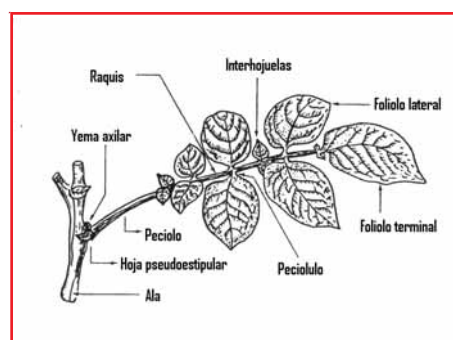


Figura 16: Hoja de la planta de la papa. Adaptado de Ortiz y Huamán (1994) [10]



#### NÚMERO DE FOLIOLOS LATERALES

- Ninguno
- Un par
- Dos pares
- Tres pares
- Cuatro pares
- Cinco pares
- Seis pares
- Siete pares o más

#### NÚMERO DE INTERHOJUELAS ENTRE LOS FOLIOLOS LATERALES

- Ninguno
- Un par
- Dos pares
- Tres pares
- Cuatro o más pares

#### NÚMERO DE INTERHOJUELAS SOBRE LOS PECIOLULOS

- Ninguno
- Un par
- Dos pares
- Tres pares
- Cuatro o más pares

#### FORMA DEL FOLIOLO TERMINAL

- Anchamente elíptica
- Elíptica
- Estrechamente elíptica
- Anchamente elíptico-lanceolada
- Elíptico-lanceolada
- Estrechamente elíptico-lanceolada
- Anchamente lanceolada
- Lanceolada
- Estrechamente lanceolada
- Anchamente ovado-lanceolada
- Ovado-lanceolada
- Estrechamente ovado-lanceolada
- Anchamente ovada
- Ovada
- Estrechamente ovada
- Anchamente obovada
- Obovada
- Estrechamente obovada

- Anchamente oblanceolada
- Oblanceolada
- Estrechamente oblanceolada
- Otras (orbicular, ovado-elíptica, elíptico-oblanceolada...)

#### FORMA DEL ÁPICE DEL FOLIOLO TERMINAL

- Marcadamente acuminada
- Acuminada
- Subacuminada
- Marcadamente aguda
- Aguda
- Subaguda
- Marcadamente obtusa
- Obtusa
- Subobtusa
- Marcadamente redondeada
- Redondeada
- Subredondeada
- Otras (apiculada...)

#### FORMA DE LA BASE DEL FOLIOLO TERMINAL

- Marcadamente atenuada
- Atenuada
- Subatenuada
- Marcadamente cuneada
- Cuneada
- Subcuneada
- Marcadamente cordada
- Cordada
- Subcordada
- Marcadamente redondeada
- Redondeada
- Subredondeada
- Otras (oblicua, obtusa, truncada...)

#### FORMA DE LOS FOLIOLOS DEL PRIMER PAR DE FOLIOLOS LATERALES

- Anchamente elíptica
- Elíptica
- Estrechamente elíptica
- Anchamente elíptico-lanceolada
- Elíptico-lanceolada
- Estrechamente elíptico-lanceolada
- Anchamente lanceolada

- Lanceolada
- Estrechamente lanceolada
- Anchamente ovado-lanceolada
- Ovado-lanceolada
- Estrechamente ovado-lanceolada
- Anchamente ovada
- Ovada
- Estrechamente ovada
- Anchamente obovada
- Obovada
- Estrechamente obovada
- Anchamente oblanceolada
- Oblanceolada
- Estrechamente oblanceolada
- Otras (orbicular, ovado-elíptica, elíptico-oblanceolada...)

**FORMA DEL ÁPICE DE LOS FOLIOLOS DEL PRIMER PAR DE FOLIOLOS LATERALES**

- Marcadamente acuminada
- Acuminada
- Subacuminada
- Marcadamente aguda
- Aguda
- Subaguda
- Marcadamente obtusa
- Obtusa
- Subobtusa
- Marcadamente redondeada
- Redondeada
- Subredondeada
- Otras (apiculada...)

**FORMA DE LA BASE DE LOS FOLIOLOS DEL PRIMER PAR DE FOLIOLOS LATERALES**

- Marcadamente atenuada
- Atenuada
- Subatenuada
- Marcadamente cuneada
- Cuneada
- Subcuneada
- Marcadamente cordada
- Cordada
- Subcordada

- Marcadamente redondeada
- Redondeada
- Subredondeada
- Otras (oblicua, obtusa, truncada...)

**GRADO DE FLORACIÓN.**

- Sin botones
- Aborto de botones
- Floración escasa
- Floración moderada
- Floración profusa

**NÚMERO DE FLORES POR INFLORESCENCIA**

- Una
- Pocas (2-5)
- Número medio (6-20)
- Muchas (más de 20)

**POSICIÓN DE LA ARTICULACIÓN DEL PEDICELO**

- Por debajo de la mitad de su longitud
- Hacia la mitad de su longitud
- Por encima de la mitad de su longitud
  - En su tercio superior
  - En su cuarto superior

**COLOR DEL PEDICELO**

- Verde
- Sólo la articulación pigmentada
- Ligeramente pigmentado a lo largo
- Ligeramente pigmentado a lo largo y en la articulación
- Pigmentado sobre la articulación
- Pigmentado debajo de la articulación
- Mayormente pigmentado y la articulación verde
- Completamente pigmentado
- Otros

**COLOR DEL CÁLIZ**

- Verde
- Verde con pocas manchas  
DISTRIBUCIÓN: .....
- Verde con abundantes manchas  
DISTRIBUCIÓN: .....
- Pigmentado con abundante verde  
DISTRIBUCIÓN: .....
- Pigmentado con poco verde

DISTRIBUCIÓN: .....

- Rojizo
- Morado
- Otros

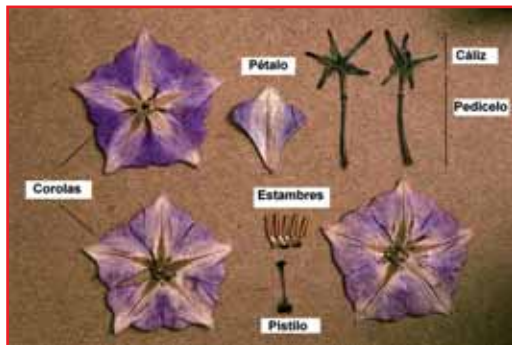


Figura 17: Diseción de la flor de la papa.

FORMA DE LOS LÓBULOS DEL CÁLIZ

- Ovado-elíptica
- Elíptica
- Elíptico-lanceolada
- Lanceolada
- Rectangular
- Subcuadrada
- Escasamente cuneada
- Triangular-lanceolada
- Espatulada
- Otras (ligulada, triangular...)

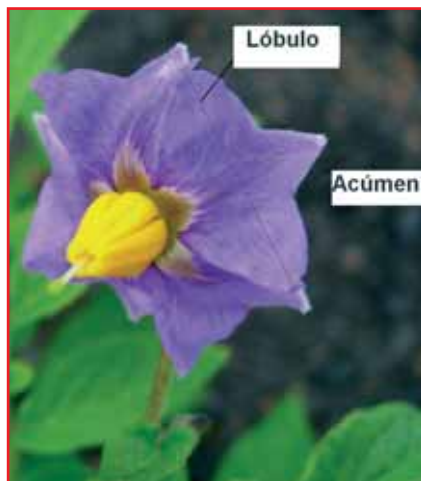


Figura 18: Detalle de los pétalos de la flor de la papa.

TAMAÑO DE LOS ACÚMENES DE LOS LÓBULOS DEL CÁLIZ

- Muy cortos
- Cortos
- Medios
- Largos
- Muy largos

FORMA DE LA COROLA

- Semi-estrellada
- Estrellada
- Pentagonal
- Rotáceo-pentagonal
- Rotácea
- Muy rotácea

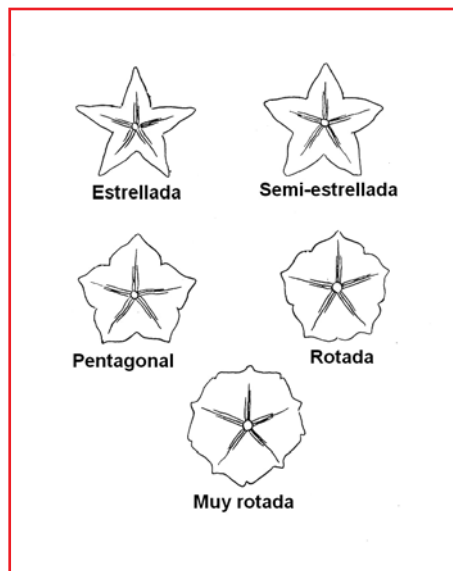


Figura 19: Formas de la corola de la flor. Adaptado de Hawkes (1990) [11]

COLOR PRIMARIO DE LA COROLA

- Blanco
- Rojo-rosado
- Rojo-morado
- Celeste
- Azul morado
- Lila
- Morado
- Violeta

**INTENSIDAD DEL COLOR PRIMARIO DE LA COROLA**

- Ausente
- Pálido
- Intermedio
- Oscuro

**COLOR SECUNDARIO DE LA COROLA**

- Ausente
- Blanco
- Rojo-rosado
- Rojo-morado
- Celeste
- Azul morado
- Lila
- Morado
- Violeta

**DISTRIBUCIÓN DEL COLOR SECUNDARIO**

- Acumen blanco en el haz
- Acumen blanco en el envés
- Acumen blanco en ambas superficies
- En la estrella
- Bandas en el haz
- Bandas en el envés
- Bandas en ambas superficies
- Manchas salpicadas
- En muy pocos puntos
- Otras

**PIGMENTACIÓN EN LAS ANTERAS DE LOS ESTAMBRES**

- Ausente
- Rayas pigmentadas
- Mancha pigmentada en el ápice
- Rayas y manchas pigmentadas
- Anteras rojo-marrón

**PIGMENTACIÓN EN EL PISTILO**

- Ausente
- Estigma pigmentado (PS)
- Ovario pigmentado (PO)
- Pigmentación en la pared interna del ovario (POW)
- PS + PO
- PS + POW

- PO + POW
- PS + PO + POW
- Otras (por ejemplo: estilo pigmentado)

**COLOR DE LA BAGA (fruto botánico de la papa)**

- Verde
- Verde con puntos blancos
- Verde con bandas blancas
- Con abundantes puntos blancos
- Verde con áreas pigmentadas
- Verde con bandas pigmentadas
- Predominantemente pigmentado

**FORMA DE LA BAGA (fruto botánico de la papa)**

- Globosa
- Globosa con mucrón terminal
- Ovoide
- Ovoide con mucrón terminal
- Cónica
- Cónica alargada
- Piriforme

**COLOR PREDOMINANTE DE LA PIEL DEL TUBÉRCULO**

- Blanco-crema
- Amarillo
- Naranja
- Marrón
- Rosado
- Rojo
- Rojo-morado
- Morado
- Negruzco

**INTENSIDAD DEL COLOR PREDOMINANTE DE LA PIEL DEL TUBÉRCULO**

- Pálido
- Intermedio
- Oscuro

**COLOR SECUNDARIO DE LA PIEL DEL TUBÉRCULO**

- Ausente
- Blanco-crema
- Amarillo
- Naranja

- Marrón
- Rosado
- Rojo
- Rojo-morado
- Morado
- Negruzco

**DISTRIBUCIÓN DEL COLOR SECUNDARIO DE LA PIEL DEL TUBÉRCULO**

- En los ojos
- En las cejas
- Alrededor de los ojos
- En manchas dispersas
- A modo de anteojos
- En manchas salpicadas
- En pocos puntos

**COLOR PRIMARIO DE LA CARNE DEL TUBÉRCULO**

- Blanco
- Crema
- Amarillo claro
- Amarillo
- Amarillo intenso
- Rojo
- Morado
- Violeta



Figura 20: Variación de colores en la carne de los tubérculos de diferentes especies de papas nativas de Los Andes. Reproducción de diapositiva incluida en Huamán (1987) [12].

**COLOR SECUNDARIO DE LA CARNE DEL TUBÉRCULO**

- Ausente
- Blanco
- Crema
- Amarillo claro
- Amarillo
- Amarillo intenso
- Rojo
- Morado
- Violeta

**DISTRIBUCIÓN DEL COLOR SECUNDARIO DE LA CARNE DEL TUBÉRCULO**

- Ausente
- Pocas manchas
- Áreas
- Anillo vascular angosto
- Anillo vascular amplio
- Anillo vascular y médula
- Todo menos la médula
- Otras (por ejemplo: salpicado)

**FORMA GENERAL DEL TUBÉRCULO**

- Redonda
- Redondo-comprimida
- Comprimida
- Oval
- Oval-comprimida
- Obovada
- Elíptica
- Oblonga
- Oblongo-comprimida
- Oblongo-alargada
- Alargada

### FORMAS RARAS DEL TUBÉRCULO

- Ausentes
- Aplanada
- Clavada
- Reniforme
- Fusiforme
- Falcada
- Enroscada
- Digitada
- Concertinada
- Tuberosada

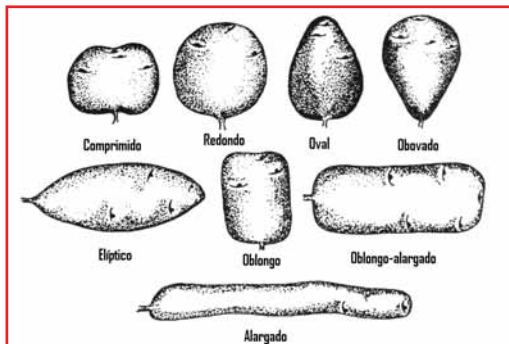


Figura 21: Formas usuales de los tubérculos. Adaptada de Ortiz y Huamán (1994) [13]

### PROFUNDIDAD DE LOS OJOS DEL TUBÉRCULO

- Sobresalientes
- Superficiales
- Medios
- Profundos
- Muy profundos

### COLOR PRIMARIO DE LOS GRELLOS O BROTOS DEL TUBÉRCULO

- Blanco-verdoso
- Rosado
- Rojo
- Morado
- Violeta



Figura 22: Variedad de formas y colores en los grellos de las "papas antiguas de Tenerife". Fotografía tomada de Gil (1997) [14].

### COLOR SECUNDARIO DE LOS GRELLOS O BROTOS DEL TUBÉRCULO

- Ausente
- Blanco-verdoso
- Rosado
- Morado
- Violeta

### DISTRIBUCIÓN DEL COLOR SECUNDARIO DE LOS GRELLOS O BROTOS DEL TUBÉRCULO

- Ausente
- En la base
- En el ápice
- Pocas manchas a lo largo
- Muchas manchas a lo largo

### PERIODO DE LATENCIA DE LOS TUBÉRCULOS

- Ausente
- Muy corto (< 30 días)
- Corto (30-90 días)
- Medio (90-120 días)
- Largo (120-150 días)
- Muy largo (>150 días)

### MADUREZ

- Muy precoz (< 90 días)
- Precoz (90-119 días)
- Medio (120-149 días)
- Tardío (150-180 días)
- Muy Tardío (>180 días)

NOMBRE POPULAR: PAPA DE LA TIERRA

ORIGEN DE LA MUESTRA: LA ASOMADA  
(T.M. DE TÍAS)

Plantas pequeñas, de porte semierecto en el momento de la floración y conformación semicompacta.

Tallos verdes, ligeramente pigmentados hacia la base y de forma más acusada hacia el ápice, provistos de alas rectas, estrechas, patentes en toda su longitud (Figura 23).



Figura 23.

Hojas diseccionadas provistas de 5-6 (raramente 4) pares de foliolos laterales y 3-4 o más pares de interhojuelas dispuestas sobre el raquis (Figura 24). Los peciolulos ocasionalmente portan 1-2 pares de interhojuelas, normalmente semibasiscópicas.

Foliolo terminal de las hojas anchamente ovado-lanceolado (Figura 24),

de base simétricamente redondeada y ápice acuminado, de (39-) 41.6-47 (-51) mm. de largo y (23-) 25.5-29 (-31) mm. de ancho.



Figura 24.

Primer par de foliolos laterales primarios de forma elíptico-lanceolada a elíptica (Figura 24), de base oblicuamente redondeada y ápice acuminado, de (36-) 37-42.2 (-43) mm. de largo y (21-) 22-24.2 (-25.3) mm. de ancho.

Floración de escasa a moderada, con pocas flores por inflorescencia (Figura 25).



Figura 25.

Pedicelos articulados cerca del cáliz, en su tercio superior o incluso en su cuarto superior (Figura 26), pigmentados (en ocasiones de forma ligera) a lo largo y en la articulación; sólo en el tramo más próximo a la base del cáliz la pigmentación se atenúa, predominando la coloración verde (Figura 26).



Figura 26.

Cáliz usualmente simétrico, predominantemente verde, con la pigmentación concentrada en la base de los sépalos, a lo largo del nervio principal de los mismos y en el ápice y los márgenes de sus acúmenes (Figura 27). Lóbulos subcuadrados, provistos de largos acúmenes triangular-lanceolados.



Figura 27.

Corola rotácea a muy rotácea (Figura 28), violada<sup>17</sup>, tornando a lila en la desecación. Acúmenes bien definidos, blancos en ambas superficies, aunque en muchos casos dicha coloración aparece muy difuminada, especialmente en la externa.

Anteras y pistilo carentes de pigmentación. Paredes internas del ovario muy raramente teñidas, y cuando lo están es de forma tenue.

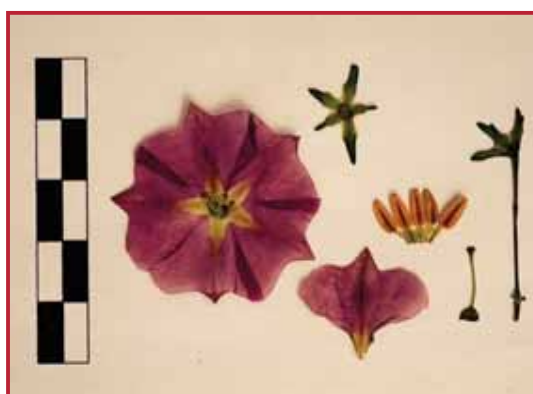


Figura 28.

<sup>17</sup> 82 A - 82 B - 82 D - Violet Group (The Royal Horticultural Society Colour Chart, 1995).



Bagas de forma globosa, verdes, raramente con manchas pigmentadas en la maduración (Figura 29).



Figura 29.

Tubérculos con muy largo periodo de latencia (>150 días), de forma comprimida, ojos de profundidad media y carne de color amarillo claro (Figura 30). Peridermo coloreado de rosado oscuro<sup>18</sup> en el tercio distal del tubérculo y anaranjado intermedio<sup>19</sup> en los dos tercios próximos al estolón; aquí, ojos, cejas y áreas alrededor muestran también la anterior coloración rosada (Figura 30).



Figura 30.

Grellos rojo-morados con el ápice blanco verdoso (Figura 31).

Madurez: 136-146 días



Figura 31.

<sup>18</sup> Tuber skin color 5:3 (Huamán, 1994).

<sup>19</sup> Tuber skin color 3:2 (Huamán, 1994).

NOMBRE POPULAR: PAPA MOÑIGO DE CAMELLO  
ORIGEN DE LA MUESTRA: MÁGUEZ (T.M. DE HARÍA)

Plantas usualmente muy pequeñas (<25 cm.), de hábito semierecto y conformación semicompacta.

Tallos verdes en su mitad basal, pigmentados hacia el ápice, en ocasiones de manera intensa, alcanzando dicha pigmentación el raquis y los peciolulos de las hojas más jóvenes. Alas rectas, muy finas, manifiestas apenas en el tramo inmediato al punto de inserción de las hojas.



Figura 32.

Hojas débilmente diseccionadas provistas de 5 pares de folíolos laterales y 3-5 (raramente 2) pares de interhojuelas dispuestas sobre el raquis (Figura 32). Los peciolulos a veces portan 1-2 (-3) pares de interhojuelas en posición semibasidoscópica o basidoscópica.

Folíolo terminal de las hojas

elíptico, ocasionalmente elíptico-lanceolado o elíptico-oblancoado (Figura 32), de base simétrica, normalmente atenuada, más raramente subredondeada y ápice acuminado, de (41-) 43-50 (-51.5) mm. de largo y 23-28 mm. de ancho.

Primer par de folíolos laterales primarios de forma elíptica a elíptico-lanceolada (Figura 32), de base oblicua y ápice normalmente acuminado, más raro agudo, de (37.6-) 39-46 (-50) mm. de largo y 19-24 mm. de ancho.

Floración muy escasa, cuando no ausente, en nuestras condiciones, con aborte de botones.

Pedicelos articulados en el tercio más próximo a la base del cáliz (<6mm. por debajo), mayormente pigmentados por debajo de la articulación e inmediatamente por encima, tornándose casi verdes hacia el cáliz. La articulación se encuentra igualmente pigmentada.



Figura 33.

Cáliz asimétrico, hirsuto, predominantemente verde con la vena central de los sépalos pigmentada, normalmente en la base de los mismos, ocasionalmente en toda

su longitud, aunque de manera no muy bien definida; el ápice de los acúmenes y sus márgenes también aparecen pigmentados.



Figura 34.

Corola rotáceo-pentagonal, lila<sup>20</sup>, tornando a rosada en la desecación, con acúmenes bien definidos, teñidos de blanco en ambas superficies, aunque no muy marcadamente (Figura 34).

Anteras, pistilo y paredes internas del ovario carentes de pigmentación.

Bagas maduras nunca observadas en las condiciones de cultivo de Lanzarote.

Tubérculos con largo periodo de latencia (>120 días - <160 días), de forma redondeada u oblongo-redondeada, ojos superficiales (sobresalientes hacia la inserción del estolón), y carne de color crema<sup>21</sup>. Peridermo coloreado de rojo morado<sup>22</sup> (Figura 35).



Figura 35.

Grellos predominantemente rojo-morados, incluso morados, con el ápice blanco-verdoso y las áreas inmediatas a los primordios radiculares y foliares blanco-cremosas (Figura 36).

Madurez: 112-124 días



Figura 36.

<sup>20</sup> Flower color 6:2 – 6:3 (Huamán, 1994).

<sup>21</sup> 1205 C (Pantone Color Formula Guide, 1997-1998) / 11 C - Yellow Group (The Royal Horticultural Society Colour Chart, 1995).

<sup>22</sup> 187 U (Pantone Color Formula Guide, 1997-1998) / 181 B - Greyed-Red Group (The Royal Horticultural Society Colour Chart, 1995).

NOMBRE POPULAR: PAPA BLANCA

ORIGEN DE LA MUESTRA: LA COSTA (T.M. DE TINAJO)

Plantas pequeñas o muy pequeñas, de hábito semierecto y conformación semicompacta

Tallos verdes, escasamente pigmentados, provistos de alas rectas, estrechas, patentes principalmente en los nudos y tramos inmediatos (Figura 37).



Figura 37.

Hojas débilmente disecionadas, provistas de 5 (raramente 4) pares de foliolos laterales y 2-4 pares de interhojuelas sobre el raquis (Figura 38). Los peciolulos ocasionalmente portan alguna interhojuelas en posición semibasidoscópica o basidoscópica (Figura 38).

Foliolo terminal de las hojas elíptico (Figura 38), de base simétricamente atenuada (raramente subredondeada) y ápice ligeramente acuminado, de (45-) 47-60 (-62) mm. de largo y (21-) 22-31 (-33) mm. de ancho.

Primer par de foliolos laterales primarios de forma elíptica a elíptico-lanceolada (Figura 38), de base oblicua y ápice ligeramente acuminado, de (40-) 42-51 (-53) mm. de largo y (18-) 21-26 (-27) mm. de ancho.



Figura 38.

Floración escasa, con pocas flores por inflorescencia.

Pedicelos articulados cerca del cáliz, normalmente hacia el inicio del último cuarto (Figura 39), pigmentados a lo largo y en la articulación; aunque muy ligeramente en el tramo más próximo a la base del cáliz (Figura 39).

Cáliz usualmente simétrico, predominantemente verde con los sépalos intensamente teñidos de morado oscuro (casi negro) a lo largo de su nervio central y en el ápice y margen de sus acúmenes; en ocasiones la pigmentación se concentra en la base del cáliz (Figura 39). Lóbulos subrectangulares, provistos de acúmenes lanceolados de tamaño medio.



Figura 39.

Corola rotáceo-pentagonal (en ocasiones) a rotácea (normalmente), de color lila intenso<sup>23</sup>, violada<sup>24</sup> en torno a las guías de néctar. Acúmenes bien definidos, pubérulos, blancos en ambas superficies aunque, en ocasiones, de manera no muy marcada (Figuras 40 y 41).



Figura 40.

<sup>23</sup> Flower color 6-3 (Huamán, 1994).

<sup>24</sup> Flower color 7:3 (Huamán, 1994).



Figura 41.

Bagas maduras nunca observadas en las condiciones de cultivo de Lanzarote.

Tubérculos con periodo de latencia largo (100-150 días), de forma redondeada u oblongo-redondeada, ojos superficiales, cuando no sobresalientes y carne de color amarillo-cremoso<sup>25</sup> (Figura 42). Peridermo de color amarillo-anaranjado<sup>26</sup> (Figura 42).



Figura 42.

Grellos bicolorados de morado y blanco-crema con el ápice blanco verdoso.

Madurez: 112-146 días

<sup>25</sup> 1205 U (Pantone color formula guide, 1997-1998).

<sup>26</sup> 141 C - 142 C (Pantone color formula guide, 1997-1998).

NOMBRE POPULAR: PAPA DEL OJO AZUL  
ORIGEN DE LA MUESTRA: MÁGUEZ (T.M. DE HARÍA)

Plantas pequeñas, de hábito erecto a semierecto y conformación semicompacta.

Tallos verdes o mayormente verdes con algo de pigmentación hacia la base, provistos de alas mínimas, ligeramente onduladas (Figura 43).



Figura 43.

Hojas diseccionadas, provistas de 5-6 (raramente 7) pares de folíolos laterales y 1-2 (ocasionalmente 4 o más) pares de interhojuelas dispuestas sobre el raquis. Los peciolulos de esta variedad bajo nuestras condiciones de cultivo raramente portaron alguna interhojuela (Figura 44).

Folíolo terminal de las hojas anchamente elíptico, de base redondeada a oblicuamente redondeada y ápice acuminado, de (39-) 56.4 – 60.2 (-70) mm. de largo y (26-) 32-35 (-39) mm. de ancho.

Primer par de folíolos laterales primarios de forma elíptica a elíptico-lanceolada (Figura 44), de base oblicua y

ápice ligeramente acuminado, de (29-) 45-60 (-64) mm. de largo y (16-) 20-29 (-30) mm. de ancho.



Figura 44.

Floración de escasa a moderada, con pocas flores por inflorescencia.

Pedicelos articulados cerca del cáliz, normalmente en su tercio superior, a veces en el último cuarto, predominantemente pigmentados debajo de la articulación y verdes hacia el cáliz; la articulación y el tramo inmediatamente superior a la misma también se hayan pigmentados (Figura 45).



Figura 45.

Cáliz simétrico o asimétrico, prácticamente verde, mostrando algo de pigmentación hacia la base de los sépalos, a lo largo de su nervio central, y en el ápice y margen de sus acúmenes (Figura 45). Lóbulos rectangulares, provistos de acúmenes largos, normalmente triangulares o triangular-lanceolados, más raro lineales.

Corola pentagonal a rotáceo-pentagonal, de color lila oscuro, tornando luego a lila pálido, provista de acúmenes bien definidos, blancos en ambas superficies, y con tendencia a formar bandas en la superficie exterior (Figura 46).

Anteras, pistilo y paredes internas del ovario carentes de pigmentación.

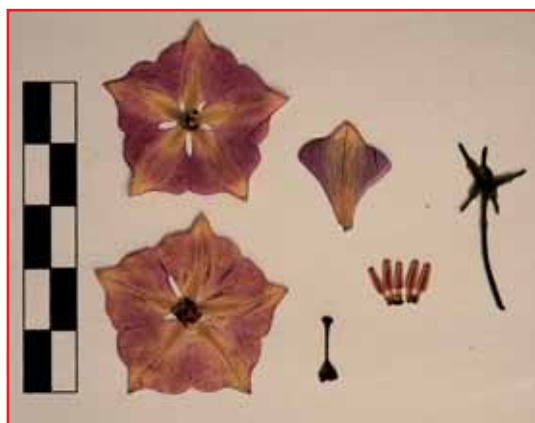


Figura 46.

Bagas muy raramente presentes, muy pequeñas, ovoides y verdes.

Tubérculos de ojos de profundidad media con periodo de latencia corto, variables en cuanto a formas, predominando aquellas redondas, redondo-comprimidas, oblongas, oblongo-comprimidas y oval-comprimidas. Peridermo de color amarillo<sup>29</sup> con ojos, cejas, áreas alrededor y manchas dispersas teñidos de morado<sup>30</sup>; o bien, de color morado con ojos, cejas y áreas alrededor casi negros<sup>31</sup> y manchas dispersas de color amarillo (Figura 47). También, aunque con menor frecuencia, aparecen tubérculos con el peridermo muy finamente salpicado de rojo-morado<sup>32</sup> sobre un fondo amarillo, con los ojos y las cejas moradas (Figura 47). Carne de color amarillo<sup>33</sup>.



Figura 47.

<sup>27</sup> Flower color 6:3 (Huamán, 1994) / 2567 C (Pantone color formula guide, 1997-1998).

<sup>28</sup> Flower color 6:1 (Huamán, 1994) / 263 U (Pantone color formula guide, 1997-1998).

<sup>29</sup> 141 C (Pantone color formula guide, 1997-1998).

<sup>30</sup> 261 U (Pantone color formula guide, 1997-1998) / 79 C-79 D Purple Group (The Royal Horticultural Society Colour Chart, 1995).

<sup>31</sup> 518 U (Pantone color formula guide, 1997-1998).

<sup>32</sup> 199 U (Pantone color formula guide, 1997-1998).

<sup>33</sup> 1205 C - 120 C - 121 C (Pantone color formula guide, 1997-1998) / 11 C- 12 C- Yellow Group (The Royal Horticultural Society Colour Chart, 1995).

Grellos mayormente morados con el ápice amarillo-verdoso. Rudimentos foliares intensamente teñidos de morado (Figura 48).

Madurez: 92 días.

---



Figura 48.



## CONSIDERACIONES FINALES

El trabajo de caracterización que en la presente publicación se ha expuesto muestra la existencia actual de cuatro variedades de papas que los agricultores de Lanzarote consideran antiguas en los campos de la isla. Dos de ellas, la *papa de la tierra* y la *papa del ojo azul*, son afines respectivamente a las *papas corraleras* de La Palma y a las *papas negras* de Tenerife, ambas tenidas igualmente por antiguas en dichas islas. Las dos variedades restantes, la *papa blanca* y la *papa moñigo de camello*, no han sido observadas, al menos por quienes subscriben, en los campos de otras islas del archipiélago, de ahí su especial interés.

Ignoramos el origen y momento de entrada en Lanzarote de estas dos últimas variedades, pero, tal y como se ha esbozado anteriormente, la documentada presencia diferenciada de papas de Lanzarote en Gran Canaria y Tenerife para su uso como material de siembra en el tránsito del siglo XVIII al XIX nos ha llevado a elucubrar sobre la posibilidad de que Lanzarote fuera punto de entrada de material vegetal procedente de Europa en esa época.

Si atendemos a criterios técnicos nos encontramos antes unas variedades, estas de *papa blanca* y *moñigo de camello*, caracterizadas por poseer tubérculos que requieren un largo periodo de latencia para emitir sus *grellos* y poder ser plantados nuevamente. Esta particularidad las hace ajenas a la mayoría de variedades procedentes de Europa durante los siglos XIX y XX, pues estas últimas demandaban dos siembras por campaña dada la escasa dormición que presentaban sus tubérculos. Sin embargo, la existencia de variedades con tubérculos provistos de un largo periodo de reposo, capaces de aguantar largo tiempo sin brotar, se haya perfectamente documentada en la Irlanda del primer tercio del siglo XVIII, siendo esta cualidad muy valorada pues permitía su consumo mucho tiempo después de la cosecha [1]:

«But it is the black *Potatoe* (not that the Pulp in black, but that the Skin is very dark) that is most valued by those who know it; the Pulp affords a stronger invigorating Diet to the Labourer; it keeps till *Potatoes* come again...»<sup>34</sup>.

Sin duda, la aplicación en el futuro de técnicas de caracterización molecular a estas variedades, cuya presencia en Lanzarote es, cuanto menos, intrigante, arrojará más luz sobre su origen y momento de llegada a Canarias.

Resulta, pues, indudable el valor científico de estas variedades que a nuestro entender se pueden considerar como vestigios de los pasos dados en el continente europeo durante el proceso de acumulación, generación y evolución de sus variedades de papas.

El interés de la presencia de estas cuatro variedades en Lanzarote, sin embargo, va más allá del meramente científico, aunque evidentemente, sólo este aspecto justifica la

---

<sup>34</sup> «Pero es la *papa negra* (no que la pulpa es negra sino que la piel es muy oscura) la más apreciada por aquéllos que la conocen. La pulpa proporciona una dieta fortalecedora a los trabajadores; se mantiene hasta que las papas se cosechen de nuevo»

necesidad de su conservación. Las papas antiguas en la isla, al igual que otras especies y variedades de plantas agrícolas constituyen un patrimonio cultural que no sólo debemos proteger sino también promover.

La conservación de este material pasa, sin duda, por intentar mantenerlo en cultivo en los campos. Hoy, lejos ya el papel de producto de subsistencia que antaño tuvieron, se impone su promoción desde una óptica bien distinta y encaminada a la obtención de productos alimenticios de calidad y con una historia detrás.

La producción de alimentos de este tipo es la alternativa que actualmente se plantea en muchas zonas agrícolas con productos singulares, pero muy poco competitivos si atendemos a criterios de rentabilidad basados meramente en el volumen de producción. Las papas antiguas presentes en Lanzarote, al igual que otros muchos cultivos propios de la isla (cebollas, batatas, granos...), tienen un enorme potencial para poder ser integradas en el marco de Denominaciones de Origen o de otros sellos de calidad, no sólo por las características propias de este material (calidad gustativa, antigüedad...), sino también por las condiciones singulares del medio en el que se obtienen (cultivos en jable, cultivos en arenados...).

En “breve”, la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias creará la Denominación de Origen “Papas Antiguas de Canarias” en la que estarán incluidas las variedades de papas con presencia antigua en las islas de Tenerife, La Palma y El Hierro. Las papas antiguas existentes en Lanzarote y descritas en este informe tienen cabida, sin duda, dentro de este sello de calidad, aunque para ello resulta fundamental abordar una serie de actuaciones tendentes al logro de los siguientes objetivos:

- Saneamiento del material vegetal, gravemente afectado por la infección por virus.
- Valoración del producto desde el punto de vista del consumidor con el objeto de generar una demanda del mismo.
- Establecimiento de unos criterios mínimos de calidad y desarrollo del cultivo bajo los mismos.

Sin duda, es la primera de las acciones enumeradas, la que requiere una mayor prontitud pues, tal y como ya se comentó anteriormente, la existencia de, al menos, cinco virus infectando alguna de las variedades descritas comprometen su progreso, las producciones e incluso su mera pervivencia.

La existencia actual de este material antiguo en nuestros campos ha sido posible gracias a la labor de generaciones de personas vinculadas al medio rural que, año tras año, desde hace siglos, han sembrado o plantado, recogido y conservado variedades como las que han ocupado estas páginas.

Resulta paradójico que unas papas que requieren ser plantadas año tras año, llueva o no llueva, hayan llegado hasta nuestros días gracias a la labor de unos agricultores y agricultoras que carecían, en muchas ocasiones, de medios para poder hacer frente a las múltiples incidencias que pueden ocurrir durante el ciclo de cultivo y sin embargo, ahora, cuando más

recursos económicos existen en la isla, sea cuando este material y todo lo que encierra desde el punto de vista genético y cultural vaya a desaparecer.

El mejor reconocimiento hacia estas personas cuyas vidas han estado ligadas a este y a otros cultivos, así como a los campos que los acogieron, es su estudio y conservación pues tras esta labor existe una profunda admiración por el trabajo que realizaron.

---



## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

### INTRODUCCIÓN

▫ [1] 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. Hojas divulgativas 5. Servicio de Agricultura del Cabildo Insular de Tenerife. 33 pp.

▫ [2] Gil, J. (1997): El cultivo tradicional de la papa en la isla de Tenerife. Asociación GRANATE. 160 pp.

▫ [3] Gil, J.; Rodríguez, C. y Hernández, E. (2000): Caracterización morfológica básica de las papas antiguas de la isla de Tenerife. Seminario Permanente de Agricultura Ecológica del Centro Superior de Ciencias Agrarias (Universidad de La Laguna) y Asociación GRANATE. La Laguna. 40 pp.

▫ [4] Lorenzo, R. (2001): Boniatos (batatas) de la isla de La Palma. Inventario e identificación morfológica. Trabajo Fin de Carrera. Centro Superior de Ciencias Agrarias. Universidad de La Laguna. Inédito.

▫ [5] Gil, J. y Peña, M. (2001): Batatas de Anaga. Inventario e identificación (I). Seminario Permanente de Agricultura Ecológica del Centro Superior de Ciencias Agrarias (Universidad de La Laguna), Área de Medio Ambiente del Cabildo Insular de Tenerife y Asociación GRANATE. La Laguna. 81 pp.

▫ [6] Gil, J.; Peña, M.; Niz, R. y Rodríguez, E. (2005). Los cultivos tradicionales de la isla de Lanzarote. Los granos: diversidad y ecología. Servicio de Patrimonio Histórico del Cabildo de Lanzarote. 253 pp.

### BREVES APUNTES SOBRE EL ORIGEN Y LA MORFOLOGÍA DE LA PAPA

▫ [1] Hawkes, J.G. (1990): The Potato. Evolution, Biodiversity and Genetic Resource. Belhaven Press. London. 259 pp.

▫ [2] Hawkes, J.G. (1990): The Potato.

Evolution, Biodiversity and Genetic Resource. Belhaven Press. London. 259 pp.

▫ [3] Ochoa, C.M. (1999): Las papas de Sudamérica. Perú. Centro Internacional de la Papa. Lima. 1036 pp.

▫ [4] Ortiz, R. y Huamán, Z. (1994): Inheritance of Morphological and Tuber Characteristics. *En* Potato Genetics. Bradshaw, J.E. and Mackay, G.R. editors. CAB INTERNATIONAL.

▫ [5] Gil, J. (1997): El cultivo tradicional de la papa en la isla de Tenerife. Asociación GRANATE. 160 pp.

▫ [6] Cutter, E.G. (1978): Estructure and Development of The Potato Plant. *En* The Potato Crop. Edited by P.M. Harrys. Chapman and Hall. London.

▫ [7] Gil, J. (1997): El cultivo tradicional de la papa en la isla de Tenerife. Asociación GRANATE. 160 pp.

▫ [8] Gil, J. (1997): El cultivo tradicional de la papa en la isla de Tenerife. Asociación GRANATE. 160 pp.

### LAS PAPAS EN LA ISLA DE LANZAROTE

#### REFERENCIAS DOCUMENTALES Y BIBLIOGRÁFICAS SOBRE SU PRESENCIA

▫ [1] Macías, M.A. (1989): La papa en la economía canaria. Aproximación histórica. *En* Las enfermedades de la papa y su control. *Cuadernos Phytoma* (9): 4-6.

▫ [2] Quintana, P.C. y Ojeda, F. (2000): Ecos del sufrimiento. Las crisis de subsistencia en Fuerteventura y Lanzarote (1600-1800). Servicio de Publicaciones del Cabildo de Fuerteventura. 248 pp.

▫ [3] Del Castillo, P.A. (1948-1960). Descripción histórica y geográfica de las Islas Canarias (acabada en 1737). Edición crítica, estudio bibliográfico y notas de Miguel Santiago. Ediciones de «El Gabinete Literario» de Las Palmas. Imprenta Silverio Aguirre. Madrid.

- [4] Dávila y Cárdenas, P.M., Obispo de Canarias (1737). Constituciones y nuevas adiciones synodales del obispado de las Canarias (1735). Madrid. Citado por Tous (1997).
- [5] Tous, J (1997). Descripción geográfica de las Islas Canarias de Don Antonio Riviere (1740-1743). Descripción de la Isla de Lanzarote (Firmada por Don Antonio Riviere el 20 de agosto de 1741). Páginas 192-194. Museo Militar Regional. 1997.
- [6] Archivo Municipal de Teguiise. (A.M.T.). Libro de acuerdos del Cabildo Antiguo. SIG. 25-1, COD. 1-3.
- [7] Caballero, F. (1991). Compendio brebe y famososo, histórico y político, en que [se] contiene la cituación, población, división, gobierno, produziones, fábricas y comercio que tiene la Ysla de Lanzarote en el año de 1776. Introducción y notas de Francisco Caballero Mújica. Publicaciones del Muy Ilustre Ayuntamiento de Teguiise. Las Palmas de Gran Canaria. 59 pp.
- [8] Gil, J.; Rodríguez, C. y Hernández, E. (2000): Los cultivos tradicionales y su diversidad. Caracterización morfológica básica de las papas antiguas de la isla de Tenerife. Seminario Permanente de Agricultura Ecológica y Asociación GRANATE. La Laguna. 40 pp.
- [9] Rodríguez, P.J. (2004): Hambre de tierras. Atraso agrario y pobreza en La Palma: una crisis de larga duración. IDEA ediciones. 335 pp.
- [10] Macías, A.M. (1986): Fuentes para el estudio de la producción agraria en las Islas Canarias: el diezmo en la diócesis canariense (1480-1820). *Anuario de Estudios Atlánticos* 32: 269-354.
- [11] Bandini, J.B. (1816): Lecciones elementales de agricultura. Tomo I. Imprenta Bazzanti. La Laguna.
- [12] Hernández, G. (1983): Estadística de las Islas Canarias 1793-1806 de Francisco Escolar y Serrano. Centro de Investigación Económica y Social de la Caja Insular de Ahorros. Cuadernos de Ciencias Sociales. 2368 pp.
- [13] Bandini, J.B. (1816): Lecciones elementales de agricultura. Tomo I. Imprenta Bazzanti. La Laguna.
- [14] Archivo Municipal de La Laguna. Fondo Ossuna. Documento 0.26.10. «Quaderno de quantas con los medianeros de las biñas de la queta de *Sta Úrsola* que an entrado este año de 1785 para el de 1786 sobre lo qe les boy dando para sus fábricas a cuenta de su parte de mostos.» [Escrito por el Teniente coronel D<sup>n</sup>. Juan de Castro Ayala y Ocampo, Regidor perpetuo]
- [15] Archivo Municipal de Teguiise. (A.M.T.). Libro de acuerdos del Cabildo Antiguo. 3 de octubre de 1812.
- [16] Hernández, G. (1983): Estadística de las Islas Canarias 1793-1806 de Francisco Escolar y Serrano. Centro de Investigación Económica y Social de la Caja Insular de Ahorros. Cuadernos de Ciencias Sociales. 2368 pp.
- [17] Madoz, P. (1986). Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de ultramar. Madrid, 1845-1850. Edición Facsímil, Canarias. Ámbito Ediciones S. A. Valladolid. 229 pp.
- [18] Anónimo (1872). Año de 1872. Cuenta de productos cosechados en dicho año en las propiedades que el señor D. Francisco Ponte, Marqués de la Quinta Roja, posee en esta Ysla de Lanzarote. Archivo particular.
- [19] Borja, L. (1876): Derrotero de las Islas Canarias, Madera, Salvajes, Azores y del Cabo Verde. Dirección de Hidrografía. Madrid.
- [20] De la Puerta, J. (1897): Descripción geográfica de las Islas Canarias. Imprenta y librería de Anselmo J. Benítez. Santa Cruz de Tenerife. 92 pp.
- [21] Quintana, F. (1992): Informes consulares británicos sobre Canarias (1856-1914). Centro de Investigación Económica y Social de La Caja de Canarias. Madrid. 1095 pp.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICA SOBRE SU DIVERSIDAD

▫ [1] Díaz, C. (2004): Álvarez Rixo. La Sociedad de Amigos del País de La Palma. *Revista de Estudios Generales de la Isla de La Palma* 0: 329-351

▫ [2] Romero, L. y Mayer, P. (2002): El medio natural: el clima de Lanzarote. En Lanzarote. Geografía de un espacio singular. Servicio de Publicaciones. Cabildo de Lanzarote.

▫ [3] Hernández, L.A.; González, M.C.; Jiménez, C.C.; Ortega, M.J., Padrón, P.A.; Rodríguez, A.; Torres, J.M. & Vargas, G.E. (1991). Suelos de la isla de Lanzarote. Características generales. XVIII Reunión nacional de suelos. Tenerife, 22-28 de septiembre de 1991. Departamento de Edafología y Geología. Universidad de La Laguna. 311-330

▫ [4] Torres, M. (2003): José Agustín Álvarez Rixo: la historia y el Puerto del Arrecife. En Historia de Dos Puertos Canarios. Tomo I. Historia del Puerto del Arrecife. Ayuntamiento de Arrecife y Cabildo de Lanzarote. 2003.

▫ [5] Marrero, A (1992): Cultivos tradicionales de papas en Canarias y su biodiversidad. Proceedings of the I International Ethnobotanical Congress. ETNOBOTÁNICA'92. 20-26 Sept. 1992. Jardín Botánico de Córdoba.

▫ [6] IPNA (1995): Memoria de la visita realizada a la isla de Lanzarote con el fin de inventariar las variedades locales de papa que allí aún se siembran o lo han hecho hasta una época reciente. Instituto de Productos Naturales y Agrobiología (IPNA-CSIC). Documento interno.

▫ [7] Gil, J; Peña, M.; Niz, R. y Rodríguez, E. (2005). Los cultivos tradicionales de la isla de Lanzarote. Los granos: diversidad y ecología. Servicio de Patrimonio Histórico del Cabildo de Lanzarote. 253 pp.

## GENERALIDADES DEL CULTIVO DE LA PAPA EN LANZAROTE

▫ [1] Gil, J.; Rodríguez, C. y Hernández, E. (2000): Caracterización morfológica básica de las papas antiguas de la isla de Tenerife. Seminario Permanente de Agricultura Ecológica del Centro Superior de Ciencias Agrarias (Universidad de La Laguna) y Asociación GRANATE. La Laguna. 40 pp.

▫ [2] Doyle, H. (1797): Tratado sobre el cultivo, uso y utilidades de las patatas o papas, e instrucción para su mejor propagación. Imprenta Real. Madrid. 118 pp.

▫ [3] Boutelou, C. y Boutelou, E. (1801). Tratado de la huerta o método de cultivar toda clase de hortalizas. Imprenta de Villalpando. Madrid. 400 pp.

▫ [4] Gil, J. (1997): El cultivo tradicional de la papa en la isla de Tenerife. Asociación GRANATE. 160 pp.

▫ [5] Viera y Clavijo, J. (1982): Diccionario de historia natural de las Islas Canarias. Edición dirigida y prologada por Manuel Alvar. Mancomunidad de Cabildos de Las Palmas. 472 pp.

▫ [6] Ferguson, D. (1853): Farmer's Magazine. September 1853. Citado por Davidson (1933): History of Potato Varieties. *J. Dep. of Agric.* Eyre. 1933. 57-81

▫ [7] CIP (1991): True Potato Seed. CIP bibliography 24. 70 pp.

## INVENTARIO

▫ [1] 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. *Hojas divulgativas* 5. Servicio de Agricultura del Cabildo Insular de Tenerife. 33 pp.

▫ [2] Spooner, D. M. y Hetterscheid, W.L.A. (2006). Origins, Evolution, and Group Classification of Cultivated Potatoes. En: T.J. Motley, N. Zerega & H. Cross, (eds.), Darwin's Harvest. New Approaches to the Origins, Evolution, and Conservation of Crops. Columbia University Press. New York.

Páginas 285-307

▫ [3] Lester, R.N. y Hawkes, J.G. 2001. Solanaceae. En: P. Hanelt and IPK (eds.), Mansfeld's Encyclopedia of Agricultural and Horticultural Crops. Vol. 4:1790-1856.

## IDENTIFICACIÓN

▫ [1] Gil, J. (1998): Apuntes acerca de las especies y variedades de plantas tradicionalmente cultivadas en la isla de El Hierro. Cabildo Insular de El Hierro. Inédito.

▫ [2] Gil, J.; Peña, M.; Niz, R. y Rodríguez, E. (2005): Los cultivos tradicionales de la isla de Lanzarote. Los granos: diversidad y ecología. Servicio de Patrimonio Histórico del Cabildo de Lanzarote. 253 pp.

▫ [3] Gil, J. (1998): Apuntes acerca de las especies y variedades de plantas tradicionalmente cultivadas en la isla de El Hierro. Cabildo Insular de El Hierro. Inédito.

▫ [4] Gil, J.; Hernández, M. y Álvarez, C.E. (1999): Inventario de especies y variedades de plantas cultivadas tradicionalmente en la isla de Tenerife. Instituto de Productos Naturales y Agrobiología (IPNA-CSIC). Documento interno.

▫ [5] NEIKER (2005): Prospección, caracterización y conservación de variedades de patata (*Solanum tuberosum* L.) en peligro de extinción. Informe anual de seguimiento. Proyecto de recursos fitogenéticos del INIA nº RF03-004. NEIKER-Instituto Vasco de Investigación y Desarrollo Agrario. Vitoria.

▫ [6] Santana, G. (1996): El comercio interinsular de Lanzarote, 1635-1665. Universidad de Las Palmas de Gran Canaria (Servicio de Publicaciones), Cabildo de Lanzarote. Las Palmas de Gran Canaria. 221 pp.

▫ [7] Gil, J.; Rodríguez, C. y Hernández, E. (2000): Caracterización morfológica básica de las papas antiguas de la isla de Tenerife. Seminario Permanente de

Agricultura Ecológica del Centro Superior de Ciencias Agrarias (Universidad de La Laguna) y Asociación GRANATE. La Laguna. 40 pp.

▫ [8] NEIKER (2005): Prospección, caracterización y conservación de variedades de patata (*Solanum tuberosum* L.) en peligro de extinción. Informe anual de seguimiento. Proyecto de recursos fitogenéticos del INIA nº RF03-004. NEIKER-Instituto Vasco de Investigación y Desarrollo Agrario. Vitoria.

▫ [9] IPNA (1995): Memoria de la visita realizada a la isla de Lanzarote con el fin de inventariar las variedades locales de papa que allí aún se siembran o lo han hecho hasta una época reciente. Instituto de Productos Naturales y Agrobiología (IPNA-CSIC). Documento interno.

▫ [10] Gil, J.; Rodríguez, C. y Hernández, E. (2000): Caracterización morfológica básica de las papas antiguas de la isla de Tenerife. Seminario Permanente de Agricultura Ecológica del Centro Superior de Ciencias Agrarias (Universidad de La Laguna) y Asociación GRANATE. La Laguna. 40 pp.

▫ [11] Gil, J. (1997): El cultivo tradicional de la papa en la isla de Tenerife. Asociación GRANATE. 160 pp.

▫ [12] Cabildo Insular de La Palma (2001): Las papas tradicionales de La Palma y propuesta del Cabildo Insular de La Palma sobre cuales de esas variedades deberían incluirse en la futura Denominación de Origen "Papas Antiguas de Canarias". Cabildo Insular de La Palma. Noviembre de 2001. Informe interno.

▫ [13] Consejo Provincial de Agricultura y Ganadería de Canarias (1918). Perfeccionamientos que deben adoptarse en el cultivo de la patata para aumentar su producción. Hojas divulgadoras. Año 1, nº 5. Real Sociedad Económica de Amigos del País de Tenerife.

▫ [14] Morales, P. (1892): Fiesta de las flores. Memoria crítico-descriptiva de la exposición de plantas, frutos, industriales y artísticos de Gran Canaria que se celebró en la ciudad del Real de Las Palmas durante los días



28 de abril á 8 de mayo de 1892. Tip. La Atlántida. Gran Canaria.

## CARACTERIZACIÓN MORFOLÓGICA BÁSICA

▫ [1] Huamán, Z. (1994): Descriptores de la papa para la caracterización básica de las colecciones nacionales. Centro Internacional de la Papa (C.I.P). Lima. Perú.

▫ [2] Huamán, Z.; Williams, J.T.; Salhuana, W. y Vincent, L. (1997): Descriptors for the Cultivated Potato. International Board for Plant Genetic Resources (I.B.P.G.R.). Roma.

▫ [3] Ochoa, C.M. (1990): The Potatoes of South América. Bolivia. Cambridge University Press. 512 pp.

▫ [4] Torres, L.O. (1984): Evaluación de características botánicas, agronómicas, físicas y químicas de cultivares nativos de papas procedentes del Departamento de Puno. Tesis para optar al grado de Ingeniero Agrónomo. Universidad Nacional San Antonio Abad del Cusco. Perú.

▫ [5] UPOV (1986): Directrices para la ejecución del examen de la distinción la homogeneidad y la estabilidad. Patata, papa (*Solanum tuberosum* L.).

▫ [6] Huamán, Z.; Williams, J.T.; Salhuana, W. y Vincent, L. (1997): Descriptors for the Cultivated Potato. International Board for Plant Genetic Resources (I.B.P.G.R.). Roma.

▫ [7] Huamán, Z. (1994): Descriptores de la papa para la caracterización básica de las colecciones nacionales. Centro Internacional de la Papa (C.I.P). Lima. Perú.

▫ [8] The Royal Horticultural Society Colour Chart (1995): Flower Council of Holland. Leiden, The Netherlands.

▫ [9] Pantone Color Formula Guide (1997-1998): Eleventh printing. Pantone, Inc. New Jersey. USA.

▫ [10] Ortiz, R. y Huamán, Z. (1994): Inheritance of Morphological and Tuber Characteristics. *En* Potato Genetics. Bradshaw,

J.E. and Mackay, G.R. editors. CAB INTERNATIONAL.

▫ [11] Hawkes, J.G. (1990): The Potato. Evolution, Biodiversity and Genetic Resource. Belhaven Press. London. 259 pp.

▫ [12] Huamán, Z. (1987): Systematic Botany and Morphology of the Potato. TIB slide collection 6. Centro Internacional de la Papa.

▫ [13] Ortiz, R. y Huamán, Z. (1994): Inheritance of Morphological and Tuber Characteristics. *En* Potato Genetics. Bradshaw, J.E. and Mackay, G.R. editors. CAB INTERNATIONAL.

▫ [14] Gil, J. (1997): El cultivo tradicional de la papa en la isla de Tenerife. Asociación GRANATE. 160 pp.

## CONSIDERACIONES FINALES

▫ [1] Rye, G. (1730): Considerations on Agriculture. Citado por Davidson (1933): History of Potato Varieties. J. Dep. of Agric. Eyre. 1933. 57-81

---



## CRÉDITOS

□ FIGURA 1: Ramiro Ortega Dueñas. □ FIGURAS 3, 4, 8, 9, 11, 15, 18, 23, 24, 25, 26, 27, 29, 30, 31, 32, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 42, 43, 44, 45, 47 y 48 : Marta Peña Hernández. □ FIGURA 5: Mayte Cedrés Melián. □ FIGURA 6: Carlos Rodríguez López. □ FIGURA 10: Juan Miguel Torres Cabrera □ FIGURA 12: Sigfredo Martín. □ FIGURA 13: Yuri Millares □ FIGURA 14: Raquel Niz Torres. □ FIGURA 22: Carlos Enrique Álvarez González. □ FIGURAS 17, 28 y 46: Tomás Roberto Ramos. □ FIGURAS 33 y 41: Ricardo Lorenzo Rodríguez.

□ DISECCIONES FLORALES: Jaime Gil González



## AGRADECIMIENTOS

### A

□ Señor Antonio Cabrera (Las Breñas) □ Señor Antonio González Reyes (Goíme) □ Señor Antonio Niz (Máguez) □ Señor Benigno Machín (Muñique) □ Señor Bernardino Morín (San Bartolomé) □ Señor Carlos Cabrera (Las Breñas) □ Señor Crispín Villalba (Teguise) □ Señor Domingo Morales (Tesequite) □ Señor Eloy Cáceres (Soo) □ Señor Estanislao Camacho (La Asomada) □ Señor Fefo González (San Bartolomé) □ Señor Francisco Cedrés (Ye) □ Señor Francisco de León de León (Mozaza) □ Señor Francisco Figueroa (El Mojón) □ Señor Germán González (El Golfo) □ Señor Guillermo Dorta (Ye) □ Señor Guillermo Medina (Las Breñas) □ Señor Honorato Bermúdez (Tías) □ Señor Isidoro (Las Breñas) □ Señor Jerónimo (Tías) □ Señor Nicolás Villalba (Teguise) □ Señor Pepe Niz (Máguez) □ Señor Antonio Betancor (Tabayesco) □ Señora Claudina (Ye) □ Señora Mercedes Melgarejo (El Mojón) □ Señora Peregrina (La Asomada) □ Señor José Perdomo □ Señor José Ramos (Los Valles) □ Señor José Rodríguez y señora □ Señor Rafael Pérez y señora (Montaña Blanca) □ Señor Joaquín Melgarejo (Haría) □ Señor Francisco Pacheco (Teguise) □ Señor Tomás Niz (Ye) □ Señor Zenón (Máguez) □ Señor Miguel Guillén (Tinajo) □ Señora Petra Pérez (La Vegueta) □ Señora Fefa Rodríguez Cruz (La Costa) □ Señora Petra Rodríguez Cruz (Conil) □ Señora Nina Rodríguez Cruz (Conil) □ Señora María Guillén (Las Calderetas) □ Señor Manuel Martín Sicilia (Goíme) □ Señor José Corujo Armas □ Señor Miguel Tarajano □ Señor Felipe de León Rocío (San Bartolomé) □ Señor Pepe Guerra (Tiagua) □ Señor Manuel de Armas (Arrieta) □ Señor Ambrosio (Máguez) □ Señora Concha (Máguez) □ Señor Marcial Caraballo (Femés) □ Señora Dorina Torres (Máguez) □ Señor Francisco Ortega (San Bartolomé) □ Señora Rosalía Elvira (San Bartolomé) □ Señor Rafael Curbelo (Mácher) □ Señor Marcial Cáceres (Soo) □ Señor Juan Manuel García (Ye) □ Señora María Figueroa (Ye) □ Señor Felipe Méndez (Haría) □ Señor Claudio Perdomo (Ye) □ Señor Romualdo (Teguise) □ Señora Adelaida Villalba (Teguise) □ Señora Dolores Duque (Las Cabreras) □ Señor Pedro Betancort Duque (Tao) □ Señor Francisco Robayna (Tesequite) □ Señor Deogracio (Máguez) □ Señora Claudina (Máguez) □ Señor Pedro Betancort (Los Valles) □ Señor Pedro Robayna (Los Valles) □ Señor Luis Betancort (El Islote) □ Señor Policarpo Bermúdez (Los Valles) □ Señora Margarita Melián (Femés) □ Señor Juan Abreu (Tahíche) □ Señor Luis Martín (Tahíche) □ Señora Juana (El Islote) □ Señora Natividad Benasco (Montaña Blanca) □ Señor Juan Bonilla (Tiagua) □ Señor Juan Guillén (Las Montañetas) □ Señor Juan Pérez y señora Dolores (Cohombrillo) □ Señor Manuel García (Teguise) □ Señor Manuel (Las Breñas) □ Señor Pancho Dorta (Órzola) □ Señor Pedro Fernández Franquis □ Señor Pedro Ferrer (Tinajo) □ Señor Ramón González (Montaña Blanca) □ Señor Ramón Rodríguez (El Islote) □ Señor Victoriano Rocío (San Bartolomé) □ Señora Francisca Dorta (Máguez) □ Señora Juana (Las Casitas) □ Señora María (Yaiza) □ Señora Mariquita (Uga) □ Señora Reyes García (Yaiza) □ Señor Juan Hernández y señora Carmen García (Tías) □ Señor Manuel y señora Mercedes (Los Valles)

□ Archivo Histórico Provincial de Santa Cruz de Tenerife □ Archivo Municipal de

La Laguna □ Archivo Municipal de Teguiise □ Biblioteca de Centro Internacional de la Papa □ Biblioteca del Instituto de Productos Naturales y Agrobiología □ Centro de Agrodiversidad de La Palma □ National Library of Ireland □ Servicio de Patrimonio Histórico del Cabildo de Lanzarote □ Profesor D. Carlos Ochoa (Centro Internacional de la Papa) □ Profesor D. Ramiro Ortega Dueñas (Universidad San Antonio Abad del Cusco) □ Raquel Niz Torres □ Sigfredo Martín □ D. Francisco Hernández □ A Angel, Elena, Finnes, Francis, Juan Francisco, Juan Carlos, Nesi, Macarena, M<sup>a</sup> Carmen, Pilar, Roberto, Salguero y Virginia, alumnos del curso de Horticultura, FIP-2006.

---

**Y ESPECIALMENTE**

**A**

ADERLAN y a La Fundación César Manrique por la sensibilidad y cercanía mostrada al considerar que nuestras *papas de la tierra* aún merecen atención.

