Antonio Perdomo Molina

Colocasia esculenta (L.) Schott

Familia: Araceae

ñame, dora d'aigo

USOS PRINCIPALES

NOMBRES VULGARES

Castellano: ñame, iñame, mata de ñame, ñamera, yame, yamera; chochera; coco (CN) [1–10].

Catalán: dora d'aigo; fulla de palangre; orella d'elefant (IB) [11,12].

DESCRIPCIÓN

Planta perenne hasta de 2,5 m, con rizoma tuberoso, nudoso, frecuentemente globoso, hasta de cuatro kilos. Hojas con largos pecíolos y limbo hasta de 80 cm, acorazonado y en forma de flecha, de superficie ondulada. Inflorescencia rodeada de una espata u hoja soldada en su base, de color amarillo, con un eje con flores y después frutillos de 5 mm en baya, esféricos, aunque raramente fructifica.

INTRODUCCIÓN

El nombre más extendido internacionalmente para esta especie es taro. Aunque sus formas silvestres pueden encontrarse en gran parte de las regiones tropicales de Asia, se cree que su domesticación se produjo en la India, pues es donde se ha encontrado una mayor diversidad genética [13,14]. Hay autores que piensan que hubo otro centro de domesticación independiente en el Pacífico, quizás en Nueva Guinea [14]. De allí se ha ido extendiendo hasta llegar a ser una especie cultivada de distribución pan-tropical [13,14].

En la actualidad, las mayores extensiones de su cultivo se encuentran en África occidental, aunque es en algunas islas del Pacífico donde su contribución a la dieta es más importante [15]. En 2019, se produjeron 10,5 millones de toneladas en el mundo, destacando como principales productores Nigeria, Camerún, China y Ghana [16]. En España, esta especie no aparece en las estadísticas oficiales del Ministerio; se trata de un cultivo muy local, exclusivo de las islas Canarias.

Es un cultivo herbáceo perenne, que sobrevive varias cosechas gracias a los rizomas tuberosos o cormos. Requiere temperaturas cálidas, con medias diarias por encima de 21 °C, y mucha humedad en el suelo, con un aporte por lluvias o riego de 1500-2000 mm, soportando incluso el encharcamiento. Prefiere los suelos arcillosos, levemente ácidos y tolera bien la salinidad [15,17].

Existen formas con distintos números de cromosomas (2n=22, 26, 28, 38 y 42), aunque los más comunes son 2n=28 o 42, considerados diploides y triploides respectivamente. En las islas del Pacífico solo hay especies diploides, mientras que las triploides se encuentran en Asia continental [18]. Se cree que las formas triploides se adaptan mejor a las zonas altas y climas más adversos [14]. Hay al menos dos variedades botánicas, la variedad tipo y la var. *antiquorum* (Schott) Hubbard & Rehder (=var. *globulifera* Engl. & Krause). La primera, que es la más cultivada en todo el mundo, se caracteriza por la posesión de un gran cormo central cilíndrico y muy pocos cormos laterales y agronómicamente se le conoce como el tipo *dasheen*. La var. *antiquorum*, en cambio, tiene un cormo central globular pequeño, con varios cormos relativamente grandes que surgen del central y se conoce agronómicamente como el tipo *eddoe* [15].

CONOCIMIENTOS TRADICIONALES SOBRE USOS

ALIMENTACIÓN HUMANA

Comestibles-Verduras y hortalizas

En La Gomera, la **hoja nueva**, que sale enrollada sobre sí misma y se conoce con el nombre de torcida, se ha usado como verdura en **potajes**, a veces incluso en el potaje de ñame [2].

Comestibles-Raíces, bulbos, tubérculos y rizomas

Dado que en crudo es ligeramente tóxico, por los irritantes cristales de oxalato cálcico que contiene, antes de consumir el cormo es pre-

Autores: María Panizo Casado y Antonio C. Perdomo Molina

ciso someterlo a una **larga cocción** de unas 10-12 horas o incluso más [19–22], lo que se denomina el **guisado de los ñames** [6,17] y cuyo proceso se detalla en el apartado Otras actividades de manejo. Posteriormente, el ñame guisado se consume de diversas maneras, sazonado con aceite y vinagre, o con mojo, como se hace en La Palma [21], o como guarnición de pescados, en Tenerife y La Palma [6,23]. En estas dos islas, debido a su carácter ligeramente dulce, se come también como **postre** en Navidad y Carnavales [6,23], ya sea solo o con leche, o acompañado de melaza de caña, miel o azúcar [17,20,24,25].

Si se usan pequeñas cantidades o ejemplares más pequeños, es posible consumirlo simplemente cocinado sin haber sido previamente sometido al largo proceso de guisado como sustituto de la patata o del boniato, sobre todo en Gran Canaria [5] y La Gomera [26]. Un ejemplo de ello es su consumo en **potajes**, que se da en Tenerife, Gran Canaria y La Gomera [2,6,20,23], especialmente en el **potaje de berros** [*Rorippa nasturtium-aquaticum* (L.) Hayek] y en los de rabanillos o jaramagos (*Raphanus raphanistrum* L.) [27]. Asimismo, como ya se ha mencionado, existe una receta conocida como **potaje de ñame**, que se elaboraba al menos en La Gomera [2] y Tenerife [28] y, que además de ñame, suele llevar judías, verduras, carne de cerdo y otros ingredientes, [28]. En La Gomera decían que, para evitar que el ñame se quemase al hacer el potaje, se ponían en el fondo del caldero hojas tiernas de colleja [*Silene vulgaris* (Moench) Garcke] [2].

ALIMENTACIÓN ANIMAL

Forraje verde o seco

En La Gomera, la hoja verde se le daba de comer a los **cerdos** [2].

USO TÓXICO Y NOCIVO

Tóxicas para humanos o animales

Como se ha comentado, el cormo en crudo es tóxico y para hacerlo comestible, se tiene que realizar el largo proceso del guisado que se describe más adelante [6].

Deben existir diferencias entre las distintas variedades, pues así parece desprenderse de algunas afirmaciones de informantes de Gran Canaria: "a veces el [ñame] rosado quemaba la boca..."; "había uno que quemaba... que no se le podía echar mucho a la comida porque picaba"; "el blanco era más malo para comer porque daba más garraspera, picaba más" [5].

INDUSTRIA Y ARTESANÍA

Herramientas y utensilios

Sus grandes hojas, plegándolas sobre sí mismas, se han usado como **recipientes** para beber en diversas islas de Canarias [29], así como para transportar agua o moras en La Gomera [2,30], mantequilla en Gran Canaria [27] y carne en La Palma [31].

USO ORNAMENTAL

Patios, huertos y jardines

La belleza de sus hojas, ya citada por Viera y Clavijo a finales del siglo XVIII, hace que esté presente en los **jardines** de las islas Canarias [32] y de Baleares [12]. Su presencia como planta asilvestrada en algunos puntos de Cataluña, Baleares, Comunidad Valenciana y Andalucía se ha podido producir por su utilización como planta ornamental [11,33].

Ñames guisados a la venta en el Mercado de La Laguna (Tenerife). María Panizo.

USOS SOCIALES, SIMBÓLICOS Y RITUALES

Rituales del ciclo anual

Aunque en Canarias fue inicialmente un alimento de subsistencia (véase Referencias históricas), desde la primera mitad del siglo XX se ha convertido en un alimento muy valorado que se consume en festividades como Navidad [19,26] o Carnavales [4,19,20,34].

Literatura oral popular

El ñame o coco aparece citado en algunos **dichos populares** recogidos en La Gomera, vinculado a épocas de escasez de otros productos agrarios: "Aquí te traigo este ñame / porque más no tenía / invítale al cura / *pa* pasar estos días" [26]. El dicho "En abril, ni papa verde ni coco ruin" se fundamenta en el hecho de que los meses de marzo y abril eran la época del año en la que se disponía de menos productos agrarios, al menos en esta isla [2]. También aparece en una **copla** gomera en la que se alude a su carácter picante: "(...) de Valle Gran Rey los ñames / grandes pero son picones (...)" [35].

Como **gentilicio**, ñameros se ha empleado para denominar a los originarios de Santidad, un barrio de Arucas, en Gran Canaria [36].

En Canarias se llaman también ñames a los pies, cuando son muy grandes, y a los plantones de platanera [37]. En Gran Canaria se ha usado la palabra ñame también para aludir a las manos grandes y toscas [8].

Otros usos sociales, simbólicos y rituales

Sus hojas son protagonistas de uno de los usos rituales más ancestrales de Canarias, el denominado **Baile del Pámpano Roto** que se realizaba en el Barranco de Guayadeque, en el municipio de Agüimes (Gran Canaria) [38,39]. Se trata de una danza o juego en el que las mujeres se cuelgan de la cintura varias hojas de ñame (hasta siete) de modo que tapen su vientre o sus nalgas, y el hombre debe romperlas con su pene erecto; el hombre que las rompía era admirado por la comunidad [38,40]. Herederos de este baile, aunque ya no tienen que ver con el antiguo Pámpano Roto, son: el baile que recibe el nombre de La Descamisá, con música de Aires de Lima, bastante extendido por todo el Archipiélago [38]; y el Sorondongo de Lanzarote [41].

Ñameras con grandes hojas en La Palma. Antonio Perdomo Molina

ECOLOGÍA

Hábitat

Los ñames caracterizan el paisaje de los **ecosistemas húmedos** [19], cercanos a fuentes [2,42], barrancos [2,3,5,9,20,43], arroyos húmedos, acequias [8], lavaderos [27], nacientes [3] o manantiales [2,5] por los que corre el agua clara [1], pudiéndose dar en zonas frías [20].

Respecto a los **topónimos** canarios que recogen el nombre de ñame y derivados, ya aparece en 1865, en el *Diccionario Estadístico de Pedro de Olive* [44], un lugar conocido como El Ñamito en Garafía (La Palma). En la actualidad se han recogido siete topónimos para La Palma, 15 para Gran Canaria [45]; y 11 en La Gomera [2].

CONOCIMIENTOS TRADICIONALES SOBRE MANEJO

CULTIVO

Aunque en la actualidad en nuestro país solo se conoce su cultivo como especie alimentaria en Canarias, se ha cultivado también, al menos como ornamental, en Cataluña, Baleares, Comunidad Valenciana y Andalucía [11,12,33]. En Canarias las mayores extensiones de cultivo se dan en el nordeste de la isla de La Palma, sobre todo en el municipio de San Andrés y Sauces [17,21]. La comarca de Anaga, en Tenerife, es la segunda zona de cultivo en cuanto superficie [19].

En La Gomera, las plantaciones se denominan eretas y se ubican en terrazas de cultivo, con algunas decenas de metros cuadrados, [2] y en Anaga, las parcelas no sobrepasan los veinte metros cuadrados [19]. En localidades como Güímar (Tenerife) donde los cursos naturales de agua escasean, se han aprovechado las fugas en las tuberías de riego para establecer este cultivo [3].

Al terreno de cultivo destinado a las ñameras se le denomina manantial en Anaga, superando el sentido usual de lugar donde nace el agua [19,20]; o la variante malantial, en Masca, caserío del oeste de Tenerife [46]. En La Palma recibe el nombre de ñamero [21].

Plantación reciente de ñames en Anaga (Tenerife). Antonio Perdomo Molina.

Siembra o plantación

En Canarias, la plantación se suele realizar entre los meses de **mayo y septiembre**, dependiendo de la zona, intentando aprovechar las mejores temperaturas [17]. El material de reproducción más empleado es el **plantón**, nombre que recibe una porción de la planta que incluye la parte inferior del peciolo y la parte superior del cormo, aunque a veces se usan también los **hijos** de la planta, pequeños cormos con hojas [17,19–22].

En Anaga, es habitual realizar una **plantación previa** a la definitiva y se justifica como método para disminuir los claros en el cultivo por pudrición. El material vegetal seleccionado se distribuye en surcos muy pegados unos a otros, en una labor conocida como **enterrado** que se lleva a cabo en Navidad, al tiempo de la recolección [1,19]. Posteriormente, en junio-julio se ejecuta la **plantación definitiva** ya que la temperatura hace que las plantas se desarrollen con rapidez y las marras en el cultivo son menores [19,22]. Las **líneas** se trazan siguiendo las curvas de nivel y las plantas se disponen **al tresbolillo**, con una separación de 30 cm. Esta labor conviene que la realicen dos personas, uno acercando el material a plantar y otro abriendo los hoyos [20].

La plantación suele realizarse con una **azada** trapezoidal, atablada, enterrando la planta a 7-10 cm [19,22]. En Valsequillo (Gran Canaria) se emplea una pequeña pala llamada **palilla** [47]. Se deben plantar bien "derechos", tanto en la "siembra" de Navidad como en la definitiva, para evitar que la parte aérea crezca curvada [19,22].

En La Palma se planta en terrenos en pendiente siguiendo las curvas de nivel y se divide el terreno en "madres" (porciones de terreno entre dos bocas de riego consecutivas). En los terrenos más arenosos, con mayor capacidad de percolación del agua, la plantación se realiza en surcos, con un marco de plantación de 35-40 cm entre plantas y 40-45 cm entre surcos. Por el contrario, en aquellas zonas en las que el agua se queda retenida se procede a hacer hoyos, con un marco de 40 x 40 cm [17].

En el caso de parcelas con pendiente, la plantación se hace de la parte más alta a la más baja, mientras que se cosechan en sentido contrario; de no realizarse así la parte superior quedaría sin tierra en pocos años [19,20].

Asociación y rotación de cultivos

Generalmente, como sucede en Anaga, se ha practicado su monocultivo [19]. Sin embargo, a veces, se ha asociado a cultivos como el millo **(maíz)** y los frijoles (**judías)** en La Palma [17], o con plantaciones de **berros**, así como con **calabazas**, ubicadas en los bordes de las parcelas, en Gran Canaria [5].

Manejo del suelo y desherbado

En Anaga, antes de la plantación, se prepara el terreno por medio de un buen **cavado** [1]. Se considera un trabajo duro, ya que las labores se hacen estando el campo enfangado [20]. Esto es debido a que el manantial se desvía solo uno o dos días antes de plantar, permaneciendo húmeda la tierra. Tras unos días de reposo para dejar que "se oree la tierra", se procede con la plantación [19].

Al medio mes o mes y medio de realizar la plantación, se incorpora un **acolchado**. Su función principal es impedir la aparición de hierbas [19] pero también facilita la circulación por la parcela y el control del riego [1]. Puede estar compuesto de hojas de helecho [*Pteridium aquilinum* (L.) Kuhn] [1,19,20,22], pinillo (acículas de pino canario, *Pinus canariensis* Sweet ex Spreng.) [24], o platanera [17,24].

Durante el cultivo, una vez cada dos meses, se pasa a "darle una vuelta", para controlar que el agua se reparta bien por la parcela y desherbar. En La Palma se conoce por el nombre de **escardillar** [31], y para ello se usa el escardillo [17].

Abonado y riego

En Anaga se incorporan **helechos** a modo de abono [1] y en La Palma **estiércol** de cabra [20] o de vaca [17] en el momento de la plantación.

El sistema de riego más empleado, cuando no está en un curso de agua corriente, es el **riego de inundación** o a manta [21]. Las "madres de riego", por donde llegará el agua a la parcela, se dejan formadas durante la preparación del terreno previa a la plantación. El primer riego se realiza tras la plantación, si bien hay que esperar un tiempo antes de dejar correr libremente el manantial para que la tierra se asiente y no se vean arrastradas las plantas por el agua [19]. En La Gomera, al terreno se le da cierta inclinación para facilitar el discurrir del agua por toda la superficie, e incluso que escurra a la siguiente huerta [22].

Se considera que si la planta recibe mucha agua crece más, pero el producto es de peor calidad [20].

Plagas y enfermedades

Los **ratones** pueden ser enemigos del cultivo al roer los cormos [19,20].

El principal problema fitosanitario es la formación del **sieno** (nombre que probablemente provenga de la palabra cieno, lodo blando) provocada por la pudrición del cormo causada por oomicetos del género *Pythium*. Se combate con la aplicación de hidróxido cálcico con dosis de 500-600 g/m^2, pudiendo llegar a 2 kg/m^2 en los casos graves [19]. En Anaga realizaban una aportación de cal en el momento de la plantación, seguramente para evitar este problema [19,22].

También se detecta en algunos cormos la formación de **quesillo**, unas durezas que aparecen por motivos desconocidos en la carne de los cormos guisados que son del mismo color que el resto de la carne [19].

Cosecha y conservación

Los cormos se recolectan pasados aproximadamente **dos años** después de la plantación [1,5,28]; excepcionalmente se dejaban tres años [5,20] y en algún caso, solo uno [5]. En Gran Canaria afirman que "si tú los coges todos los años es la cabeza más chica y si los coges cada dos años crían más cabeza" [5]. Si son muy viejos y grandes pueden estar "vetados", con hebras oscuras en la carne [4].

La cosecha se suele realizar desde **finales de diciembre** [1,5] hasta **febrero** [1], generalmente en la época de Navidad a Carnavales ya que es cuando más se venden [1,5].

En Anaga y en La Palma la recolección se hace contrapendiente, de abajo hacia arriba, con un **sacho** o gancho en forma de U, el cual se prefiere a la azada normal porque se pega menos la tierra [17,19]. Primero se cortan las hojas por los peciolos a unos 30-40 cm [24]. Se cava por los lados y se arranca cogiéndolo por la parte aérea, de manera que salgan enteros, cuidando de no cortarlos con la herramienta al sacarlos, pues picados, aunque son aprovechables, no se pueden vender [20].

Nameras junto a las casas en el Barranco de Las Lajas, La Gomera. Antonio Perdomo Molina.

En el propio terreno **se raspan** los cormos con un cuchillo para dejarlos limpios de tierra y raíces [19,22]. En Valsequillo (Gran Canaria), en lugar de cuchillo, se emplea una hoz, allí denominada joce [47].

Cuando crecían en lugares muy alejados, en Los Apios (Tenerife), se hacía una carga con cinco o seis ñames atados con una soga para **transportarlos** [20].

PROPAGACIÓN, SELECCIÓN Y MEJORA

La propagación es siempre mediante reproducción vegetativa. El material de propagación más usual es el **plantón** o **planta de cabeza**, porción que queda al recolectar los ñames que incluye los primeros 30-40 cm de los peciolos de las hojas y la parte superior del cormo [17,19–21]. Este se considera que es el mejor material de plantación [22]. El corte se hace en el aire cuando es un cormo pequeño, pero cuando es grande, se apoya en el suelo; debe ser en todo caso un corte limpio para evitar pudriciones [21]. Esta operación se suele realizar de mayo a junio [1].

En ocasiones se usan también los **hijos** de la planta, pues al tener ya raíces el enraizamiento es más rápido [17]. Estos pequeños cormos o cormelos con hojas se cortan en la base, para que engorden bien y no crezcan alargados; además, se suelen separar de cuantos pequeños cormelos hayan crecido a su alrededor. A este ñame pequeño se le denomina potrito o cabrillotes en Anaga [19,20,22] y semillos o plantón de semillos si ya están brotados y presentan raíces, en La Palma [21,24]. La "siembra" se organiza colocando junto el material de mayor tamaño, los plantones; luego los plantones de semillos; y por último, los semillos pequeños, para evitar la competencia [24].

OTRAS ACTIVIDADES DE MANEJO

Como ya se ha comentado, una de las formas de hacer comestible el ñame y eliminar los cristales de oxalato cálcico que contiene es mediante el **proceso de guisado**, una labor bastante engorrosa, debido principalmente al largo tiempo de cocción [3,19,21], ya descrita por Bethencourt Alfonso a principios del siglo XX [7]. Tras la recolección y raspado, es preciso dejarlos reposar de ocho a diez días para que no se desmigajen. Después, se cepillan y lavan con agua dejándolos secar durante dos días [19,22]. Para guisar los ñames se introducen en grandes calderos o bidones con agua abundante y sal (1/2 kg para 25 l de agua, o 1,5 kg para 90 kg de ñames) y se depositan sobre un fuego de leña. Se suele emplear leña de gran calidad y alto poder calorífico, normalmente de brezo (*Erica arborea* L.), acebiño (*Ilex cana-*

riensis Poir.) o de faya (*Myrica faya* Aiton), porque el ñame "es delicado" y coge olor [20,22]. Se ponen al fuego desde primera hora de la mañana hasta la noche, alimentando el fuego constantemente para que no se apague. Luego se deja toda la noche con las brasas, de tal forma que por la mañana aún están calientes [19,20,22]; este reposo sobre las brasas es fundamental para que quede en su punto [21] y potenciar su característico color rojizo [23]. En el fondo del caldero se colocan unas ramas de brezo a las que se le han quitado las hojitas para que al sacarlos no se peguen y estropeen [19], así como para facilitar la circulación del agua caliente entre los ñames [22]. Para que adquieran la coloración rojiza, se les pone también una muñequilla o trapo amarrado, con cenizas de madera en su interior, normalmente de brezo [6,19,22]. En otros lugares de la isla de Tenerife, por ejemplo, en el Valle de Guerra (La Laguna) [19] y La Guancha [4], se empleaban para separar el ñame del fondo del bidón los borujos (raspón o racimos ya sin uvas), y para dar color rojizo, trozos de ladrillo o tejas.

El guisado de las primeras cinco o seis horas se hace con fuego vivo, con el fin de que "bote las babas", luego a fuego menos vivo hasta unas 12 horas de cocción. En ese momento se prueba para saber si ya están [22]. Durante este tiempo, para facilitar la eliminación del oxalato, se va añadiendo agua. En cuanto a la temperatura del agua aportada, algunos comentan que si el agua no está templada el ñame se "engruda" y pierde calidad, mientras que otras personas prefieren añadirla caliente [6]. No es necesario removerlos durante el guisado. Se debe colocar encima unas hojas, por ejemplo, de col, o un paño limpio, para evitar que se desequen y ennegrezcan al recibir el calor directamente [19,20,22], y que a la vez permita la salida de la espuma ocasionada por los cristales de oxalato cálcico, evitando que se derrame y apague el fuego [24]. Los cormos a los que no les llegó bien el agua durante el cultivo, quedan flotando en el agua de la cocción y no se guisan bien, obteniéndose un producto duro, amargoso y con vetas, de pésima calidad. A estos ñames se les denomina morrollos. Terminada la cocción se saca el agua con mucho cuidado de no romper los ñames y se colocan con cuidado en cajas de madera para que se sequen [22]. Una vez guisados es necesario venderlos rápidamente puesto que no se conservan muchos días, como máximo diez o doce [19], a ser posible en la nevera [28].

En Tenerife, el guisado suele realizarlo quien lo cultiva o su familia. En algunos casos la producción es vendida en crudo a gangocheros, intermediarios que guisan y venden los ñames guisados y que además de comprar los ñames a otros, normalmente también los producen [19].

COMERCIALIZACIÓN

Los ñames canarios se comercializan todos en el **mercado insular**, tanto guisados como sin guisar, dependiendo de las islas. El proceso de guisado le proporciona al producto un importante valor añadido, pues hace que el precio de un kilo casi se duplique [19,21].

La producción de La Palma se destina en dos terceras partes a las islas de Tenerife y Gran Canaria, especialmente a esta última; el tercio restante de lo cosechado cubre el mercado interior de la isla [24]. Una parte importante de la producción de La Palma se comercializa sin guisar en los mercados de Tenerife (los ñames más grandes) y de Gran Canaria (los más pequeños) [21]. En el municipio de San Andrés y Sauces, en la isla de La Palma, es tan importante su cultivo y comercialización que llegó a existir un gravamen municipal superior al 11 % [48].

En Tenerife la producción se destina a **autoconsumo** y al mercado de la isla, vendiéndose los cormos cocidos [19]. En Gran Canaria los cormos se destinan a autoconsumo y se comercializan, sin guisar, en el mercado insular [47].

VARIEDADES TRADICIONALES

En la comarca de Anaga (Tenerife) se conocen tres variedades. La primera es la del pecíolo verde, llamada ñame blanco, es la más numerosa y de mejor calidad [19,20], por lo que es la que tiene una mayor demanda [22]. Esta variedad es citada por Gaspar Frutuoso en el siglo XVI [49]. La segunda es la del pecíolo rojo o ñame morado, de calidad media, aunque hay opiniones de que es mejor que el blanco, pero más duro por lo que necesita más tiempo de cocción para guisarse. La tercera es la colorada, considerada de peor calidad, que tiene un punto rojo en la base de la hoja, presentando además al limpiar el cormo el cuello rosado [19,22].

En La Palma las variedades coinciden en gran medida, siendo también el más preciado el blanco. Del morado o de color rojo dicen que es más duro y al **colorado** también le llaman de barranquera por asilvestrarse en esas zonas [23].

En Gran Canaria se cultiva tanto el blanco, como el rojo, rosado, colorado o encarnado [43] y el morado o negro [5], quizás referidas a la misma variedad. En cuanto a las preferencias hay discrepancias. Hay quién identifica el ñame blanco como mejor, debido, principalmente, a que su tiempo de cocción es menor. Sin embargo, otros prefieren el rosado (pese a su largo tiempo de cocción) ya que dicen del blanco que es más garrasperoso, es decir, que pica más [5].

De La Gomera se conocen el ñame morado, moradito, rojo o colorado, con el peciolo morado, el ñame blanco, con el peciolo verde, y el ñame **palmero** [2]. En esta isla, y en Gran Canaria [43], se considera que el morado o rosado es más sabroso [2].

REFERENCIAS HISTÓRICAS

Los resultados de un estudio de los residuos de los gránulos de almidón en unos yacimientos arqueológicos de las islas Salomón, datados en unos 28.000 años de antigüedad, proponen que esta especie podría estar entre las primeras que se pusieron en cultivo [14]. Sin embargo, esto no ha podido ser verificado por otros autores [13]. Desde sus centros de domesticación fue llevada por el hombre hasta África, donde parece que hace 2000 años que se cultiva [50], así como por la Península Arábica hasta el Mediterráneo [14].

Así, en los siglos IV-III a. C., **Teofrasto** alude varias veces a esta especie con el nombre egipcio de *úïngon*, refiriéndose a sus órganos subterráneos como frutos y no raíces pues cree que así deben considerarse por ser comestibles. Menciona su presencia en Egipto, donde dice que "se recolecta cuando desciende el nivel del río", lo que insinúa claramente que más que cultivarse, la planta es aprovechada por extractivismo gracias a su presencia espontánea (con toda probabilidad naturalizada) [51].

También la nombra **Plinio** (siglo I) cuando se refiere a las plantas útiles de carácter silvestre, sobre las que dice que "la más famosa de esta categoría es la colocasia que se recolecta en el Nilo; su tronco cocido, es fibroso cuando se le mastica, el tallo que brota entre las hojas es atractivo; [...] las hojas son muy anchas". Cuenta también cómo los egipcios utilizaban sus hojas entrelazadas para hacer vasos de diferentes formas. Y añade un dato interesante relativo a su dispersión, pues indica que ya se cultivaba en la Península Itálica del siglo I [52]. **Dioscórides**, en este mismo siglo, trata igualmente de esta especie bajo el nombre de "haba egipcia", pero por la descripción de planta acuática, de grandes hojas y del consumo de su raíz, "más gruesa que la de la caña y que se llama *Colocasia*" nos dejan claro que se refiere a esta especie [53]. También aparece en el libro *Re Coquinaria* atribuido al coetáneo **Apicio**, quien comenta que "hervidos sus tallos

subterráneos se unen con fécula y se sazonan con pimienta, cominos, ruda, miel, garo [una especie de salmuera muy estimada en la comida romana, conseguida con vísceras de varios pescados que se utilizaba como saborizante, en lugar de sal] y aceite" [54].

Isidoro de Sevilla, entre los siglos VI y VII, hace únicamente una muy breve mención al nombre de la planta [55] y no es posible saber si ya se cultivaba en esa época en España.

Entre los autores andalusíes, parece ser **Ibn Baṣṣāl** (siglo XI) quien primero cita la especie, y más tarde **Ibn al-'Awwām** (siglo XII, también conocido como Abu Zacarías) quien toma datos del primero [56,57]. En todo caso, la mejor evidencia y segura identificación de este cultivo en la agronomía andalusí la encontramos en **Abū l-Jayr** (entre los siglos XI y XII), al indicar que se trata de "una planta del género *lūf*" [58], término genérico que utilizan para referirse a diferentes especies de la familia Aráceas cuya característica más sobresaliente es la presencia de una peculiar inflorescencia maciza y alargada, llamada espádice, rodeada por una bráctea o espata. Resulta significativa la comparación que estos autores hacen entre el platanero y la colocasia, asociación que posiblemente no se deba solo a su aspecto similar, grandes hierbas con amplias hojas y cuyos pecíolos se unen formando un pseudotallo, sino también a su origen común –zonas asiáticas tropicales– que hace que, probablemente, ambas especies compartieran las mismas zonas de cultivo en la Península. Pero debemos reconocer que en todo caso su cultivo debió estar poco extendido en al-Andalus pues Abū l-Jayr afirma también que sus tallos subterráneos se comen con la carne, comenta su toxicidad, y añade que "se trasplanta a los huertos solo por su belleza y extraña configuración", es decir que pudo tener un uso principalmente ornamental.

Dada su escasa importancia en la Península, en el siglo XVI solo aparece citada por **Gregorio de los Ríos** bajo el nombre de taragona como especie ornamental cultivada en los jardines de Aranjuez [59]. Sin embargo, su cultivo sí parece haber tenido importancia en las islas Canarias. Aunque algunos autores decían que los ñames estaban ya entre los cultivos prehispánicos y que los guanches hacían un uso culinario [7,60], hoy parece existir acuerdo en que, al igual que en Azores y Madeira, la especie fue introducida en las Canarias durante el siglo XV por los navegantes portugueses que la trajeron de las costas africanas con el comercio de esclavos [19,61]. Incluso la palabra ñame es calificada como voz africana, pues en su semántica y fonética coincide con lenguas bantúes. Es muy probable que Cristóbal Colón aprendiera en Canarias este nombre que usa después para referirse a otras especies de raíz comestible que vio usar a los primeros pobladores americanos con los que contactó [62]. Este origen africano se vería refrendado por la referencia a los ñames traídos de Guinea en la expedición de 1499 o 1500 dirigida por el gobernador Juan Siverio Muxica, aunque esta referencia es cuestionada por incluir entre los vegetales cogidos en África a plantas americanas como el maíz y la patata [63].

El caso es que las primeras menciones claras en Canarias aparecen en el siglo XVI. En una de ellas, del año 1535, se habla del hambre que padeció Gran Canaria cuando no se permitió llevar trigo desde Tenerife, diciendo: "...y los pobres solo comían palmitos y raíces de yerbas, llamadas ñames..." [64]. En la cita encontramos información sobre el carácter de cultivo de subsistencia que tuvieron los ñames en Canarias. Esto mismo aparece en otra, de 1547, también sobre la isla de Gran Canaria donde se anota: "y que a causa de ello había venido muchas veces la dicha isla en gran necesidad de pan, tanto que algunas veces se ha comido por falta de ello ñames y palmitos y otras raíces y hierbas" [65]. Igualmente, el historiador portugués **Gaspar Frutuoso** relata, hacia 1560, cómo en La Palma se sobrevivió a la hambruna causada por la escasez de trigo, entre otras cosas, gracias a los ñames [49].

Ilustración de *Colocasia esculenta* en la Historia de las Plantas de Cienfuegos (1627-1631)

También la menciona **Bernardo Cienfuegos** en el siglo XVII, quien en el volumen 7 (mss.3363) de su obra manuscrita *Historia de las Plantas* dice que "se siembra embutida en barro y entre el agua", que "sus raíces se comen crudas y asadas" y que "algunos castellanos y portugueses la han llamado inhame, por parecerse al verdadero inhame que es otra raíz más tierna y parecida a la batata que se come mucho en la India", además de otros nombres como "manta de Nuestra Señora" y *alcolearz* "nombre que le dan los moros africanos y esclavos que hay en Portugal y en Andalucía que en su tierra están acostumbrados a comer esta raíz" [66].

En el siglo XVIII, se seguían considerando comida de pobres. Así, en 1738 se decía de los cultivos de la Hacienda de los Príncipes, situada en Los Realejos (Tenerife): "...y de los ñames que abundaban en arroyos y acequias; se mantienen los pobres con raíces de ñamenes" [67].

En los envíos semanales que se hacían desde la Hacienda de Las Palmas (Anaga-Tenerife) entre 1769 y 1786, aparecen los ñames principalmente en los meses de enero a marzo, aunque también hay envíos en julio [68]. En Agaete (Gran Canaria), para finales del siglo XVIII, los ñames aparecen como un cultivo abundante, que forma usualmente parte de la dieta de los habitantes del lugar [69]. También a finales de este mismo siglo, en 1799, **Viera y Clavijo**, en su *Diccionario de Historia Natural de las islas Canarias*, la cita bajo los nombres de ñame e iñame diciendo que se aprecia mucho en las islas, "así por el alimento que ofrece su raíz tuberosa como por la pomposa belleza de sus grandes hojas que acompañan cubren y alegran las acequias y arroyos". Aclara que, aunque en Canarias llaman ñame a esta planta,

Ñame o malanga en el Mercado Central de Valencia. Emilio Laguna

"el ñame legítimo es la dioscorea de Linneo", una especie americana trepadora y que, aunque también se come su raíz es muy diferente. Añade que "es una planta vivaz, de sabor acre corrosivo, y muy picante sobre la lengua; pero su raíz, bien cocida, o asada, es grata al paladar de nuestros paisanos, que la comen con miel, ó leche. Tomada cruda y reciente es purgante violento que puede inflamar el estómago; desecada, y en corta dosis, purga sin mayor riesgo. Las hojas en vino son un antiescorbútico recomendado; y si se mascan frescas excitan una desalivación dolorosa; pero cesa así que se toma un buche de vinagre" [32].

Ya en el siglo XIX, **Boissier** menciona esta especie como de "regiones húmedas cálidas" y dice que se encuentra espontánea en la provincia de Málaga, "cerca de Churriana, Alhaurín y Alhaurinejo" [70]. De esta época, varios autores señalan su uso alimentario en Canarias, indicando que es un buen alimento y vuelven a recoger que es común acompañarle con miel o leche [7,61,71].

VALORACIÓN

La superficie de cultivo se ha reducido mucho en las últimas décadas por el general abandono de las actividades agropecuarias y por la disminución de los recursos hídricos [19,23], así como por la canalización de muchos cursos de agua naturales [5]. La posesión de un "manantial" era considerada un bien patrimonial de alto valor, tanto por ser un importante recurso, como por aportar a la economía familiar una fuente de ingresos extraordinaria gracias a la comercialización que se realizaba en los principales núcleos de población. Fruto de este valor los manantiales se han subdividido por el afán de dejar a todos los descendientes acceso a este bien. Hoy encontramos parcelas de menos de 20 m^2 en cultivo, de tal modo que, si observamos el parcelario de las zonas productoras en Anaga (Tenerife), podremos adivinar dónde se sitúan los manantiales por la concentración de parcelas diminutas [19].

Los conocimientos tradicionales asociados al cultivo, y a su transformación, cada vez son manejados por menor número de personas. Convendría desarrollar estrategias que pudiesen aliviar el proceso del guisado de los ñames, puesto que es la labor más engorrosa.

OBSERVACIONES

Aunque esta planta se conoce en Canarias como ñame, ya se ha comentado previamente que fuera de allí este término suele referir a los tubérculos comestibles del género *Dioscorea*. De hecho, *Colocasia esculenta* es conocida internacionalmente como taro y en América como tropical malanga, malanguey o cocoyan, entre otros [17,72].

Por extensión, el término ñamera de jardín es usado para referirse a otras aráceas de hojas grandes como *Monstera deliciosa* Liebm., *Xanthosoma maffafa* Schott, *Zantedeschia aethiopica* (L.) Spreng., *Dracunculus canariensis* Kunth o *Arum italicum* Mill. [2].

Desde el punto de vista nutricional, su alto contenido en carbohidratos en forma de almidón justifica plenamente su uso en la alimentación humana, como un alimento esencialmente energético [72]. Las hojas, con un mayor contenido de proteína y hierro y mayor valor nutricional que muchos otros alimentos, podrían emplearse como base en la preparación de mezclas para alimentación animal [72].

A pesar de ser una de las especies comestibles más cultivadas en el mundo (ocupa el puesto 14), como ya se ha mencionado, las hojas y el cormo presentan una cierta toxicidad si se consumen en crudo, lo que ha llegado a producir alguna intoxicación o irritación [73,74]. Aparece, por ejemplo, mencionada entre las plantas tóxicas de Canarias, entre cuyos síntomas de envenenamiento se encuentran los vómitos, pero, sin embargo, no hemos encontrado referencias orales de estas intoxicaciones [1].

Finalmente, esta especie se ha mencionado por plantear problemas como planta invasora en los ecosistemas húmedos peninsulares, concretamente en la Comunidad Valenciana [75].

REFERENCIAS

1. Álvarez Escobar 2011; 2. Perera López 2005; 3. Sabaté Bel 2011; 4. Afonso Álvarez 2005; 5. Gil González 2011; 6. Perdomo Molina 2010; 7. Bethencourt Alfonso 1912; 8. Guerra Navarro 1965; 9. Kunkel 1975; 10. INIA 2021; 11. Moll 2005; 12. Carrió 2013; 13. Matthews 2004; 14. Ebert & Waqainabete 2018; 15. Onwueme 1999; 16. FAO 2022; 17. Rodríguez Pérez 1990; 18. Coates *et al.* 1988; 19. Perdomo Molina 2000; 20. Alonso Ramos *et al.* 2016; 21. Monge Bailón & Pérez Cabrera 1995; 22. García Martín & Afonso Marichal 2006; 23. ASAGA 2018; 24. Castro Martín 2004; 25. Rodríguez Brito 1982; 26. Lorenzo Perera *et al.* 2000; 27. Suárez García 2015; 28. Cultania 2020; 29. Leclercq 1990; 30. Vera Cruz 2011; 31. Alvar 1975; 32. Viera y Clavijo 1982; 33. Ferrer-Gallego *et al.* 2015; 34. Cabrera Pérez 1983; 35. Trapero 2000; 36. Corrales & Corbella 2009; 37. Corrales Zumbado *et al.* 1992; 38. Garrido Palacios 1995; 39. Siemens Hernández 1984; 40. Garrido Palacios 1981; 41. Noda Gómez 1998; 42. Pérez *et al.* 1870; 43. Galindo Jiménez 2015; 44. Olive 1865; 45. Trapero & Santana Martel 2020; 46. Trujillo 1970; 47. Peñate Hernández 2018; 48. BOPC 1915; 49. Frutuoso 2004; 50. Luis-González *et al.* 2015; 51. Teofrasto 1988; 52. Plinio 1976; 53. Laguna 1555; 54. Apicio 1987; 55. Isidoro de Sevilla 1982; 56. Ibn Baṣṣāl 1995; 57. Ibn al-'Awwām 1988; 58. Abū l-Jayr 2004-2010; 59. Fernández Pérez & González Tascón 1991; 60. Bory de Saint-Vincent 1988; 61. Lemos y Smalley 1989; 62. Régulo Pérez 1980; 63. Arias Marín de Cubas 1986; 64. Marrero *et al.* 1998; 65. Cullén del Castillo 1947; 66. Cienfuegos 1627-1631; 67. Camacho y Pérez Galdós 1943; 68. Gil González & Peña Hernández 2001; 69. Hernández González 1998; 70. Boissier 1839; 71. Castro 1986; 72. Ferreira *et al.* 1990; 73. Omura *et al.* 2014; 74. Azubike *et al.* 2016; 75. Dana *et al.* 2017.