



## Boniato saucero Isla de la Palma (Canarias)

*Ipomoea batatas* (L.) Lam.

Familia: Convolvulaceae



Juan Ramón Pedrianes

### USOS PRINCIPALES



### NOMBRES LOCALES

**Castellano:** boniato saucero (toda la isla), boniato de Lanzarote / lanzarotero (San Andrés y Sauces); rama mazuquera (El Paso, Los Llanos de Aridane), rama padrón amarillo (Villa de Mazo).

### INTRODUCCIÓN

Es la variedad antigua de boniato más extendida en La Palma [1]. Prefiere los suelos sueltos y arenosos de las zonas bajas, aunque puede llegar a 700 m [2]. Al ser una especie tropical que requiere calor, se desarrolla más rápidamente en las zonas de costa.

El nombre de boniato de Lanzarote sugiere su procedencia. La presencia de boniatos con idénticas características en Lanzarote y Tenerife apunta a ese posible vínculo entre islas [3]. Al parecer, llegó al municipio de San Andrés y Sauces y desde allí se extendió al resto de la isla de La Palma, y por ello el nombre más extendido. Asimismo, el término rama mazuquera que se emplea en dos municipios vecinos de la isla podría estar relacionado porque entrara en ellos desde el municipio de Villa de Mazo.

### DESCRIPCIÓN

#### CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS

El **boniato** es de forma oblonga, a veces obovoide, con cierta tendencia a mostrar hendiduras longitudinales o constricciones horizontales superficiales. Tiene la piel de color crema pálido, generalmente con matices rosados. La carne es de color amarillo, con manchas dispersas de color anaranjado [1].

La **planta** es de hábito semi-erecto y disperso, sin capacidad de enroscarse. Presenta tallos verdes, con las axilas y la base de las guías secundarias pigmentadas. Entrenudos cortos o intermedios, de diámetro entre delgado e intermedio. Pubescencia del ápice escasa, cuando no ausente. Hojas inmaduras verdes con el borde morado. Hojas maduras de tamaño medio, verdes, con todas las venas del

envés parcial o totalmente pigmentadas, de perfil cordado, con uno a tres lóbulos muy superficiales, excepcionalmente hasta cinco, el central a modo de diente. Peciolos por lo común cortos, verdes, pigmentados en su inserción con el tallo y hacia el limbo de la hoja [1].

La **flor** es color violeta con la forma acampanada característica de la familia, no difiriendo de otras variedades.

#### CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS

Se da bien tanto en **suelos arenosos** en los que se suele cultivar el boniato, como en terrenos más arcillosos denominados "**mazapé**", que no toleran otras variedades porque suelen encharcarse y ser muy apretados [4]. Estos suelos se corresponden con vertisoles y suelen estar asociados a vaguadas o pies de vertiente.

La **época de cosecha** varía entre septiembre y marzo, en función de cuándo se plante. Según describen los agricultores que la cultivan, si se planta en abril, el desarrollo es más rápido debido a la lluvia y tarda en torno a cinco meses y medio en completar el ciclo. Sin embargo, si se hace en junio, es necesario **regar** la planta y tarda entre quince y treinta días más. Si no llueve en exceso se puede mantener en la tierra alrededor de un año sin estropearse. Además, se **conserva** almacenado mejor que otras variedades de boniato.

#### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

**Textura** firme y seca, carne sabrosa. Presenta un corazón azucarado, denominado "**turrón**", que al cocinarlo adquiere una consistencia harinosa [4].

#### VALORACIÓN LOCAL

Se trata de uno de los boniatos **más valorados** en la isla por su **sabor** y **capacidad de conservación** durante tiempos prolongados. Según afirmaba un agricultor de San Andrés y Sauces, "estos boniatos se guardaban en cuevas y se conservaban bien hasta casi la siguiente cosecha, mientras que otras variedades se echaban a perder rápido". Su carne firme aguanta el calor de la cocción sin deshacerse demasiado ni quedar aguachento, siendo una de las variedades preferidas para comer sancochadas (cocidas), asadas, fritas o en potajes [4].

Autor: Juan Ramón Pedrianes Cabrera, por Red de Semillas de La Palma



## ■ CONOCIMIENTOS TRADICIONALES SOBRE USOS

Se consume la raíz **cocinada**, que se prepara simplemente cocida, frita, asada o como ingrediente de potajes. Para preparar los boniatos fritos recomendaba una campesina de San Andrés y Sauces cortarlos de forma longitudinal, lo que permite que el boniato “se estofe” más al freírlo. Sin embargo, para cocerlos “lo mejor es ponerlos en la olla recién cavados y sin pelar, siendo así más sabrosos” [4]. Ocasionalmente se han comido **crudos** en el campo, como un tentempié mientras se realizaba el trabajo de cavarlos y sacar la cosecha de la tierra [4].

Esta variedad, junto con el boniato cubano de turrón, se ha usado tradicionalmente para la elaboración de excelentes **bollos de boniato** en Barlovento y en San Andrés y Sauces [4]. Para hacerlos, se guisaban pelados y luego se amasaban con el resto de los ingredientes: por cada diez kilos de harina, se usaban cinco kilos de boniato, una taza de manteca, anís, sal y levadura madre. Al contener manteca y boniato, le cuesta subir al pan, por lo que se agregaba el doble de levadura madre que para un pan normal. Según cuentan, los bollos de boniato que se hacían antes eran mucho más pesados que los actuales y, una vez hechos, podían conservarse hasta un mes sin estropearse. En los años treinta, por carnaval y Navidad, eran típicos también de Los Sauces otros dulces hechos con boniato, como los pejes y el boniatillo, hoy desaparecidos [4].

La rama de boniato se ha usado como alimento para **vacas, cabras, conejos, cochinos, ovejas y gallinas** [4]. Este uso forrajero se decía que era bueno para **inducir el celo** en las cabras y que queden preñadas antes, así como para **incrementar la producción lechera** del ganado, aunque la leche perdía contenido en grasa y, si el consumo era excesivo, la leche tenía mal olor [4].

Sin embargo, también puede resultar **tóxica** para los animales. Por un lado, las cabras pueden morir de indigestión o “asoplamiento” si la rama de boniato está caliente o “serenada”, es decir, expuesta al sereno, por lo que había que dejarla “murchar” o marchitarse durante un día o dos. Por otro lado, tampoco se le debía dar rama de boniato a las bestias (burros, mulos y afines), ni fresca ni seca, porque tiene una hebra que “tranca” al animal, y debido a la indigestión y el estreñimiento le puede provocar la muerte [4].

Finalmente, también se ha empleado como planta **ornamental** tanto en el exterior como en el interior de las casas [4].

## ■ CONOCIMIENTOS TRADICIONALES SOBRE MANEJO

La **plantación** se realiza generalmente entre marzo y junio, soliendo ser más tardía a medida que se sube en altitud y la temperatura ambiental aumenta. Los esquejes de 35-40 cm, llamados guías o “base-los”, se cortaban en marea llena (pleamar) y se plantaban en cuarto menguante a una distancia aproximada de medio metro sobre los surcos hechos en el terreno [4].



Flor del boniato saucero. Juan Ramón Pedrañas



Resquebrajamiento de los boniatos por alteración en el balance hídrico. Juan Ramón Pedrianes

Como se describe en la ficha elaborada para la especie (ver pág. 71), en la localidad de Los Sauces el cultivo del boniato se **asociaba** con maíz y judías, denominados localmente millo y frijoles respectivamente [5]. En cuanto a **rotaciones**, en esta localidad se plantaban en junio, después de las papas que se sembraban en enero o febrero y que en tres meses y medio ya se podían cosechar. Después de los boniatos no se plantaban papas, porque el boniato deja el suelo esquilado de nutrientes y además ocupa el “cantero” (terreno de cultivo) por más tiempo al ser de ciclo más largo. En otras zonas de la isla, como en Mazo o Fuencaliente, se alternaba el boniato con cultivos tales como papas, el altramuç o chocho (*Lupinus albus* L.), habas forrajeras o centeno, aplicando el rastrojo como abono previo a la plantación de boniatos [6]. Otra forma de **abonado** típica de Los Sauces era, una vez plantados los esquejes, añadir al surco una cama de helechos [*Pteridium aquilinum* (L.) Kuhn in Kerst.] y un poco de tierra. La explicación de esta práctica es que el helecho tiene un alto contenido en nitrógeno y potasio que permite un desarrollo equilibrado de la mata de boniato. Mientras que el nitrógeno ayuda al desarrollo de la parte aérea, el potasio favorece la tuberización [4].

El **riego** debe ser moderado, pues un consumo excesivo de agua cuando el boniato ya está formado hace que quede aguachento. Los cambios en el balance hídrico le afectan mucho. Por ejemplo, cuando se deja mucho tiempo en la tierra y le cae un chaparrón, corre el peligro de cuartearse y perder calidad. Esto es debido a que se hincha por acumulación de agua. Si luego pasa un tiempo sin llover, los tejidos se contraen y el boniato se agrieta [4].

En cuanto a **plagas**, en la isla de La Palma se han mencionado las ratas, los conejos y las chovas piquirrojas (*Pyrrhocorax pyrrhocorax* Linnaeus, 1758) [4,6].

Se **propaga** mediante esquejes, como el resto de variedades de boniato. En La Palma se solía mantener alguna planta madre en el borde del huerto. Para mantenerla, se cortaban las ramas dejando solo un palmo, se regaba y se le añadía abono. De esta manera se conseguía que la planta “se fuera en vicio”, es decir, que desarrollara mucho la parte aérea, lo que permitía disponer de material vegetal para el año siguiente. De vez en cuando se escarbaba un poco por si ya tenía algún boniato para el consumo familiar [4].

## ■ SITUACIÓN ACTUAL

De las 26 variedades antiguas de boniato descritas para La Palma, esta es la que se cultiva en más zonas [1]. La sustitución por nuevas variedades más productivas y de ciclo corto pone en peligro la pervivencia de las tradicionales. Esta variedad aún se cultiva, destinada principalmente para autoconsumo. Sin embargo, en la alta cocina actual se buscan nuevas texturas y sabores y varios cocineros se han mostrado interesados por el boniato en La Palma, lo que puede fomentar la revalorización de esta variedad tradicional [7].

## ■ OBSERVACIONES

Gil y Peña [1] citan la presencia en el macizo de Anaga (Tenerife) de una variedad conocida como batata palmera cuya descripción la asemeja al boniato saucero o lanzarotero.

En la localidad lanzaroteña de Tao (Teguise) había un tipo de boniato conocido como batata amarilla o yema de huevo con el que se elaboraban “truchas”, un postre tradicional relleno de boniato o dulce de pantana (cabello de ángel) y almendras, que solía hacerse por carnaval y Navidad. Hoy en día prácticamente ha desaparecido de Lanzarote, pero se conserva en La Palma con el nombre de boniato saucero o lanzarotero y en Tenerife con el de batata palmera [3].

## ■ MUESTRAS CONSERVADAS EN BANCOS DE GERMOPLASMA

Banco de germoplasma	ID Entrada banco	Nombre local	Procedencia
CCBAT*	CBT00097	batata de La Palma	San Cristóbal de La Laguna (Tenerife)
CCBAT	CBT01597	batata palmera	Santa Cruz de Tenerife (Tenerife)

\*Centro de Conservación de la Biodiversidad Agrícola de Tenerife

## ■ REFERENCIAS

1. Lorenzo Rodríguez & Gil González 2007; 2. Rodríguez Brito 1982; 3. Tabar 2016; 4. Pedrianes Cabrera 2017; 5. Hernández Hernández 2007; 6. González Díaz & Perdomo Molina 2012; 7. Gil González 2013.