



Antonio C. Perdomo

Solanum chaucha Juz. & Bukasov

Familia: Solanaceae

papa negra

USOS PRINCIPALES



En la región central andina, sobre todo peruana, se han identificado más de treinta morfotipos diferentes de esta especie, por lo que es la más diversa de entre las híbridas [9]. Sin embargo, en España solo se cultiva en Canarias la variedad conocida como papa negra y, según parece, es el único ejemplo conocido de patata triploide fuera de la zona andina [8].

■ NOMBRES VULGARES

Castellano: papa negra, papa negra yema de huevo, papa del ojo/ojito azul, papa negra ramuda, papa negra ramuja, papa negra rastrera, papa negra herreña (CN) [1–7].

■ DESCRIPCIÓN

Hierba de tallos vigorosos, con tubérculos redondos, oblongos, ovalados o largos, con la piel y los brotes de color azul oscuro, azul rojizo o violeta rojizo. Hojas con cuatro o cinco pares de folíolos ovados o elípticos, el terminal algo más grande que los laterales y 5–8(12) hojuelas. Flores pediceladas en cimas terminales de 6–8(12) flores con pedúnculos de 5–8 cm. Cáliz con sépalos anchamente triangulares o lanceolados. Corola de 3 cm de diámetro, pentagonal, a veces plegada, de color violeta oscuro. Fruto, cuando presente, en baya ovalada de 1–1,5 cm, sin semillas o muy pocas y mal formadas.

■ INTRODUCCIÓN

Se conocen diferentes especies de patatas o papas en los Andes con diferente grado de ploidía, es decir, con distinto número de juegos completos de cromosomas en sus células, llegando a haber especies diploides, con dos juegos cromosómicos (2n), triploides (3n), tetraploides (4n) y pentaploides (5n). A diferencia de la patata común (*Solanum tuberosum* L.), que es tetraploide (4n=48), esta especie es triploide (3n=36) y, por tanto estéril, por lo que solo se puede multiplicar vegetativamente [8,9]. Se ha originado en la región andina de la hibridación entre una especie tetraploide, *Solanum tuberosum* subsp. *andigena* (Juz. & Bukasov) Hawkes, a la que se parece bastante, y una diploide (*S. stenotomum* Juz. & Bukasov, *S. phureja* Juz. & Bukasov y otras), por lo que a veces se trata como especie híbrida, *Solanum* × *chaucha* [8,9].

No se encuentran datos diferenciados de producción de esta especie, ni en España ni en el resto del mundo, pues están englobados en los de la patata [10,11].

■ CONOCIMIENTOS TRADICIONALES SOBRE USOS

ALIMENTACIÓN HUMANA

Comestibles-Raíces, bulbos, tubérculos y rizomas

Sus **tubérculos** se consumen como los de las otras papas, que han sido tradicionalmente una comida fundamental entre la población campesina de Canarias [12]. Se usan para preparar las “**papas arrugadas**”, al menos en La Gomera [3]. Esta es una receta muy tradicional en Canarias, en la que patatas de pequeño tamaño se cuecen con mucha sal y se consumen con piel, acompañadas normalmente de mojo picón [13].

ALIMENTACIÓN ANIMAL

Raíces y tubérculos

Los tubérculos dañados y las cáscaras se destinaban a la alimentación del **ganado** [14].

USOS SOCIALES, SIMBÓLICOS Y RITUALES

Literatura oral popular

Aparece en la literatura popular canaria. Por ejemplo, en una **copla** recogida en La Gomera que habla de las papas negras del caserío de Arure, en el municipio de Valle Gran Rey, que dice: “De Valle Gran Rey los ñames, / grandes, pero son picones. / Del Barranco de las Cabras / duraznos y melocotones. / De Arure las papas negras, / las mantas de los ladrones...” [4].

■ CONOCIMIENTOS TRADICIONALES SOBRE MANEJO

CULTIVO

En España esta especie se cultiva exclusivamente en Canarias y solo se conoce una variedad [8,15]. Dentro de las papas antiguas de Canarias, junto a la variedad borralla (*Solanum tuberosum*), la papa negra presenta la particularidad de que puede cultivarse en cotas bajas, lo que se suele hacer para cubrir la demanda del consumo en Navidad [16].

En este apartado se especifican las prácticas exclusivas de esta especie. Las que son comunes con otras papas pueden encontrarse en la ficha de la patata común (*Solanum tuberosum* L.), de este mismo volumen (ver pág. 281).

Siembra o plantación

La plantación se hacía a lo largo de todo el año, pues tiene un ciclo de cultivo de cuatro meses y es de las más precoces dentro de las papas antiguas [17]. La realizaban mayoritariamente las mujeres, que se encargaban de colocar las papas en el surco [18] a la distancia de un pie, es decir, a unos 30-35 cm, aproximadamente [19].

Para favorecer la rápida brotación ("grelado"), antes de plantar se realizaba la práctica del "esculado", que consistía en quitar el extremo basal del tubérculo donde se inserta el estolón o trocito del pezón de la papa [2,18].

Manejo del suelo y desherbado

A las dos o tres semanas de su siembra, apenas nacidas, se remueve la tierra de los camellones con una azada para evitar el crecimiento de hierbas, teniendo cuidado de no dañar las raíces. Esta labor se conoce como **arrienda** o rienda y con ella, además de eliminar las hierbas, se mejora la aireación del suelo [20].

Otra de las labores clásicas es el **sachado**, que se realiza aproximadamente un mes antes de la recolección [2], y consiste en arrimar tierra alrededor de los tallos, tapando los tubérculos que tienden a sobresalir, para que no les dé el sol y prevenir el ataque de plagas [19].

Poda y entutorado

Unos quince días antes de cosechar, se solía realizar la **siega de la rama**, labor que consiste en cortar la parte aérea y dejarla sobre el terreno. Esta práctica permite que la papa se "cure", o endurezca su piel, para favorecer el almacenamiento [20].

Abonado y riego

Esta papa necesita más **agua** que otras papas antiguas de Canarias. Como decían en el municipio tinerfeño de Candelaria: "es una papa que lleva mucha agua, por eso se da en el Norte" [21].

No obstante, existe el convencimiento popular, recogido en La Esperanza, Tenerife, de que las papas producidas en **secano** tienen mayor calidad que las producidas en **regadío**, como se ha refrendado por los análisis de materia seca [22].

Cosecha y conservación

Se cosechan a lo largo del año, cuatro meses después de la fecha en la que se hayan plantado, sobre todo Navidad, pues la demanda en esa época es mayor [16,27].

Una vez cosechadas, las papas se apilaban en montones sobre brezo (*Erica arborea* L.), separando las de semilla a un lado y las del gasto de la casa, en otro lugar. Además de los mencionados brezos,



Papas negras arrugadas con mojo. Antonio Perdomo

para tapar las papas los agricultores usaban eucalipto (*Eucalyptus* sp.), jaguarzo (*Cistus monspeliensis* L.) y, sobre todo helechos [*Pteridium aquilinum* (L.) Kuhn in Kerst.] [12].

Estas papas presentan el inconveniente de su **mala conservación**, pues comienzan a brotar o grellarse rápidamente. Por ello, algunos informantes comentan que ponen solo algunos surcos para hacer "un par de guisos de papas negras", porque a los quince días de recolectarlas "se grellan y se arrugan" [23,24].



Terreno sembrado de papas antiguas en Tenerife. Antonio Perdomo



Cultivo de papas antiguas de Canarias. Antonio Perdomo

PROPAGACIÓN, SELECCIÓN Y MEJORA

Como se ha comentado, las papas se reproducen vegetativamente, no por semilla, a partir de los tubérculos. La “papa de semilla” debía ser redondita, bien hecha, con muchos “ojos” (yemas) y con un tamaño mediano. Esta labor de selección la realizaban primordialmente las mujeres y era una tarea que necesitaba cierta especialización [18].

El intercambio tradicional de “semillas” de papas (papas de siembra), incluidas las papas negras [19], entre diferentes zonas altitudinales y vertientes de las islas, ha sido una costumbre arraigada entre los agricultores [2], y su efecto positivo sobre la producción se ha corroborado mediante ensayos agronómicos [25]. Por ejemplo, en Tegueste, los intercambios de “semilla” de la papa negra se realizaban con otros municipios de la vertiente norte de Tenerife [26].

COMERCIALIZACIÓN

De las variedades de papas antiguas de Canarias, la papa negra es una de las más apreciadas en la cocina y por ello una de las que alcanza mayores precios en el mercado, especialmente en Navidad [27].

■ VARIEDADES TRADICIONALES

Solo se conoce una variedad, la conocida como papa negra (Lanzarote, Tenerife y La Gomera), o también papa negra yema de huevo (Tenerife) [2] y papa del ojo/ojito azul (Lanzarote) [11] y otros menos extendidos usados en Tenerife, como papa negra ramuda, papa negra ramuja, papa negra rastrera, papa negra herreña [2].

En Lanzarote, donde se conoce como papa del ojo azul, se reconocen popularmente, al menos en la localidad de Máguez, varias “clases”, con tubérculos morados, blancos y rosados, mientras que este último color no aparece en las de Tenerife [11]. En 2005, el Instituto Neiker (Instituto Vasco de Investigación y Desarrollo Agrario) confirmó que las papas del ojo azul de Lanzarote, además de por sus caracteres fenológicos (periodo de latencia muy corto y ciclo corto), coinciden también molecularmente con las papas negras de Tenerife [11].

Igualmente, se han recogido testimonios orales referidos a la papa negra en las islas de Gran Canaria, donde decían que era una papa “muy buena de comer” [7], en La Gomera, también con el nombre

de papa rama negra [3], y en El Hierro, donde también hablaban de papa negrita y papa negrita del año [5,6]. Aunque muy probablemente se trate de la misma variedad, como no se ha podido recoger material de estas variedades, es difícil saberlo con certeza, ya que las homonimias son comunes cuando los nombres vernáculos se refieren a características primarias como el color. Así, por ejemplo, en la isla de La Palma hay una variedad denominada papa Marciala negra, que también se llama papa negra [28], que presenta diferencias morfológicas con la papa negra yema de huevo, y además el análisis molecular por microsatélites ha comprobado que pertenece al taxón *Solanum tuberosum* subsp. *tuberosum* [29].

La papa negra se diferencia popularmente de otras variedades de papas antiguas de Canarias por una serie de características morfológicas que la definen. En primer lugar, la planta es más postrada [30] y la base del foliolo terminal es desigual [28]. Florece escasamente, pero cuando lo hace, los pétalos son de color lila [24] y, a diferencia de otras variedades antiguas como la colorada, la papa negra no produce “bagas” (frutos). Las papas tienen la piel morada, con algunas zonas amarillas, aunque en algunas ocasiones, debido a situaciones de estrés del cultivo, se producen algunos pies con los colores invertidos, predominando los tonos amarillentos, por lo que algunos agricultores la llaman papa blanca negra [23,28]. Su forma es redonda, especialmente en los tubérculos más pequeños, oval en los medianos y alargada en los más grandes, pero los ojos son en todos los casos ligeramente deprimidos [31]. En su interior, la carne es de color amarillo intenso, por lo que los agricultores la han llamado papa negra yema de huevo [27]. Y, finalmente, presentan grelos (brotes) violetas con manchas blancas [23,28].

Desde el punto de vista gastronómico se diferencian porque presentan un cierto toque cremoso al cocinarlas, no son tan harinosas como el resto de las variedades antiguas [23], y su consistencia y sabor dulce las hace muy apreciadas [8]. Tanto es así, que en Lanzarote dicen “esa sabía a galleta, era lo mejor que había” [32] y en El Hierro, como eran muy sabrosas, cuando alguien se ponía enfermo le decían: “¿no te comerás unas papitas negras?” [33].

La variedad papa negra está incluida en la Denominación de Origen Protegida Papas Antiguas de Canarias, que incluye los tubérculos de papas procedentes de las variedades conocidas en Canarias como “antiguas”, también conocidas como locales, tradicionales, de color o de la tierra, cultivadas en las Islas Canarias, procedentes de “semilla” obtenida en la zona de producción y pertenecientes a las especies *Solanum tuberosum* subsp. *andigena*, *Solanum tuberosum* subsp. *tuberosum* y *Solanum chaucha*, introducidas en las Islas Canarias antes del siglo XX [15].

■ REFERENCIAS HISTÓRICAS

La llegada de las papas (y entre ellas, probablemente la de esta especie) a Tenerife parece haber tenido lugar desde Perú hacia el año 1622, a manos de Juan Bautista de Castro [34] y, ya a finales del siglo XVIII, eran uno de los principales alimentos de la isla [35].

La papa negra del Sur aparece citada por Álvarez Rixo en 1868 [36] junto con otros nombres (bonita, borralla, siete cueros...) que concuerdan con nombres vernáculos de papas cultivadas en Canarias en la actualidad.

El *Diccionario de Madoz* (1845) relata la existencia de unas papas en Gran Canaria que podrían corresponderse con las aquí estudiadas, pues las describe como unas papas “muy azucaradas, de un color amarillento y de un gusto exquisito” [37].

■ VALORACIÓN

Su cultivo está en expansión y hoy en día aparece cultivada incluso en regadío y zonas de costa donde tradicionalmente no se cultivaba [2]. Es muy valorada por los consumidores, que son capaces de pagar altísimos precios por este producto [27]. Los tubérculos tienen un excelente sabor y calidad culinaria. El contenido de almidón y materia seca varían entre el 27% y 30% [9].

Es de suponer que la reciente creación de la D.O.P. Papas Antiguas de Canarias en el año 2012 [38], que incluye esta especie, contribuirá a la conservación de la misma.

■ REFERENCIAS

1. Gil González & Peña Hernández 2007; 2. Gil González 1997; 3. Perera López 2005; 4. Trápero 2000; 5. Gil González & Peña Hernández 2006; 6. Perera López 2006; 7. Gil González 2011; 8. Marrero 2007; 9. Ochoa 2001; 10. FAO 2017; 11. MAPAMA 2016; 12. Álvarez Escobar 2011; 13. Goñi Cambrodón & Pérez Conesa 2016; 14. Sabaté *et al.* 2009; 15. MAPAMA 2018; 16. Ríos Mesa *et al.* 2005; 17. Ríos Mesa *et al.* 2006; 18. Quintero Alonso 2012; 19. Escobar Luis 2011; 20. Afonso Álvarez & Perdomo Molina 2008; 21. Sabaté Bel 2011; 22. Ríos Mesa *et al.* 1999; 23. Ríos Mesa 2012; 24. Gil González *et al.* 2000; 25. Ríos Mesa *et al.* 2000; 26. Hernández *et al.* 1994; 27. Morera Bello 2012; 28. Ruiz de Galarreta & Ríos Mesa 2008; 29. Ruiz de Galarreta *et al.* 2007;



Papas negras cortadas. Carlos Dube, de Mercado Calabijío

30. Panizo Casado & Perdomo Molina 2015; 31. Ríos Mesa 2006; 32. Agrolanzarote 2014; 33. Millares 2004; 34. Viera y Clavijo 1982; 35. De la Guerra y Peña 1955; 36. Álvarez Rixo 1868; 37. Madoz 1845; 38. DOUE 2012.

