

# Papas antiguas de Canarias

► ..... Texto: Asociación de las Papas Antiguas de Canarias  
Fotografías: Roberto de Armas

La papa llegó de Perú a Canarias hacia el año 1567 introducida por los isleños que volvían de América. Enseguida fue muy apreciada entre la población, convirtiéndose, junto con el maíz (gofio) y el pescado, en la dieta básica. Hoy son una de las mayores exquisiteces de la gastronomía tradicional canaria. Se reclama su reconocimiento como Denominación de Origen entre otros méritos por la calidad gustativa de este alimento, sus cualidades antioxidantes, las posibilidades gastronómicas, así como las ventajas económicas y ecológicas de este legado conservado por los campesinos generación tras generación

**L**a papa nació en América del Sur, en las tierras altas de Los Andes, junto al lago Titicaca, cerca de la actual frontera entre Perú y Bolivia. Allí se ha cultivado desde hace más de 7.000 años. Una vez domesticada, la papa se extendió por todos Los Andes y, cuando llegaron los españoles a comienzos del S.XVI, los agricultores cultivaban cientos de variedades en las tierras altas (entre los 2.000 y 4.000m de altitud) de lo que hoy es Bolivia, Chile, Colombia, Ecuador y Perú. También se cultivaba en México, Guatemala, Venezuela y noroeste de Argentina.

Los cultivares de papa más antiguos de Europa (*S. Tuberosum ssp. andigena*) procedían de las zonas altas de Perú y Colombia, con fotoperiodos de días cortos. En Europa se fueron seleccionando las variedades que se adaptaban a los días largos de los veranos europeos, que era cuando se realizaba el cultivo, lo que dio lugar a una serie de cambios en la morfología de la papa. En cambio en Canarias, donde los descendientes de los cultivares de *Tuberosum andigena* fueron introducidos directamente desde Perú, al seguirse cultivando bajo fotoperiodos de días cortos no cambiaron su morfología.

## Primera cita del nombre "papa"

Francisco López de Gómara en 1552 (20 años después del desembarco de Pizarro en las costas peruanas), en su *Historia general de las Indias* la cita por primera vez al dejar escrito: "Los hombres viven en este valle desde hace cientos de años y comen maíz y raíces, parecidas a las turmas de tierra, a las que llaman papas".

En 1571 Pedro Pizarro, primo de Francisco Pizarro y cronista del virrey D. Francisco de Toledo, escribió: "Las indias casadas que andaban a la guerra, llevaban a cuestas la comida de sus maridos, las ollas y aún algunas de chicha, que era cierto brebaje que hacen de maíz como



vino. De este maíz hacían pan y chicha y vinagre y miel, y sirve de cebada para caballos. La comida de los indios pobres era este maíz dicho, y yerbas, papas y otras legumbres que cogían y algún pescadillo pequeño de los ríos de la sierra".

Papas, pescado y maíz. La misma dieta de la clase popular canaria de los siglos XVII al XX: papas, pescado y gofio (principalmente de maíz).

## Buen arraigo en las islas

En Europa, a pesar de que los líderes europeos reconocieron que su productividad y calidad nutritiva era superior a los cereales –particularmente en regiones frías y secas– la papa tardó en ser aceptada como alimento, en parte porque se le atribuyeron una serie de cualidades in-



Flor morada  
de una de  
las variedades

deseables: insípida, difícil de digerir, alimento de cerdos... El más extremado fue el botánico suizo Caspar Bauhin, quien en su obra *Phytopinax* (1596), la llamó *solanum tuberosum esculentum* y, aunque la asignó correctamente a la familia de las solanáceas, anotó también que producía gases y lepra y que “incitaba a Venus” (es decir, promovía el deseo sexual). Por eso se la llamó “manzana de Eva” y “testículos de tierra”.

Aparentemente, esta mala fama de la papa no fue conocida en Canarias –o al menos no tuvo efecto alguno sobre su consumo– ya que desde finales del siglo XVII el cultivo de papas fue ganando en importancia, convirtiéndose en un componente básico de la dieta canaria, y la costumbre de comerla con su piel potenciaba la cualidad antioxidante. Además, las islas reúnen una serie de condiciones climáticas y edáficas, como las medianías del norte y los jables del sur, que hacen que las producciones locales de papas tengan una calidad diferenciadora y donde junto con las viñas forma parte de un paisaje también muy característico que sería una lástima perder.

En las *Memorias* de D. Lope Antonio de la Guerra i Peña, del año 1778 y referido a Tenerife dice: “La papa es otra de las cosechas que abunda y que ha aumentado mucho de unos años a esta parte. Hay dos cosechas: la una invernera, que por lo común se recoge en los meses de enero y febrero, y la veranera, en los de mayo y junio”.

Existen estadísticas de 1799 muy de fiar ya que se basaban en el control eclesiástico del pago de los diezmos, que indicaban una producción para el archipiélago de

540.532 quintales de Castilla (unas 27.000Tm). Era el segundo cultivo en cuanto a producción y valor después de los cereales (trigo, cebada y centeno).

### Las ventajas de la diversidad de tipos

Los descendientes europeos de la especie *S. Tuberosum* ssp. *andigena* original, ya adaptados a los días largos, prácticamente desaparecieron con la llegada a Europa del tizón tardío, a mediados del XIX. Sus sustitutos fueron variedades de *S. Tuberosum* ssp. *tuberosum*, de días largos, procedentes de Chile y en las que está el origen de muchas variedades europeas y norteamericanas actuales. Desde comienzos del siglo XIX hasta la actualidad, los agricultores canarios han cultivado simultáneamente papas europeas (*tuberosum*) –preferentemente para el comercio local y de exportación– y las *andigenas* para el consumo propio, con muy escaso excedente para el comercio local. Al igual que los campesinos andinos, los agricultores canarios, muchas veces en zonas marginales, han continuado cultivándolas a partir de una altitud de 400m, en la franja conocida como “medianía”, que es la parte intermedia entre la cumbre y la zona costera, al disponer de mejores tierras y la suficiente lluvia para cultivos de secano.

Particularmente por su calidad gustativa, y a pesar de la competencia con otras variedades comerciales, los agricultores canarios han conservado gran número de tipos de papas generación tras generación. La diversidad



Hay casi tantas variantes de salsas o mojos como de papas

les permitía asegurar alguna cosecha frente a los riesgos que podían amenazar sus cultivos. Si alguna variedad sucumbía a las enfermedades o plagas, a los avatares climáticos o a alguna otra calamidad, siempre disponían de otra variedad que sobrevivía. Se guardaban variedades con mayor resistencia al viento, a la escarcha, o variedades con largo periodo de reposo y buena conservación, lo que permitía su consumo en fechas alejadas de su recolección.

### Asociación Papas Antiguas de Canarias

Hace seis años se creó en Tenerife la Asociación de las Papas Antiguas de Canarias, conscientes del valor de este tesoro de biodiversidad agraria del Archipiélago, de su calidad organoléptica y de su arraigo en la población campesina, en sus rotaciones de cultivos y en su gastronomía. Esta asociación trabaja por el reconocimiento de las Papas Antiguas de Canarias como Denominación de Origen (D.O.), algo clave para preservarlas, sañar variedades, ampliar las rotaciones de cultivos e intercambios entre agricultores, y mejorar la comercialización, con lo cual se podría dejar de hablar del abandono de suelos agrícolas en las islas.

De momento son candidatas las variedades que figuran en el cuadro, avaladas por su sabor único en estos momentos en que la globalización del mercado está homogeneizándolo todo.

La Asociación cuenta con la colaboración de las instituciones públicas así como de la Universidad de La Laguna, el Instituto de Investigaciones Agrarias del Gobierno de Canarias y diferentes empresas, ayuntamientos y entidades, como lo hacen constar en el librito editado por la Asociación, *Papas antiguas de Canarias* (patrocinado por el Cabildo y el Gobierno de Canarias) <sup>(1)</sup> de pocas



páginas pero de gran belleza por los textos y las curiosas fotografías que recoge.

La asociación organizó este año las III Jornadas Técnicas de las Papas Antiguas de Canarias, con el fin y el objetivo de acelerar un proceso que tendría que haber estado resuelto desde hace ya mucho tiempo.

### Gastronomía Canaria

El conjunto de variedades que damos en llamar Papas Antiguas abarca a más de 30 tipos, de los que sólo algunos son conocidos y se les vincula a la gastronomía tradicional. Si antes se le pedía a quien venía de vacaciones a Canarias que de regreso llevara algún elemento novedoso que los establecimientos regentados por los indios ofrecían –pertenecientes al mundo de la electrónica, sonido imagen, etc.– ahora no es extraño que el encargo se centre en “unos kilos de papas negras”, o borrallas, o bonitas, o coloradas de бага, etc.

Siempre se les ha dado un valor de reconocimiento y se les ha relacionado con los platos de la cocina que resultan más tradicionales, solicitándolas especialmente para las comidas familiares de Navidad, fiestas populares, etc. Pero esta cultura se iba apagando y sólo la ha avivado el interés que en los últimos años han mostrado afamados restauradores y críticos de gastronomía, que han manifestado su admiración por las papas canarias. Es en ese ambiente de redescubrimiento donde las papas canarias han entrado en la nueva cocina, porque hasta los años 50 y 60 el consumidor canario sabía distinguir de manera mayoritaria los diferentes tipos de papas.

La Asociación Papas Antiguas de Canarias organizó paralelamente a las Jornadas Técnicas, unas Jornadas

Gastronómicas en restaurantes de El Sauzal, Santa Cruz de Tenerife y Candelaria. Los restauradores prepararon menús especiales en los que se pudieron degustar auténticas delicias, desde el plato entrante hasta el postre, acompañados de los deliciosos y fragantes vinos tinerfeños. Los restauradores plantearon nuevas alternativas y también infinidad de platos tradicionales, donde cada variedad está indicada para un tipo de acompañamiento (pescado salado, la viejita –un pescado tradicional y típico de canarias–, carne, conejo en salmorejo, cochino, potajes) y los mojos o mojitos canarios –una salsa donde “mojar” la papa, de los que hay más de 50 recetas–, y por último postres, por ejemplo la torta milana de La Gomera.

### Proteger un tesoro varietal

Los trabajos de catalogación emprendidos hace unos años son el soporte básico para el trámite que se ha iniciado con intención de obtener la D.O. En Tenerife, el Cabildo ha ido desarrollando un trabajo para catalogar las variedades que ha llevado a contar con el reconocimiento por el Ministerio de Agricultura en cuanto a la obtención de semillas. Fruto de ese programa están a punto de ofrecer en el mercado las primeras semillas de papas antiguas certificadas y con variedades que han sido sometidas a limpieza de posibles virus. También en Tenerife, el sector productor a través de entidades asociativas, como la Cooperativa Las Medianías (con sede en San Juan de La Rambla), ha avanzado en la recuperación del cultivo, y está situando su oferta en el mercado. La pro-



Cultivo de papas en la medianía (entre la cumbre y la costa)

ducción de esa entidad llega a grandes superficies en el territorio peninsular e incluso a Alemania.

Papas Antiguas existen también en Lanzarote y en El Hierro y se supone que existieron asimismo en el resto del Archipiélago, si bien hasta el momento no se han podido localizar.

En la Palma, su Cabildo, a través del Centro de Agrobiodiversidad, ha emprendido una tarea similar al de Tenerife. Han catalogado 18 variedades, describiéndolas con la máxima precisión. El trabajo continúa adelante y cuentan con el respaldo del Instituto Vasco de Investigación y Desarrollo NEIKER. ■

#### Notas

(1) Asociación de las Papas Antiguas de Canarias. C/ Candelaria 39, 38350 Tacoronte (Sta. Cruz de Tenerife). papas\_antiguasdecanarias@yahoo.es

## Variedades

**Azucena negra:** excelente calidad gustativa. Sembrada por toda la medianía del norte.

**Negra o Yema huevo:** de carne amarilla y muy apreciada por su sabor y consistencia. Es la papa reina por excelencia, por su sabor y exquisitez. Es también la que alcanza mayor precio en el mercado, y según expertos del Centro Internacional de la Papa (CIP) en Perú, una de las variedades más importantes en el mundo.

**Bonita Negra:** la menos conocida del grupo de las bonitas.

**Bonita Blanca:** cultivo poco abundante. Localizable en las zonas altas del Valle de la Orotava, Icod el alto y la Guancha. Muy apreciadas localmente.

**Bonita Llagada:** de las más apreciadas debido a su calidad gustativa.

**Bonita Ojo de Perdiz:** de las bonitas, la de mayor dispersión.

**Bonita Colorada:** la más conocida y apreciada.



**Melonera o Borralla:** cultivo residual en el norte de la isla y muy común en las montañas de Anaga. Muy productiva y resistente a la seca, produce tubérculos de mucha resistencia.

**Terrenta, torrenta o sietecueros:** dedicada básicamente al autoconsumo, es apreciada tanto por su gusto como por su largo periodo de reposo. Localizable en la Esperanza y en los altos de los municipios de Tacoronte, El Sauzal, La Matanza y La Victoria.

**Azucena Blanca:** exquisita en cuanto a sabor y textura.

**Colorada de Baga:** papa muy apreciada y cultivada en mayor o menor medida por toda la medianía norte de la isla, así como en ciertos puntos de las montañas de Anaga. Su gusto mejora con el tiempo, ganando en calidad unos meses después de cosechada.

Los diferentes periodos de latencia (tiempo sin grelar de la papa) pueden ir desde un mes para la papa negra, hasta los seis meses de la colorada de baga. La papa negra hay que cultivarla dos veces al año para sacar semillas.

Hay una variedad de papa que no está en la lista para la D.O., la llamada papa brasileña, que curiosamente no viene del Brasil, sino que los agricultores la llamaron así en tiempos porque por su dureza necesitaba “más braza y leña” y de ahí Brazayleña... Brasileña... En otros sitios la llaman moruna.