



Antonio Perdomo Molina

## Bubango Islas Canarias

*Cucurbita pepo* L.

Familia: Cucurbitaceae

### USOS PRINCIPALES



### NOMBRES LOCALES

**Castellano:** bubango (Tenerife, La Palma, La Gomera, Gran Canaria, El Hierro y Lanzarote), buango (Gran Canaria y La Gomera), bugango (La Gomera y Gran Canaria), budango, bujango, gujango (La Gomera).  
**La planta:** bubanguera, bubanguero [1–21].

### INTRODUCCIÓN

Las islas con mayor tradición histórica de cultivo de esta variedad tradicional son Tenerife, La Palma, La Gomera y El Hierro; aunque actualmente la podemos encontrar en la mayoría de las Islas Canarias [1].

En Tenerife se puede encontrar desde cotas bajas, próximo al mar [2], hasta medianías altas, obteniéndose las mejores producciones en torno a 300 m [7]. Sin embargo, en el caso del municipio de Garafía (La Palma), se siembra en zona de monte, en cotas más altas [16].

Respecto a su antigüedad, son varios los documentos históricos en los que aparece mencionado el bubango. En el siglo XVIII, el mayordomo Silvestre Izquierdo escribía cartas a los dueños de la Hacienda de Las Palmas de Anaga, en las que reflejaba todas aquellas cosas que se enviaban, y en varias de ellas se encuentra este producto “van unas papitas, un bubanguito y dos calabacitas verdes de Guinea” (carta 27, de 1 de junio de 1770) y “van treinta y dos quesitos y un bubango verde” (carta 67) [13]. También en este siglo, Viera y Clavijo describe la calabaza bubanga: “su fruto es más pequeño que el de la Guinea y tiene más de alto que de ancho (...); el verde de la cáscara está manchado de blanco, o de pajizo, y su pulpa de amarillo bajo” [22], lo que podría corresponderse con las variedades locales que se siguen cultivando en la actualidad en la isla de La Palma [1]. También encontramos referencias en el siglo XIX. Por un lado, el naturalista Sabin Berthelot lo menciona para Tenerife, como una “especie de calabaza o calabacín” [23]; por otro, el comisario regio Francisco de León y Falcón, indica el cultivo de bubangos en regadío en Gran Canaria [24]. Finalmente, lo encontramos citado en un anuncio del periódico El Valle de Orotava en el que se ofrecen “semillas frescas de hortaliza” de diversas especies (alcachofa, berenjena, bubango, beterrada, col de pilón, etc.) [25].

### DESCRIPCIÓN

El bubango tiene una gran variabilidad morfológica. Las personas que lo cultivan distinguen varios tipos con diferencias de tamaño, forma y color, que se manejan y seleccionan como una misma variedad. Los bubangos se siembran, cultivan y cosechan juntos, y generalmente no se separa la semilla de cada morfotipo, sino que se guarda junta para la siembra del siguiente año.

### CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS

El **fruto** se caracteriza por su piel lisa, con costillas superficiales bien marcadas; semillas de color beis claro y carne del fruto blanca [6], que en su madurez torna a amarillo-anaranjado [26].

Según el color y la forma se distinguen diversos tipos de bubango. En cuanto a la forma, se denomina bubango redondo a aquellos con frutos redondeados, a veces levemente achatados en los extremos, y bubango cumplido cuando la forma es cilíndrica [1, 14, 26]. En Guía de Isora y en Santiago del Teide también se ha recogido información



Frutos de bubango cumplido (alargado) y un bubango redondo, que se cultivan mezclados. Antonio Perdomo Molina

Autores: María Panizo Casado, Antonio C. Perdomo Molina, Arnoldo Álvarez Escobar y Octavio Rodríguez Delgado



sobre un bubango amarillo, y en la segunda localidad, además, sobre un bubango de tamaño considerable, que recibe el nombre de mantequero [12].

Respecto al color de la piel, en el *Atlas lingüístico y etnográfico de la Islas Canarias* de Manuel Alvar [21], se recoge que un informante de Tenerife indicó: “hay dos clases, de piel clara y oscura”. En La Palma se recogió la frase: “de las dos variedades conocidas, una (la amarilla por fuera) es dulce, mientras que la otra (verde) es amarga, ambas tienen la carne blanca”. Y en La Gomera: “según el color que tengan por fuera, reciben los nombres de verde y amarillo” [21]. En la actualidad, mientras que en Tenerife predominan aquellos morfotipos que en su estado inmaduro tienen la piel del fruto verde claro (con posibilidad de existir dibujos más o menos perceptibles en formas de vetas o manchas en tonos verdosos más oscuros), en La Palma abundan los que tienen una capa verde oscura [1,14,26].

Se trata de una **planta** herbácea con hábito de crecimiento indeterminado, rastrera o trepadora, con largos entrenudos y zarcillos bien desarrollados [1,6,26], más parecida a una planta de calabaza que a una de calabacín [14]. Las **flores** son unisexuales y de color anaranjado [26].



Bubango maduro cortado por la mitad. Antonio Perdomo Molina

### CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS

El **ciclo de cultivo** varía en función de la época de siembra, del lugar donde se realice y de la climatología de cada año. Según afirman algunos agricultores de Tenerife, “al bubango no le gustan los inviernos”, ya que con frío la planta no crece correctamente y los frutos no llegan a desarrollarse [1]. Con un año climatológicamente benigno, puede estar produciendo sobre el terreno algo más de doce meses. El fin del cultivo lo establece el propio agricultor, en función del grado de virosis que observe en los frutos y el estado general de la planta [14].

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

La **carne** del fruto es firme, de **textura** suave, sin ser fibrosa y tiene un **sabor** de intensidad media [26].

### VALORACIÓN LOCAL

Es la variedad más apreciada para la elaboración de potajes. Debido a las características expuestas anteriormente, se dice que es menos aguachento que otras variedades, lo que proporciona a los pucheros y potajes un sabor y textura características [7]. Asimismo, en los bubangos que se dejan “curar” (madurar), la piel se lignifica y esto permite una larga conservación, pudiendo aguantar varios meses sin estropearse [26].

### CONOCIMIENTOS TRADICIONALES SOBRE USOS

Los **frutos** se usan en **alimentación humana**, siendo un ingrediente muy común en la elaboración de **potajes** [7,14], ya sean solos o con gofio escaldado [17]. Se pueden añadir tiernos o curados (maduros) y en este último caso, se guisan con la cáscara y al comerlos se les quita [1]. La carne del fruto se ha usado también para elaborar **mermeladas** o “dulce de bubango” como lo llaman en La Palma, isla conocida por su cultura repostería [1]. Por otro lado, las **pipas** del bubango son consideradas una exquisitez, por lo que en años en los que había gran cantidad de semillas, se comían las sobrantas. Algunos niños las comían a escondidas, con cuidado para que no les pillasen y les reprendiesen por mermar la semilla del próximo año [1].

También se ha empleado con fines **medicinales**. En el sur de Tenerife, la infusión de las semillas fue utilizada para aliviar las **irritaciones de las vías urinarias** [27] y como **diurético** [28]. Sus semillas, peladas y secas, se han ingerido para eliminar **parásitos intestinales** [29].

Las hojas de infinidad de plantas, entre las que destacamos las del bubanguero, fueron usadas por las poblaciones palmeras para la limpieza de los útiles usados en la elaboración del queso a modo de **estropajo** cuando era difícil conseguirlos [30]. Por otro lado, en La Gomera la hoja se ha empleado como **recipiente** para colocar un raticida casero elaborado a base de centeno y hojas de pita (*Agave americana* L.) [31].

Los frutos se han empleado como **adorno** en los arcos de frutas y hortalizas elaborados en el Puerto de La Cruz (Tenerife) durante las festividades del día de **San Juan** [32].

Finalmente, su importancia cultural se refleja en su aparición en diversos dichos populares. En Canarias es relativamente común emplear la **expresión** “me importa un bubango” con el mismo sentido que el dicho peninsular “me importa un pimiento”. Igualmente se emplea como mote [1].

## ■ CONOCIMIENTOS TRADICIONALES SOBRE MANEJO

Generalmente, su **siembra** coincide con la de las patatas, aunque puede variar en función de la época en la que se quiera obtener la mayor cosecha de fruto, así como el lugar donde esté ubicado el terreno [14]. En la zona de Anaga (Tenerife), se cultiva desde marzo a agosto [8]. En pueblos de este enclave, como Afur y Taborno (Tenerife), la siembra tradicional se realiza entre febrero y marzo, aunque puede realizarse todo el año [3]. En San Cristóbal de La Laguna, Geneto y La Gomera, la principal época para la siembra es marzo [1].

Hay lugares en los que se puede sembrar una cosecha de invierno, coincidiendo con la siembra de las “papas inverneras”. En Catalanes (Anaga, Tenerife) lo hacen en septiembre, “en seco” (antes de las primeras lluvias otoñales), en las parcelas “de más solano” (más cálidas) de manera que la planta esté bien desarrollada cuando bajen las temperaturas y se puedan cosechar frutos en invierno [5,26]. En el caso de La Guancha (Tenerife), en zona de medianía baja, la siembra se realiza de octubre a noviembre para obtener los primeros frutos en febrero [14]. En lugares como Taganana, Benijo o Almáciga (Tenerife), con temperaturas más estables y en zona de regadío, se puede realizar la siembra en noviembre, entre las ramas de las batateras, de manera que tanto el viento como el frío se mitigue [1].

La semilla ha de colocarse con la “punta” hacia abajo [5] sin enterrarla demasiado [14].

Los agricultores han comprobado que han de realizar la siembra cuando la luna se encuentra en menguante porque de esta manera la planta emite varios brazos y hay más posibilidad de que produzca más frutos [14]. De hacerse con la luna en creciente, la planta solo emitirá una “guía” (tallo principal) y por consiguiente la producción de frutos será menor [5,14,26].

Es bastante común la **asociación con otros cultivos**, como el tomate, la patata o el maíz [1–3,5,15,16], de modo que las bubangueras se sitúen en los márgenes de las huertas y se descuelguen por las paredes [1,2]. Por ello se suelen plantar en los finales de los surcos o en los “machos” (surcos principales) de riego [3]. En el caso de las medianías altas del sur de Tenerife, se puede encontrar bajo los árboles frutales o junto a las paredes, protegido del sol directo [1]. En general, es un cultivo de **secano** que se sitúa en las zonas de las parcelas que de otro modo quedarían inutilizadas, por lo que se nutre de aquello que se le aplica al cultivo central del terreno, como, por ejemplo, del **estiércol** que se aporta a las patatas.

Algunos agricultores, al tiempo de cosechar las patatas (labor que han de realizar con cuidado para no dañar la raíz de la bubanguera), “margullen” o entierran zonas de los tallos, a modo de acodo, con el fin de que la planta enraíce y “se renueve”, produciendo nuevos frutos [26].

Respecto a la **poda**, se aconseja despuntar la planta en los casos en los que solo haya producido un brazo, para provocar el desarrollo de más tallos y así conseguir mayor producción [1,14].

Al permanecer tanto tiempo sobre el terreno, es común que los frutos vayan apareciendo con abultamientos o “abullonamientos”, lo que indica la presencia de **virus** [14].

La **cosecha** del fruto se puede realizar en diferentes momentos, en función de la consistencia buscada, pero se solían consumir según la necesidad [16]. En mayo o junio se pueden empezar a coger los primeros frutos, que son los más tiernos y aguados. Si se dejan más en la mata, se pueden cosechar como bubangos semicurados, cuando tienen semillas formadas pero todavía blandas, la piel no está muy lignificada y se puede marcar con la uña. También se pueden dejar madurar hasta que la piel haya cambiado a un tono anaranjado, esté lignificada y las semillas completamente desarrolladas, cosechando los “bubangos curados” [1,14].

El proceso de **obtención de la semilla** es algo que los agricultores han realizado siempre, bien para autoabastecimiento o para intercambio entre distintas zonas productoras, como entre las montañas de Anaga y San Cristóbal de La Laguna (Tenerife) [1,8]. Debido a las peculiaridades intrínsecas de esta variedad, se trata de una de las partes del proceso que más se cuida. Las personas que lo cultivan son las que se encargan de la **selección** de los frutos de los que sacarán la semilla de la próxima cosecha, eliminando aquellos que no cumplan con las características deseadas y descartando los que presentan “abullonamiento” (deformaciones que indican virosis). En el caso de la isla de La Palma, los agricultores seleccionan también aquellos frutos que poseen unas cortezas más lignificadas [1]. La práctica de “casar” (polinizar) las plantas de manera manual no es muy común. En Taganana excepcionalmente recuerdan que se llegó a realizar con una pluma de gallina [14].

La recolección del bubango para semilla se hace cuando el pedúnculo (“rabo” o “pezón”) está amarilleando o ya seco [3] y al golpear el fruto suena hueco [1]. Una vez recolectados se dejan secar



Cultivo tradicional de bubango. María Panzo Casado



Bubango curado. Antonio Perdomo Molina

al sol, en los muros de las huertas o en las azóteas [3]. Pueden permanecer así de dos a tres meses y las semillas se conservarán en buenas condiciones en el interior de los frutos [1]. Sin embargo, hay que tener cuidado porque se corre el riesgo de que las semillas “se grelen” (germinen) dentro y no puedan ser usadas para sembrar [1]. Pasado este tiempo, se abren y se extraen las semillas, que también se dejarán varios días al sol para que se sequen, protegiéndolas de la humedad nocturna [3]; “las pipas deben quedar blanquitas”, de manera que no se desarrollen hongos [1]. Para su **conservación**, se recomienda guardarlas en un lugar fresco, oscuro y seco, en botes de cristal para que no se las coman los ratones [1].

Se **comercializa** en los mercados de las islas, en las ventas de los pueblos e incluso se puede comprar de manera directa en las casas de algunos agricultores [14]. En Anaga, lugar de tradicional cultivo, en los siglos XVII y XVIII era un producto ajeno a los canales de comercialización, sin embargo a partir del siglo XIX se distribuyó más gracias a que los agricultores llevaban su producción desde Las Carboneras a pie hasta la Cruz del Carmen para vender en los principales núcleos

de consumo [33]. Ya bien entrado el siglo XX y en la actualidad, los bubangos de Anaga son mayoritariamente comercializados por “gangocheros” (operadores comerciales que recogen el producto de varios agricultores para llevarlos a los mercados) [11]. Debido al gran tamaño que pueden llegar a adquirir, se pueden comprar enteros o al corte, como las calabazas [7,10].

## ■ SITUACIÓN ACTUAL

Los hábitos de consumo en la actualidad han cambiado y en función de la isla es frecuente recolectarlos en diferentes estados de madurez. De este modo, en La Palma existe la tradición de dejarlos semicurar o curar por completo, mientras que en Tenerife o Gran Canaria tienden a consumirse en estados muy inmaduros, lo que hace que consumidores inexpertos puedan confundirlos con calabacines [1, 10, 14].

La población canaria tiene al bubango como algo muy suyo, que está unido de manera directa a su gastronomía y a su cultura, por lo que prefieren comprar bubango que calabacines, aunque tengan que pagar más, en muchas ocasiones incluso el triple [9]. Debido a los altos precios que pueden llegar a alcanzar, el comerciante ha aprovechado la situación para sacar beneficio. En los últimos años, variedades de calabacines redondos, como pueden ser el de Niza o Geode, han inundado las grandes superficies canarias y han sido rebautizados con el nombre de bubango. Estas variedades comerciales tan solo se asemejan al bubango redondo en su forma, pero no tienen la misma calidad ni se corresponden con la variedad tradicional a la que han usurpado el nombre [14]. De esta forma se han apropiado de la fama y la identidad cultural asociada al bubango, engañando a los consumidores.

## ■ OBSERVACIONES

El nombre de bubango concitó ciertas discrepancias entre los dialectólogos de Canarias, aunque hoy han sido totalmente superadas. Tanto Berthelot y Chil en el siglo XIX, como otros autores en el siglo XX [21], defendieron la idea de que la palabra tenía una procedencia aborigen. Sin embargo, hoy esta teoría ha sido ampliamente rebatida [34], siendo considerada un occidentalismo léxico también usado en Madeira, es decir, que forma parte de aquellas palabras del habla canaria provenientes de Portugal o del occidente ibérico [35].

Es destacable que la palabra bubango y gubango, referida a esta hortaliza, aparece también en Uruguay, en una revisión lexicográfica del siglo XIX [36]. En ella, la autora no se inclina por ninguna de las hipótesis sobre la procedencia de estos términos en Uruguay: un origen africano a través de los esclavos o bien por influencia de los canarios. Sin embargo, la procedencia canaria no sería de extrañar debido a las profundas relaciones de las Islas con aquel país.

Asimismo, cabe mencionar que el nombre bubanguera responde al mismo patrón de influencia portuguesa, en el cual las terminaciones acabadas en *ero* y *era* son usadas para referirse a la planta, al igual que lo que sucede en Canarias, especialmente con los frutales (naranja, por naranjo, ciruelero por ciruelo, castaño por castaño, etc.) [1].

## ■ MUESTRAS CONSERVADAS EN BANCOS DE GERMOPLASMA

Banco de germoplasma	ID Entrada banco	Nombre local	Procedencia
CCBAT*	CBT00873	bubango redondo	San Cristóbal de La Laguna (Tenerife)
CCBAT	CBT00727	bubango cumplido	San Cristóbal de La Laguna (Tenerife)
CCBAT	CBT00669	bubango redondo y cumplido	El Rosario (Tenerife)
CCBAT	CBT01042	bubango	Fasnia (Tenerife)
COMAV**	BVG002932	bubango	Garafía (La Palma)
COMAV	BVG002902	bubango	Valverde (El Hierro)
COMAV	BVG002887	bubango	Breña Alta (La Palma)
COMAV	BVG002775	bubango	Alajeró (La Gomera)
RCS***	RCS00019	bubango	Fasnia (Tenerife)
RCS	RCS00495	bubango	San Cristóbal de La Laguna (Tenerife)

\*Centro de Conservación de la Biodiversidad Agrícola de Tenerife (CCBAT), dispone a fecha de 10/03/2017 de 68 entradas en el banco.

\*\*Centro de Conservación y Mejora de la Agrobiodiversidad Valenciana (COMAV), dispone a fecha 10/03/2017 de 61 entradas.

\*\*\*Red Canaria de Semillas (RCS), dispone a fecha 10/03/2017 de 10 entradas

## ■ REFERENCIAS

1. Panizo Casado & Perdomo Molina 2017; 2. Añonso Álvarez & Perdomo Molina 2008; 3. Oliva Pérez 2007; 4. Lorenzo Rodríguez & Gil González 2007; 5. Panizo Casado & Perdomo Molina 2016a; 6. Hernández Rodríguez 2011; 7. Morera Bello 2012; 8. Bermejo Asensio *et al.* 1996; 9. MERCATENERIFE 2015; 10. Perdomo Molina 2012; 11. Martín Hernández & Pio Gutierrez 2016; 12. Luis Gorrín 2010; 13. Gil González & Peña Hernández 2001; 14. Panizo Casado 2017; 15. Gil González 2011; 16. Rodrí-

guez Rancel 1998; 17. Rodríguez Lorenzo & Concepción Fernández 2007; 18. Perera López 2005; 19. Gil González & Peña Hernández 2006; 20. Perera López 2006; 21. Alvar 1975; 22. Viera y Clavijo 1982; 23. Berthelot 2004; 24. Domínguez Mujica *et al.* 2005; 25. Hernández Acosta 1889; 26. Panizo Casado & Perdomo Molina 2016b; 27. Escobar Luis 2011; 28. Ardévol González & González Añonso 1994; 29. Jaén Otero 1984; 30. González Díaz 2014; 31. Peña Hernández & Gil González 2010; 32. Lorenzo Perera *et al.* 1987; 33. Martín Hernández 2006; 34. Díaz Alayon & Javier Castillo 1999; 35. Cáceres Lorenzo & Salas Pascual 1991; 36. Coll 2012.

