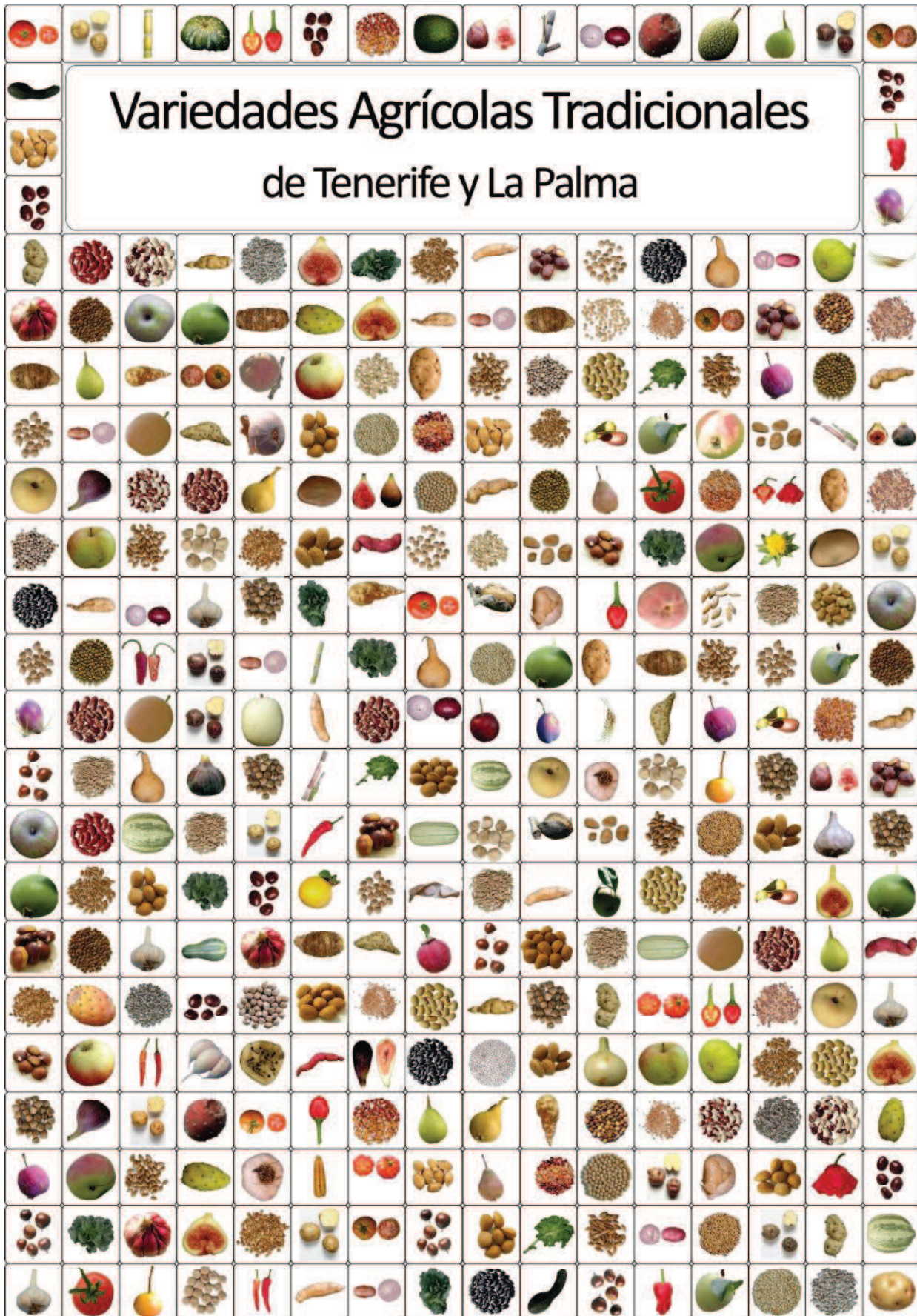
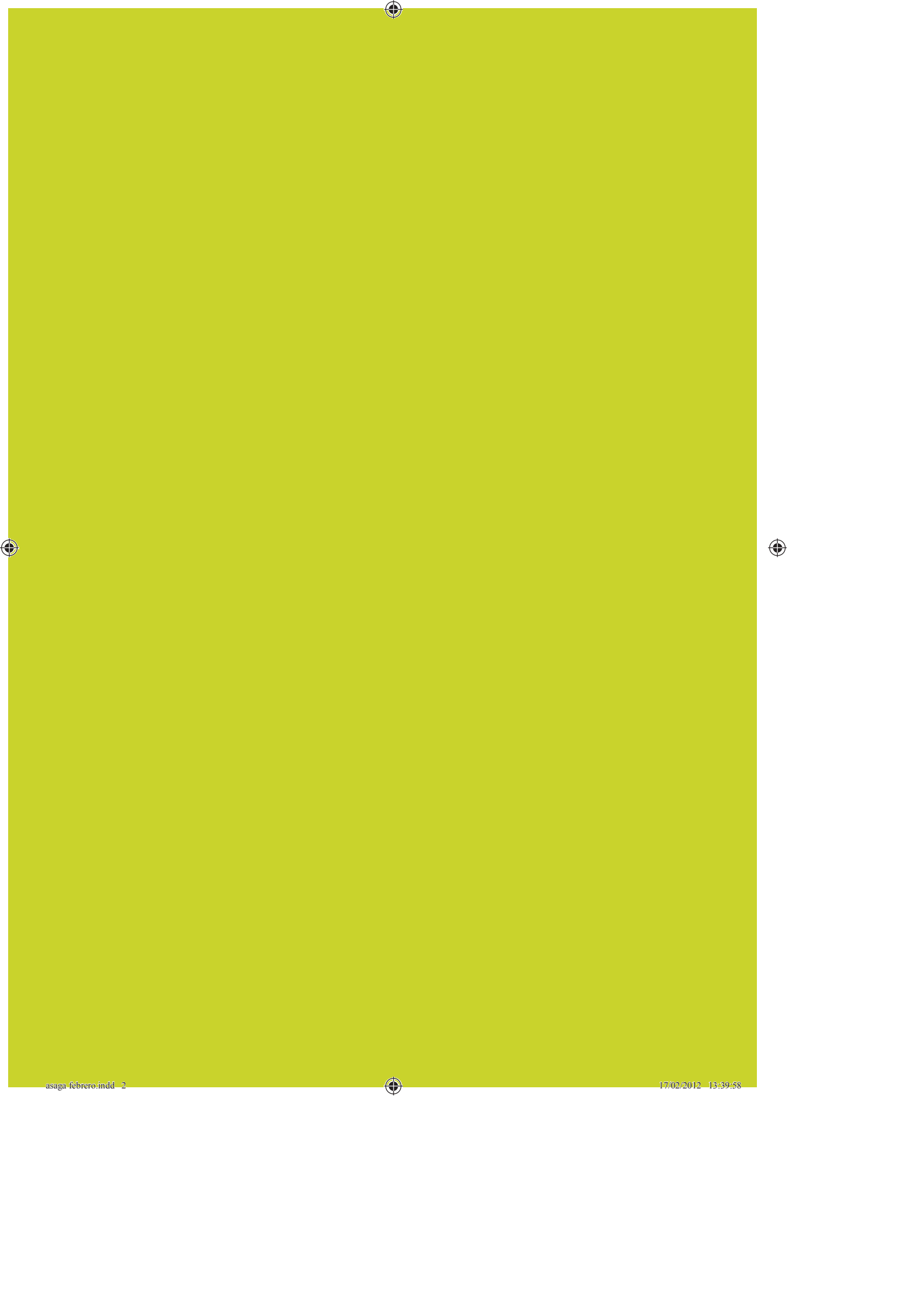


Variedades Agrícolas Tradicionales de Tenerife y La Palma

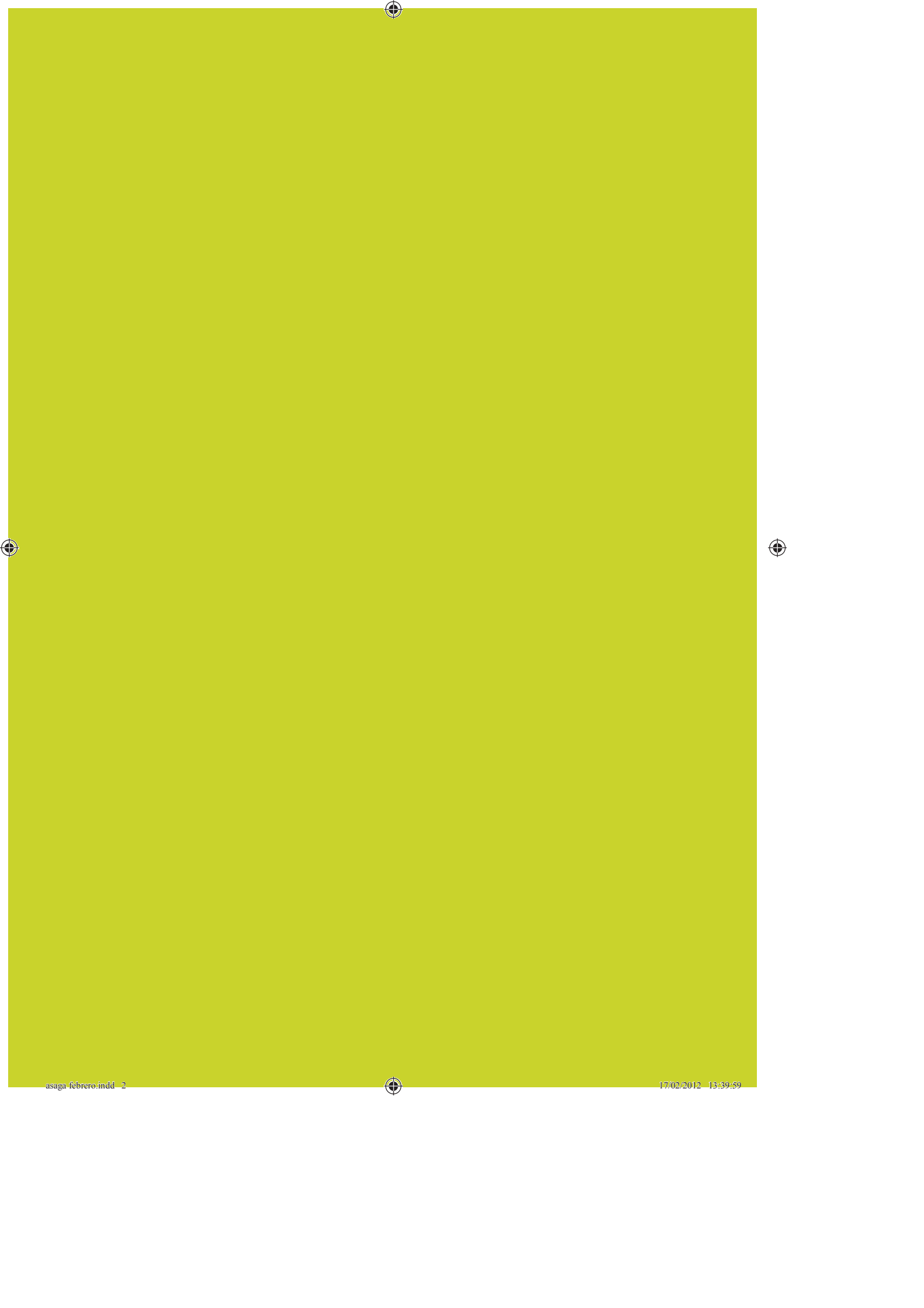






SOCIOS AGRICOMAC





Variedades Agrícolas Tradicionales de Tenerife y La Palma



Edita

ASAGA CANARIAS - AGRICOMAC

Coordinación de la publicación

Esther Morera Bello.

Diseño Gráfico y Maquetación

José Javier González Guzmán



jg2 diseño y arquitectura

jg2.arquitectura@gmail.com

Impresión

Gráficas Sabater

© **de los textos:** Desirée Afonso Morales, Neftalí Castro Martín, Antonio Javier González Díaz, Ricardo Lorenzo Rodríguez, Cristo Elías Medina Cabrera, Abilio Fidel Monterrey Gutiérrez, M^a Esther Morera Bello, Domingo José Ríos Mesa, Catalina Tascón Rodríguez.

© **del Prólogo:** José T. Esquinas-Alcázar.

© **de las fotografías:** CAP, CCBAT, ASAGA y Ayuntamiento de Tegueste (*pierna de monja*).

© **de la portada-contraportada:** José Javier González Guzmán.

© **del diseño y maquetación interiores:** José Javier González Guzmán.

Depósito Legal: TF68/2012

Impreso en España - Printed in Spain.

Todos los derechos reservados. Queda prohibida, sin la autorización escrita de los titulares del Copyright, bajo las sanciones establecidas en las leyes, la reproducción total o parcial de esta obra por cualquier medio o procedimiento, distribución, comunicación pública y transformación de esta obra sin contar con los titulares de la propiedad intelectual (arts. 270 y sgts. del Código Penal).

" Gracias a que los agricultores y agricultoras
han guardado el pasado,
ahora podemos investigar para el futuro "



INDICE

- Prólogo.....	9
- Como aprovechar al máximo este libro	12
- Glosario de GRUPOS de CULTIVOS de Tenerife y la Palma.....	14
- Glosario de CULTIVOS de Tenerife y la Palma.....	15
- Introducción	16
- Tubérculos y Raíces	22
- Batata o Boniato	23
- Ñame	28
- Papa	30
- Cereales	36
- Avena	37
- Cebada	39
- Centeno	41
- Millo	43
- Trigo	46
- Legumbres	50
- Arvejas.....	51
- Chicharos.....	53
- Chochos.....	55
- Garbanzos.....	57
- Habas.....	59
- Judías o Frijoles.....	61
- Lentejas.....	65
- Hortalizas	67
- Ajo	68
- Bubango	71
- Calabaza	73
- Cebolla	75
- Col	78
- Pantana	80
- Pimienta	82
- Tomate	85
- Industriales	88
- Azafrán de la tierra	89
- Caña dulce	91



- Frutales	94
- Almendro	95
- Castaño	99
- Ciruelo	103
- Durazno	106
- Higuera	109
- Manzano	113
- Peral	116
- Tunera	120
- Glosario de Términos	123
- Bibliografía Consultada.....	129



PRÓLOGO

El archipiélago Canario ha sido, tanto por su posición geográfica como por su historia, puente obligado en el intercambio de semillas entre diversas civilizaciones y culturas y especialmente entre Europa, África y América Latina. Esto explica la extraordinaria riqueza de variedades y cultivos de las Islas Afortunadas.

El libro “Variedades Agrícolas Tradicionales de Tenerife y La Palma” propone un recorrido que nos permite aprender sobre algunos de los principales cultivos de las islas -papas, batatas o boniatos, trigo, millo, cebollas, pimientos, calabazas, frutales... hasta un total de 33- y sus variedades tradicionales más representativas, a través de un lenguaje sencillo y ameno, de marcado carácter divulgativo, pensado para acercar a todos los públicos los saberes de los agricultores canarios y los sabores de sus cultivos.

Considero que el libro constituye un homenaje a los agricultores de las islas y cumple holgadamente con los objetivos que se marcaron sus autores:

- Poner de relieve la enorme agrobiodiversidad presente en Tenerife y La Palma.
- Divulgar la labor realizada en los Centros de Conservación de ambas islas.
- Valorizar los cultivares locales, fomentar su consumo, y asegurar su conservación.

Deseo destacar que esta publicación ha sido promovida y coordinada por la Asociación de Agricultores y Ganaderos ASAGA Canarias, en el marco del Proyecto AGRICOMAC¹ y sus autores son los técnicos del Centro de Conservación de la Biodiversidad Agrícola de Tenerife (Cabildo de Tenerife) y el Centro de Agrobiodiversidad de La Palma (Cabildo de La Palma). Este tipo de cooperación entre agricultores y científicos marca el camino a seguir para el desarrollo sistemático de acciones e investigaciones participativas entre agricultores, consumidores e investigadores.

Las variedades agrícolas tradicionales y sus recursos genéticos son la materia prima que tanto las comunidades rurales como los científicos utilizan para mejorar la productividad y la calidad de los productos agrícolas, combinando el uso de conocimientos tradicionales y tecnologías apropiadas. Estos recursos naturales –limitados y perecederos– son la base de la seguridad alimentaria mundial. Además, constituyen una reserva de adaptabilidad genética para el futuro, que permitirá a futuras generaciones adaptarse a los cambios ambientales y necesidades humanas imprevisibles. Por su papel básico en la producción de alimentos, los recursos genéticos contenidos en las variedades tradicionales, también llamados por algunos “oro verde”, pueden considerarse la despensa de la humanidad.

Ilustrémoslo con algún ejemplo: pocos saben que la hambruna que asoló Europa en la década de 1840, provocando la muerte por hambre de millones de personas, sobre todo en Irlanda, fue debida a la pérdida de las cosechas de patata durante varios años consecutivos como consecuencia de una nueva enfermedad. La uniformidad y homogeneidad de las patatas europeas y la falta de variedades locales tradicionales donde encontrar resistencia a esta enfermedad impedían resolver el problema. La resistencia se encontró finalmente en variedades tradicionales heterogéneas procedentes de Perú y Bolivia, y el problema de las patatas europeas quedó resuelto. En la década de 1970s

1.- Proyecto AGRICOMAC - Transferencia de Tecnologías al Sector Agrícola de la Macaronesia, aprobado en el marco del Programa de Cooperación Transnacional Madeira-Azores-Canarias 2007-2013

los maizales híbridos homogéneos del sur de USA morían masivamente a consecuencia de un hongo que atacaba al maíz. Esto ocasionó inmensas pérdidas económicas y daños sociales durante varios años. El problema fue resuelto gracias a la resistencia al hongo encontrada en variedades tradicionales africanas.

La diversidad genética que salvó la patata en Europa en el siglo XIX y el maíz en Estados Unidos en el siglo XX, procedía de países en desarrollo y no estaba allí por casualidad. Era el producto de la selección realizada por miles de generaciones de pequeños agricultores tradicionales; ellos siguen siendo hoy, en un mundo que a menudo les ignora, o los ve como un relicto del pasado, los custodios de la mayor parte de la diversidad biológica agrícola con que aún podemos contar; aquéllos que continúan desarrollando, conservando y poniendo a disposición de otros agricultores, de los mejoradores profesionales e incluso de los modernos biotecnólogos, la materia prima necesaria para la selección, investigación y mejora de las plantas cultivadas. Son estos sencillos campesinos los que siguen teniendo las llaves del futuro alimenticio de la humanidad.

Los ejemplos anteriores ilustran también la interdependencia entre distintos países y continentes. De hecho, ningún país es autosuficiente en materia de RGAA (recursos genéticos agrícolas) y la dependencia media es superior al 70%. En España la dependencia de genes procedentes del exterior en el caso de nuestros principales cultivos supera el 80%. En general se da la paradoja de que los países llamados ricos, porque lo son en dinero y tecnología, son los más pobres en agro-biodiversidad, la materia prima de la que depende la producción de sus alimentos, y esto es así porque los principales centros de origen y diversidad de cultivos están en las zonas sub-tropicales donde a menudo se encuentran situados los países en desarrollo.

La cooperación internacional en esta materia no es por tanto una opción, sino una necesidad urgente. Ello ha hecho posible una empresa que parecía utópica: la negociación y aprobación en el seno de la FAO de un Tratado Internacional de Recursos Fitogenéticos, cuyos objetivos son la conservación para el futuro y el uso sostenible de las variedades tradicionales de las plantas cultivadas, así como el acceso a las mismas para investigación y mejora genética, y la distribución justa y equitativa de los beneficios derivados de su uso. El Tratado también reconoce por primera vez en un acuerdo vinculante de Naciones Unidas, los Derechos de los Agricultores tradicionales como custodios de la diversidad biológica agrícola.

A nivel local, las variedades tradicionales pueden ser consideradas como auténticas obras de arte viviente realizadas y perfeccionadas por los agricultores tradicionales de cada comunidad, a lo largo de milenios de selección y adaptación a los gustos y condiciones agro-ecológicas locales. Forman parte, junto a la lengua, la literatura, los monumentos, el arte y el paisaje local, de las señas de identidad cultural de cada pueblo y cada nación. Podemos decir con razón que el arte y la literatura son a la cultura, lo que las variedades locales de plantas y las razas autóctonas de animales a la agricultura.

Las variedades tradicionales canarias constituyen un patrimonio, una valiosa herencia, que representa la inteligencia, la tenacidad y el trabajo duro de nuestros antepasados y que contiene en su diversidad, la capacidad de adaptación necesaria para que las generaciones venideras puedan mantener las máximas opciones para

hacer frente a un futuro incierto. Corresponde a nuestra generación tomar conciencia y a nuestras autoridades nacionales, autonómicas y locales desarrollar y aplicar las medidas necesarias para la salvaguarda de este patrimonio, antes de que sea demasiado tarde.

Este libro nos muestra, no sólo una parte de la historia canaria, sino también de la riqueza de esta región. El libro describe variedades vivas, muchas de las cuales en peligro de extinción. La importante base de datos que incluye el catálogo promoverá el cultivo informado de las variedades que describe y facilitará el uso de las mismas en la investigación y desarrollo agrarios. A su vez, la información generada a lo largo de los programas de investigación y desarrollo sobre las mismas, deben contribuir a aportar valor añadido a los futuros agricultores e investigadores y a poder satisfacer las demandas y necesidades de los futuros consumidores.

El Tratado Internacional sobre Recursos Fitogenéticos es hoy ley internacional y el Parlamento español fue de los primeros en ratificarlo. Sin embargo para que sea realmente operativo es preciso desarrollar ahora, a nivel nacional y también regional, las normativas, reglamentos, planes de acción y programas necesarios para aplicar eficazmente todas sus previsiones, incluyendo la conservación *ex situ* e *in situ* de las variedades tradicionales, en bancos de germoplasma, en los campos de los agricultores y en zonas protegidas; la aplicación de los Derechos del agricultor contemplada en el Art. 9 del Tratado; el fomento de la investigación agrícola y la ampliación de la base genética de nuestros cultivos; y promover la concienciación pública y la formación de expertos en esta materia. La Comunidad Autónoma Canaria y los Cabildos de las islas pueden y deben desempeñar un papel crucial en todo ello. Lo que está en juego es el patrimonio canario y el futuro de la humanidad.

D. José T. Esquinas-Alcázar.

Este libro que se presenta se puede leer de distintas maneras, bien de manera lineal, desde el principio hasta el final, o bien de manera transversal, es decir, buscando aquello que te interesa. Puedes seleccionar distintas lecturas, por ejemplo: si te apetece conocer qué variedades de papas hay en las islas, si deseas saber qué características tiene una variedad de trigo en particular, o si lo que buscas es curiosarse entre las peculiaridades de los diferentes cultivos, ve en cada caso a la página correspondiente. En definitiva, tú decides lo que quieres leer hoy.

Lectura clásica

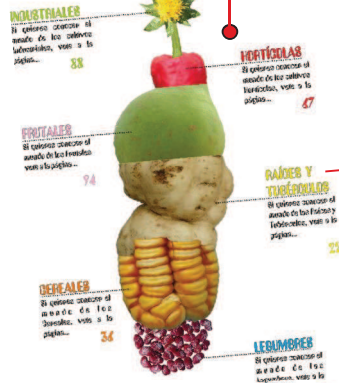
Buscar los contenidos de la forma clásica, ojear el índice e ir a la página deseada.



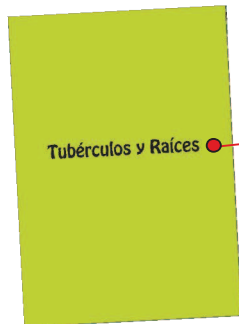
Lectura según cultivos

Puedes ir directamente a conocer el mundo de los cereales, o bien conocer qué variedades de trigo hay en las islas...

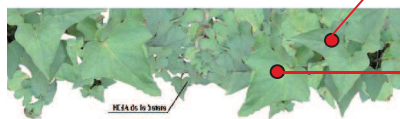
Glosario grupo de cultivos



Glosario cultivos



Introducción fichas de cultivos



Encabezado

Foto del cultivo



Nombre del cultivo

BATATA O BONIATO
(*Ipomoea batatas*)

CURIOSIDADES
Al ser una planta de origen tropical, requiere temperaturas cálidas, deteniendo su crecimiento a los 15°C. Como material de siembra se emplean las llamadas "patas" (resacas), que suelen plantarse coincidiendo con la luna menguante. Cuando se completa el ciclo técnico de la variedad, y la cosecha está lista para recoger, las hojas más viejas se amarran y caen, y aparecen grības en los tallos como consecuencia del mayor tamaño de los raíces.

Introducción del cultivo

La batata es originaria de América tropical, donde es un cultivo muy común. Fue muy importante en la dieta de algunas civilizaciones precolombinas, usándose en las papas en algunas zonas. Su expansión por el resto del mundo se produjo a raíz del descubrimiento de América en 1492, ya que ya Cristóbal Colón llevaba ejemplares en sus botargas al regreso de su primer viaje por el Atlántico a España. En estas se cultivó desde mediados del S. XVI, la importancia del Archipiélago como punto de posta contribuyó a que desde épocas tempranas una gran diversidad de batatas se quedara en las islas, y las especiales condiciones subtropicales de las zonas bajas hicieron posible su establecimiento.

Ahora mismo en Canarias conocemos unas 40 variedades. Hay algunas zonas, como el Parque Rural de Anaga, en Tenerife, donde la diversidad es espectacular, cultivándose más de 20 batatas diferentes.

Sin embargo, hay muchas variedades que corren riesgo de desaparecer: los ciclos de cultivo oscilan entre 3 y 12 meses, por lo que las batatas que requieren más tiempo en campo muchas veces no resultan tan rentables de cultivar como aquellas de ciclo más corto. También son muy relevantes las preferencias de los consumidores, que aprecian aquellas variedades más dulces y de textura más fina. Además, tradicionalmente, se valoran de forma especial las variedades que presentan la carne amarilla.

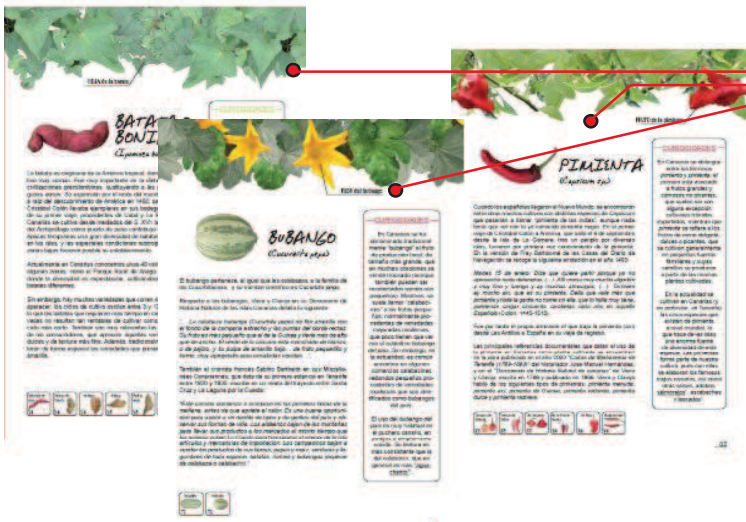
zoom variedades

Si quieres conocer una variedad en particular, puedes ir directamente a la página sin necesidad de leer el resto...



zoom curiosidades...

¿Sabías que la batata detiene su crecimiento a los 15 °C...?, busca curiosidades en la introducción de cada uno de los cultivos.



zoom detalles

Cada cultivo se presenta con un encabezado distinto.
 ¿Sabes cómo son las hojas de la batata?, ¿y la flor del bubango?, ¿y el fruto de la pimienta...?



zoom detalles

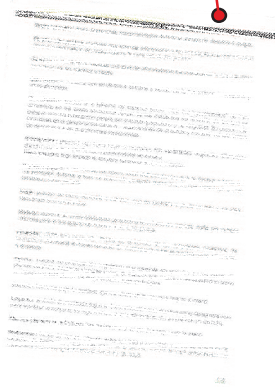
Para que nunca te pierdas y sepas a qué tipo de grupo pertenece cada variedad, en el encabezado de cada ficha hay una foto que hace referencia al cultivo que se expone.

zoom fichas

Cada variedad tiene su ficha, nombre, foto y un icono según la Isla donde se cultiva. Si dentro encuentras alguna palabra que no entiendes hay también un **Glosario de Términos** para así aclarar su significado. La palabra vendrá subrayada y con un asterisco en rojo por ejemplo **gangochero***

zoom detalles

Cada grupo de cultivos tiene en el borde un color de referencia, y así, viendo el canto del libro, puedes elegir qué grupo deseas ver.



INDUSTRIALES

Si quieres conocer el mundo de los cultivos Industriales, ve a la página...

88

FRUTALES

Si quieres conocer el mundo de los Frutales ve a la página...

94

CEREALES

Si quieres conocer el mundo de los Cereales, ve a la página...

36

HORTÍCOLAS

Si quieres conocer el mundo de los cultivos Hortícolas, ve a la página...

67

RAÍCES Y TUBÉRCULOS

Si quieres conocer el mundo de las Raíces y Tubérculos, ve a la página...

22
































LEGUMBRES

Si quieres conocer el mundo de las Legumbres, ve a la página...

50



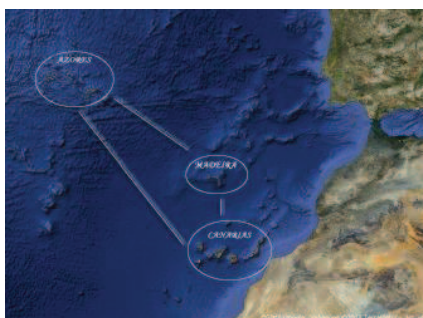
GLOSARIO DE CULTIVOS EN TENERIFE Y LA PALMA

<p>PAPA</p>  <p>30</p>	<p>BATATA / BONIATO</p>  <p>23</p>	<p>ÑAME</p>  <p>28</p>	<p>TRIGO</p>  <p>46</p>	<p>MILLO</p>  <p>43</p>
<p>CHICHOS</p>  <p>55</p>	<p>HABAS</p>  <p>59</p>	<p>JUDIÁS / FRIJOLES</p>  <p>61</p>	<p>AVENA</p>  <p>37</p>	<p>CENTENO</p>  <p>41</p>
<p>LENTEJAS</p>  <p>65</p>	<p>GARBANZOS</p>  <p>57</p>	<p>ARVEJAS</p>  <p>51</p>	<p>CEBADA</p>  <p>39</p>	<p>CHICHAROS</p>  <p>53</p>
<p>BUBANGO</p>  <p>71</p>	<p>GALABAZA</p>  <p>73</p>	<p>nombre del cultivo</p> <p>Foto del cultivo</p> <p>45 número de página</p>	<p>CEBOLLA</p>  <p>75</p>	<p>PIMIENTA</p>  <p>82</p>
<p>AZAFRÁN DE LA TIERRA</p>  <p>89</p>	<p>COL</p>  <p>78</p>	<p>AJO</p>  <p>68</p>	<p>TOMATE</p>  <p>85</p>	<p>PANTANA</p>  <p>80</p>
<p>ALMENDRO</p>  <p>95</p>	<p>HIGUERA</p>  <p>109</p>	<p>GASTAÑO</p>  <p>99</p>	<p>PERAL</p>  <p>116</p>	<p>MANZANO</p>  <p>113</p>
<p>CIRUELO</p>  <p>103</p>	<p> DURAZNO</p>  <p>106</p>	<p>TUNERA</p>  <p>120</p>	<p>CAÑA DULCE</p>  <p>91</p>	



INTRODUCCIÓN

Esta publicación es fruto del trabajo desarrollado a través del Proyecto AGRICOMAC - Transferencia de Tecnologías al Sector Agrícola de la Macaronesia, aprobado en el marco del Programa de Cooperación Transnacional Madeira-Azores-Canarias 2007-2013. El objetivo principal de este Proyecto consiste en fomentar la utilización de las variedades agrícolas tradicionales de la Macaronesia, poniendo a disposición de los agricultores tanto el material de siembra como las tecnologías que permitan su óptimo desarrollo, basado en las buenas prácticas agrícolas y en el respeto al medio ambiente.



Aunque sin duda es fundamental un trabajo de base de carácter científico-técnico que garantice la conservación de los cultivares locales, muchos de ellos en serio peligro de desaparición, no resulta de menor importancia la labor de valorización de estas variedades tradicionales, exclusivas, bien adaptadas a las condiciones agroambientales, profundamente ligadas a la identidad de las zonas donde se producen, y en muchos casos, exquisitas.

A través de las páginas de este libro, intentaremos acercar a los lectores el trabajo de los Bancos de Germoplasma canarios adscritos a AGRICOMAC: el Centro de Conservación de la Biodiversidad Agrícola de Tenerife (CCBAT), y el Centro de Agrodiversidad de La Palma (CAP), realizando un recorrido por los principales cultivares locales recolectados, estudiados y conservados, sus características y sus propiedades. Además de sembrar una semilla de curiosidad por probar estos sabores, texturas y aromas en cierto modo redescubiertos, queremos que este texto represente un homenaje al trabajo y la dedicación de generaciones de agricultores que han hecho posible que esta riqueza esté hoy a nuestro alcance, y que deben ver su trabajo justamen-



te recompensado, a través del fomento de una conservación más social y rentable de sus producciones.

• Variedades o cultivares locales

Las variedades locales, tradicionales o antiguas, a las que muchas veces nos referimos popularmente como “del país”, son aquellas que han sido cultivadas durante décadas por los agricultores de una región, que las han ido seleccionando en función de las características que han considerado más deseables. Así, fueron apareciendo poblaciones locales adaptadas a las condiciones ambientales y a las prácticas de cultivo locales.



En los cultivares tradicionales, los agricultores producen sus propias semillas, siendo también habitual el intercambio de semillas entre comarcas, e incluso en una misma zona de unas tierras a otras. Con la aparición de las semillas comerciales, muchos agricultores fueron sustituyendo los cultivares tradicionales por las nuevas obtenciones que las casas de semillas iban poniendo en el mercado. Esta

circunstancia, unida a otros problemas actuales, como el envejecimiento de la población rural, ha desembocado en una grave crisis de la agricultura tradicional, y una rápida pérdida de los cultivares locales. Según estimaciones de la FAO, unas 50.000 variedades de interés para el sector agrario se pierden cada año en el mundo. Este proceso, conocido como “erosión genética”, supone una grave amenaza para la seguridad alimentaria, la estabilidad de los agroecosistemas y el desarrollo agrícola, y sin duda determina la desaparición de la parte de la historia y el patrimonio de cada región que se encuentran contenidos en su agricultura.



• El trabajo de los bancos de conservación

En esta tesitura, resulta crucial el desarrollo de políticas que apuesten por la conservación de los cultivos y cultivares tradicionales. Esta conservación se plantea de dos maneras complementarias: *ex situ* (fuera de los hábitats originales) e *in situ* (basada en el trabajo con los agricultores, el mantenimiento de sus cultivos y la valorización de sus productos).



Además, una conservación efectiva implica no sólo recoger y conservar las variedades de interés, sino también estar en disposición de responder, en la medida de lo posible, a una serie de preguntas clave: ¿qué valor le dan los propios agricultores a sus variedades tradicionales?, ¿cuáles prefieren para

cultivar, y cuáles para comer?, ¿cuáles se conservan mejor después de recolectadas?, ¿cómo las reconocen? y ¿qué otros usos tienen? A la vez, deben obtenerse datos de carácter científico: ¿cómo son, y cómo podemos distinguir las?, ¿tienen características especiales para la nutrición y la gastronomía?, ¿se podrían registrar como variedades locales? En general, se debe obtener la máxima información posible de los agricultores y de los estudios científicos de caracterización morfológica, molecular, agronómica o bromatológica.

- Conservación *ex situ*

La conservación *ex situ* implica el desarrollo de colecciones de material vegetal, que se conservan en bancos de germoplasma. Esto permite mantenerlas en condiciones adecuadas, que garanticen su viabilidad, es decir, su capacidad para reproducirse. Además, facilita el suministro de muestras a investigadores u otros usuarios.

En primer lugar, el material a conservar debe ser recogido en su lugar de cultivo, directamente de los agricultores. Se recolectan tanto semillas como púas, esquejes, tubérculos o bulbos, en función del tipo de reproducción- sexual o vegetativa- de cada especie. También se rellena una “ficha de recolección”, en la que se anotan todos los datos posibles sobre el material recolectado: nombre local de la variedad, procedencia, antigüedad, épocas de siembra o plantación, características, usos, etc. Esta información acompañará en el futuro a cada muestra recolectada.



Aquellas variedades que se multiplican por semillas son conservadas en unas condiciones determinadas de temperatura y humedad. Existe una regla general, propuesta por Harrington en 1972, que dice que la vida de una semilla se duplica por cada 5°C de disminución de la temperatura, y por cada 1% de reducción de su contenido de humedad. Esta regla es aplicable en el caso de muchas semillas de interés agronómico, como los cereales, las leguminosas y la mayoría de las hortalizas; sin embargo, algunas especies, sobre todo procedentes de zonas cálidas y húmedas (café, cacao, coco, mango...), no admiten estos tratamientos, por lo que es necesario buscar técnicas alternativas.



En el caso de las especies en las que prima la reproducción vegetativa, como las papas, batatas, ajos o árboles frutales, se establecen colecciones de plantas en campo, o bien se conservan los tejidos, mediante procedimientos de cultivo *in vitro*.

- Conservación *in situ*

La conservación *in situ* consiste en mantener las poblaciones vegetales en su ambiente natural. En el caso de las especies cultivadas, se refiere a su conservación allí donde



desarrollaron las características que las distinguen de otras, es decir, en las fincas de los agricultores, donde las prácticas agrícolas y las condiciones ambientales de la zona juegan un papel fundamental. En consecuencia, no sólo se conserva el material vegetal, sino también sus relaciones con el entorno, de manera que su proceso evolutivo puede continuar.

Ambos tipos de conservación representan métodos complementarios, no excluyentes, para lograr el objetivo común de preservar los cultivares locales.

- Caracterización de las variedades

Esta tarea consiste en estudiar y describir las variedades de interés a distintos niveles: desde el punto de vista morfológico (analizando parámetros visibles, como el porte, color, tamaño, forma, etc.); molecular, obteniendo información sobre su dotación genética; agronómico, valorando aspectos relacionados con la adaptación de las variedades a las condiciones ambientales locales, y evaluando su capacidad productiva o su adecuación para los distintos usos tradicionales; o bromatológico, determinando su composición y cualidades nutritivas. Estos datos, además de su interés científico, proporcionan información muy útil de cara a las actuaciones de valorización de los productos.



• Islas de Agrodiversidad

Los archipiélagos macaronésicos cuentan con una serie de peculiaridades que han propiciado el desarrollo de numerosas variedades agrícolas autóctonas. Su latitud, su aislamiento, y la diversidad de las condiciones climáticas y edafológicas de estas islas volcánicas, con un amplio rango de altitudes, unidas a su papel histórico como puertos de unión entre continentes, determinan que esta región sea reconocida como una de las más ricas del globo en cuanto a Agrodiversidad.

• La Red de Bancos de Semillas de la Macaronesia

En el ámbito de la Macaronesia, cabe resaltar la existencia de una Red Transnacional de Bancos de Semillas, creada a través de los Proyectos GERMOBANCO I, II y III, aprobados por el Programa de Iniciativa Comunitaria INTERREG III B, a la que pertenecen los siguientes Bancos:

El **Centro de Conservación de la Biodiversidad Agrícola de Tenerife**, dependiente del Cabildo Insular de Tenerife. Surge a raíz del Plan Insular de Biodiversidad 2001-2005. Fue inaugurado en diciembre de 2003, y conserva en la actualidad más de 2.500 entradas. Destacan aquellos cultivares de especies de origen americano, que fueron introducidas en Canarias poco después del descubrimiento, y que han alcanzado un grado de diversificación muy elevado en las islas. Las colecciones *in vivo* más importantes que se mantienen son la de papas, con más de 160 entradas, la de ajos con más de 90 entradas, la de ba-

tatas con más de 120 entradas y las de los frutales de hueso, pepita, castaños, higueras y tuneras. En cuanto a semillas ortodoxas se mantiene una colección de un gran valor patrimonial, donde destacan las colecciones de trigo, millo, judías, chícharos, tomates, pimientas, calabazas, cebollas o azafrán de la tierra. Sin embargo, una de las acciones más importantes que hay que destacar del CCBAT es la conservación *in situ* de los cultivos, realizándose a lo largo del año numerosas cesiones a agricultores para contribuir a una mejor conservación en sus lugares de origen.



El **Centro de Agrodiversidad de La Palma**, dependiente del Cabildo Insular de La Palma, fue inaugurado oficialmente en junio de 2005. En el año 2007 se encomienda su gestión a SODEPAL (Sociedad de Promoción y Desarrollo Económico de la isla), propiciando que los conocimientos técnicos puedan aplicarse en programas de recuperación de cultivos y potenciación de especies y productos típicos, como las papas o frijoles locales. En la actualidad en el Centro se conservan más de 250 muestras de semillas y colecciones de variedades tradicionales de papas, ajos, ñames y boniatos. Así mismo, se mantienen colecciones de frutales tradicionales (perales, manzaneros, castañeros, ciruelos e higueras) en diferentes huertas repartidas por toda la isla.

ISOPlaxis se engloba dentro del Centro de Estudios de la Macaronesia, en el Departamento de Biología de la Universidad de Madeira. Fue creado en 1996, y se integra en la Red de Bancos de la FAO desde 2001, y en la red de bancos de la Macaronesia desde 2003. ISOPlaxis alberga colecciones representativas del germoplasma de los recursos agrícolas más importantes de la Región Autónoma de Madeira, y posee además un área de laboratorios para la investigación y desarrollo, y un área de cultivo para la regeneración y multiplicación del material de propagación. En esta última vertiente, se trabaja en cooperación con la Asociación de Agricultores de Madeira y sus agricultores asociados.

El **Banco del Centro de Biotecnología de Azores**, situado en Terceira, y adscrito a la Universidad de Azores, fue creado en el año 2003. Los trabajos de los investigadores del CBA-UAc se centran en la caracterización molecular de diferentes organismos, el estudio de patologías vegetales a nivel molecular, el cultivo de los tejidos vegetales y la multiplicación de plantas a partir de un enfoque biotecnológico.

• Conservar, labor de todos

La conservación de la Agrodiversidad sólo puede alcanzar su máxima expresión con la participación de todos: agricultores, que apuesten por cultivar estas variedades tradicionales, de modo que formen parte de nuestro paisaje, y puedan continuar con su evolución; las administraciones públicas, que deben establecer las políticas agrícolas adecuadas para favorecer el desarrollo de estos cultivos; cocineros y restauradores, tanto los interesados en preparar platos tradicionales con su sabor más auténtico, como aquellos dispuestos a redescubrir sabores peculiares y diferenciados, preparados o presentados de acuerdo con las técnicas más novedosas; y consumidores concienciados, capaces de apreciar el valor añadido que aporta la diversidad local en su cesta de la compra.

Sobre esta publicación

El ánimo de este texto es presentar al público interesado una selección de la enorme riqueza que atesoran nuestras islas, de una forma amena, práctica y divulgativa. Para ello, se ha dejado a un lado deliberadamente el lenguaje técnico, y se ha escogido la información relativa al origen y llegada de estos cultivos al Archipiélago, su importancia pasada y actual, su imbricación en la cultura local o sus características y usos más representativos, además de añadir anécdotas y detalles interesantes o curiosos sobre los mismos.

Se han seleccionado 33 cultivos que cuentan con especial relevancia y tradición en las Medianías de Tenerife y La Palma, y se han descrito algunas de las variedades más importantes dentro de cada uno de ellos. Inevitablemente, muchos cultivares interesantes, aunque quizás menos conocidos, han quedado en el tintero.



Resulta necesario aclarar también que al adscribir las diferentes variedades a Tenerife y La Palma, no nos referimos a que sean exclusivas de estas islas: muchas de ellas podemos encontrarlas también en otras zonas del Archipiélago. De esta forma, los iconos que acompañan a las variedades se refieren exclusivamente a que, en este caso, han sido recolectadas y estudiadas por los técnicos del Centro de Conservación de la isla representada.

Por otra parte, la información contenida en esta publicación es dinámica, y sujeta a continua revisión: en muchas ocasiones, encontramos cultivares semejantes a los que se dan nombres diferentes en las distintas zonas; o bien algunos que, siendo distintos, se nombran de la misma manera. Hasta que no se realicen los estudios oportunos, no pueden considerarse estas homonimias o sinonimias.

Tubérculos y Raíces



HOJA de la batata



BATATA BONIATO (I pomoea batatas)

La batata es originaria de la América tropical, donde es un cultivo muy común. Fue muy importante en la dieta de algunas civilizaciones precolombinas, sustituyendo a las papas en algunas zonas. Su expansión por el resto del mundo se produjo a raíz del descubrimiento de América en 1492; se dice que ya Cristóbal Colón llevaba ejemplares en sus bodegas al regreso de su primer viaje, procedentes de Cuba y La Española. En Canarias se cultiva desde mediados del S. XVI: la importancia del Archipiélago como puerto de paso contribuyó a que desde épocas tempranas una gran diversidad de batatas se quedara en las islas, y las especiales condiciones subtropicales de las zonas bajas hicieron posible su establecimiento.

Actualmente en Canarias conocemos unas 40 variedades. Hay algunas zonas, como el Parque Rural de Anaga, en Tenerife, donde la diversidad es espectacular, cultivándose más de 20 batatas diferentes.

Sin embargo, hay muchas variedades que corren riesgo de desaparecer: los ciclos de cultivo oscilan entre 3 y 12 meses, por lo que las batatas que requieren más tiempo en campo muchas veces no resultan tan rentables como aquellas de ciclo más corto. También son muy relevantes las preferencias de los consumidores, que aprecian aquellas variedades más dulces y de textura más fina. Además, tradicionalmente, se valoran de forma especial las variedades que presentan la carne amarilla.

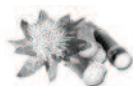
CURIOSIDADES

Al ser una planta de origen tropical, requiere temperaturas cálidas, deteniendo su crecimiento a los 15°C. Como material de siembra se emplean las llamadas "puntas" (esquejes), que suelen plantarse coincidiendo con la luna menguante. Cuando se completa el ciclo típico de la variedad, y la cosecha está lista para recoger, las hojas más viejas se amarillean y caen, y aparecen grietas en los surcos a consecuencia del mayor tamaño de las raíces.



Hoja del Boniato de papa





Batata
Colorada de copo



Se trata de una variedad muy antigua que se cultiva en muchos lugares de la isla de Tenerife: Güímar, Arafo, Tejina, Valle de Guerra, Ta-coronte, etc. Tiene una piel de color rosado oscuro y una carne de color blanco, características que hacen que se englobe en el grupo conocido comercialmente como *batatas rojas o coloradas de Lanzarote*; de hecho, en muchas ocasiones se suele vender con esta denominación. En sus zonas de cultivo sigue siendo muy apreciada pese a lo largo de su ciclo, no sólo por la buena aceptación que tiene en los mercados, sino también por ser, como dicen los propios productores, “una batata muy buena de comer”.



Boniato
Cubano de turrón



Se han recogido en distintos lugares de la geografía de La Palma múltiples denominaciones populares para designar a esta variedad: *amarillo, alicantina, cubano “antiguo” o cubano*. En todos los casos fue reportada como una variedad antigua con un ciclo de cultivo largo, que puede sobrepasar los 6 meses desde su establecimiento hasta su recolección.

Se trata de un boniato con la piel de color crema pálido, en ocasiones con ciertos matices rosados, y la carne coloreada de amarillo pálido con manchas o anillos naranjas.

Muestra unas excepcionales cualidades culinarias, tanto por su marcado y agradable sabor como por el color amarillo de su carne. En esta variedad, la porción central del boniato toma al cocinarlo una consistencia harinosa: a tal aspecto hace referencia la denominación popular al nombrarlo como *de turrón*.



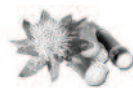
Batata
de papa



El cultivo de esta variedad, que presenta unos boniatos generalmente pequeños de color crema oscuro y carne de color amarillo pálido, está muy extendido en La Palma, pues aún a un ciclo de cultivo corto (alrededor de cuatro meses) y una buena producción con unas aceptables cualidades culinarias.

Se trata de una variedad antigua con múltiples denominaciones populares, que en algunos casos hacen referencia a la peculiar disposición de los boniatos en el tallo (*de maní, de papa*); en otros, a su posible origen (*jamiquino o jamaquino, cubano*); o incluso a la gran importancia que tuvo como alimento de subsistencia para las clases más humildes (*rama pobre*). Su recolección no debe retrasarse una vez se ha formado la cosecha, pues el boniato tiende a adquirir cierta consistencia acuosa que lo deprecia. Expresiones populares, como “*el boniato se madrea*”, o “*se pone aguachento**”, hacen referencia a este aspecto.

En la isla de Cuba se han recogido denominaciones similares a las referenciadas para designarlo, tales como: *maní morado, maní blanco y papa*; su estudio bajo unas mismas condiciones podría clarificar si se trata de una misma variedad.



**Boniato
Matojo**



Boniato antiguo y muy apreciado ya que, según la tradición oral, podía mantenerse en la tierra sin ser cosechado durante un largo periodo de tiempo sin que esto afectase a sus excelentes cualidades. Se han obtenido múltiples referencias en las diferentes zonas de cultivo de La Palma; sin embargo, en la actualidad es poco frecuente, y únicamente es cultivada por personas de edad avanzada con un fuerte vínculo cultural hacia esta variedad. Se han recogido también las denominaciones *bruja*, *matojo fuencalentero*, *matojo caletero* y *lapina* para designarla. Su ciclo de cultivo puede sobrepasar los 6 meses.

La piel de este boniato es de color marrón claro y ocasionalmente puede mostrar venas superficiales. La carne es de color crema, y presenta un sabor suave y agradable al ser cocinada.



**Boniato
Padrón de seda**



Se trata de un boniato de piel color crema oscuro, en ocasiones con ciertos matices rosados, y carne blanca, mostrando ésta un anillo de color amarillo hacia la corteza y manchas dispersas del mismo color.

Las personas de más avanzada edad muestran un aprecio especial hacia esta rama por sus excelentes cualidades, tanto culinarias como agronómicas. Su escasa presencia contrasta con las múltiples referencias obtenidas en la mayor parte de las zonas de cultivo de la isla de La Palma. Su antigua importancia queda de manifiesto en el uso de la denominación *padrón* para nombrar otras *ramas** morfológicamente similares al *padrón de seda*. Algunas referencias recogidas en la isla de Cuba reflejan nombres similares al de esta variedad, como *seda legítimo*, lo cuál puede indicar el posible origen de la misma.



**Batata
Rajadilla**



Se trata de una variedad antigua que se cultiva casi exclusivamente en el interior del Parque Rural de Anaga, en

Tenerife, aunque se puede encontrar ocasionalmente en otras islas; en La Palma se conoce como *rajada o pata (de) gallo*. Es una batata que se planta de invernera: en zonas como Afur se cultiva de septiembre a septiembre, dejándola por tanto durante un año en la tierra; en cambio, en otros lugares como Taganana se acorta el ciclo, permaneciendo en el terreno durante 8 o 9 meses. La piel es de color crema y la carne blanca, de consistencia suave y dulce, cualidades estas que la hacen muy apreciada y que han evitado su total desaparición. Es casi imposible encontrarla a la venta en los mercados, por tanto para poder disfrutar del sabor de esta batata no nos queda otra solución que ir a buscarla a las pocas zonas donde aún se cultiva.



Boniato
Saucero



Boniato con la piel de color crema pálido, normalmente con matices rosados, forma alargada y carne de color amarillo con manchas dispersas de color anaranjado. Su ciclo de cultivo se sitúa entre los 5 y 6 meses.

El *boniato saucero* presenta unas excelentes cualidades culinarias, tanto por el llamativo color de su carne una vez cocinada, como por su exquisito sabor. Estas cualidades han hecho que esta variedad sea apreciada para la elaboración de bollos de boniato.

Se trata de la variedad antigua más ampliamente distribuida en La Palma. En la mayor parte de las zonas de cultivo se identifica con el nombre de *saucera*, a excepción de las denominaciones *mazuquera*, recogida en Las Manchas y *padrón amarillo*, recogida en San Simón. En San Andrés y Sauces, sin embargo, popularmente se conoce a este boniato como *lanzarotero* o de *Lanzarote*.

En Tenerife se encuentra una batata denominada *palmera* cuya descripción la asemeja al boniato *saucero* o *lanzarotero*.



Batata
Tostonera



“Es de las batatas de antes y es muy buena para dar”. Batata conocida desde muy antiguo en la isla de Tenerife, principalmente en el macizo de Anaga y la costa del municipio de La Laguna: Punta del Hidalgo, Bajamar, Tejina y Valle de Guerra, lugares donde ya se suele confundir con otras variedades de aspecto similar llegadas de otras islas.

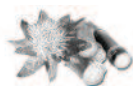
Tiene una piel de color crema y una carne blanca. Su ciclo de cultivo suele ser largo, unos 6 o 7 meses si se cultivan de *sequero**, forma habitual de cultivo en Anaga. Cuando son de regadío su ciclo se reduce hasta los 5 meses, pero entonces “...la batata no sabe igual”.



Batata
Venturera



Batata cultivada tradicionalmente en la zona de Masca, dentro del Parque Rural de Teno, aunque también se puede encontrar en cultivo en zonas como Los Carrizales, Santiago del Teide, Tamaimo o Buenavista. La calidad gustativa obtenida por las cultivadas en el caserío de Masca es difícil de encontrar en otros lados, particularidad esta que las hace ser ampliamente reconocidas en toda la comarca. También se cultiva en otras islas, donde es habitual encontrarla con el nombre de *batata blanca*. Su ciclo de cultivo abarca un periodo de 6 meses, lo que solamente permite obtener una única cosecha al año. Presenta la piel de color crema y la carne de un tono amarillo pálido.



Batata
Yema de huevo



Tiene una piel de color crema y una carne con colores amarillos o anaranjados. Su ciclo de cultivo es de 5 o 6 meses, y suele ser

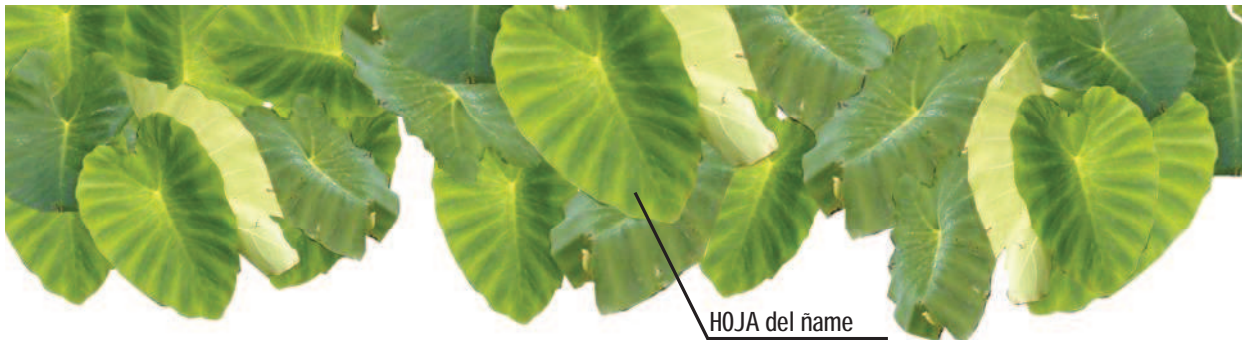
habitual encontrarla en los mercados. Es muy apreciada en repostería, y tradicionalmente se ha empleado para la elaboración de las truchas navideñas.

La batata *yema de huevo* tenía antiguamente múltiples nombres, tantos como variedades de la misma se conocían: *azafranada*, *de la antigua*, *calabaza*, *amarilla*, etc, pero hoy en día muchos de ellos se han perdido, y todas estas variedades han quedado englobadas bajo la denominación común de *yema de huevo*.

Esta batata ha sido tradicionalmente muy apreciada por los consumidores. Sin embargo, en la actualidad, han aparecido variedades de más reciente introducción, que presentan un color de la carne similar, un ciclo de cultivo más corto y una productividad más alta, pero una menor calidad gustativa. Esto ha provocado un abandono del cultivo de las variedades tradicionales a favor de estas nuevas variedades introducidas, y lo que es más grave, la venta final bajo esta denominación de un producto que no se corresponde con el que tradicionalmente se ha conocido como batata *yema de huevo*.



Planta de batata



HOJA del ñame



ÑAME (*Colocasia esculenta*)

El ñame es un cultivo muy extendido en el mundo, donde se le conoce de muy diferentes formas, siendo quizás la denominación "taro" la más común. En Canarias, de manera general, se conoce con el nombre de "ñame" tanto a la planta como a su parte comestible, el cormo. No obstante, en la isla de La Palma se denomina al cormo "bola de ñame", mientras que en La Gomera se utiliza el nombre de "coco" para referirse al mismo.

Es uno de los cultivos más antiguos de Canarias, donde ha formado parte de la dieta básica de sus habitantes durante mucho tiempo, representando un importante recurso alimenticio durante los meses de mayor escasez, fundamentalmente en invierno.

Debido a sus altos requerimientos de agua, su presencia ha estado ligada a la existencia de fuentes y manantiales, especialmente en las vertientes norte y este de las islas, más húmedas. En la actualidad las mayores zonas de cultivo de Canarias se encuentran en la comarca noreste de La Palma, especialmente en los barrios de Los Sauces (San Andrés y Sauces) y Gallegos (Barlovento), y en la zona de Anaga en la isla de Tenerife. Es de destacar también su presencia en otras islas como La Gomera y Gran Canaria.

Este cultivo ha venido sufriendo un progresivo abandono en las últimas décadas debido, por un lado, al cambio socioeconómico experimentado en la sociedad canaria, que ha provocado la concentración de la actividad económica en el sector terciario, en perjuicio del sector agrario; y por otro lado, al acusado descenso de los recursos hídricos en las islas, esenciales para su subsistencia.

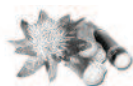
CURIOSIDADES

A pesar de la presencia en el ñame de ciertas sustancias que le confieren una marcada acridiez, lo que obliga a hervirlo durante varias horas para lograr su eliminación, éste ha sido ampliamente utilizado como alimento.

En La Palma, se ha consumido tradicionalmente acompañado de pescado salado y mojo, de huevos fritos o como postre con miel de caña y queso, especialmente en ciertas épocas del año como Semana Santa.

En Tenerife se utiliza principalmente como guarnición de pescados, o más habitualmente como postre en Navidad y Carnavales. Por su parte, en islas como Gran Canaria o La Gomera ha sido típico además su consumo en potajes y sancochos*.





Nombre
Blanco



Las plantaciones de ñames

de esta variedad son las más abundantes en las islas, ya que son considerados los de mejor calidad y los más apreciados de todos, siendo muy habitual encontrarlos en los mercados. La planta se diferencia de otras variedades que podemos encontrar habitualmente en cultivo en que los pecíolos de la hoja son totalmente verdes, y tienen alta tendencia al ahijado*.

CURIOSIDADES

Aunque la forma en la que el ñame llegó a Canarias no está del todo clara, se sabe que ésta fue muy temprana (según algunos autores, incluso anterior a La Conquista) y ha quedado registrada en numerosas citas. La primera que se ha encontrado, en la cual se habla del hambre que padeció Gran Canaria cuando no se permitió llevar trigo desde Tenerife, se remonta al año 1535: “...y los pobres solo comían palmitos y raíces de yerbas llamadas ñames...”

En La Palma, también en el siglo XVI, el viajero portugués Gaspar Frutuoso lo encuentra en el Barranco del Agua (San Andrés y Sauces): “... [El barranco del Agua] en cuyas orillas se da mucho ñame blanco, que en años escasos supe al pan una vez cocido.”



Nombre
Colorado o de barranquera



Variedad de gran rusticidad,

destaca el color rosado que a veces muestra en la parte inferior de sus pecíolos y el gran número de *semillos* que emiten sus cormos* o *bolas de ñame*, como se conoce en La Palma a la parte subterránea y comestible de la planta. Los *semillos* son pequeños cormos que dan lugar a hijos que pueden ser utilizados como plantones.

Aunque en general es una variedad menos apreciada que el blanco, es habitual encontrarlo en las principales zonas productoras de ñames de las islas de Tenerife, La Gomera y La Palma. En esta última no existen en la actualidad plantaciones de esta variedad, limitándose su presencia, tal y como indica su nombre, a pequeños barrancos, cauces y fuentes donde crece de manera asilvestrada.

En La Palma, en algunas ocasiones se han destinado a la alimentación de los cochinos.



Nombre
Morado



Se encuentra en cultivo en las islas de Tenerife, La Palma y La Gomera. Tiene como característica principal un color rojo a lo largo de todo el pecíolo de la hoja que lo diferencia del resto de los ñames presentes en las islas. Hay quien opina que es de mejor calidad que los ñames blancos, aunque

necesita un mayor tiempo de cocción, ya que es algo más duro.



FLOR de la papa



PAPA (*Solanum* spp.)

La papa se domesticó hace unos 10.000 o 15.000 años en la zona andina, concretamente en Perú y Bolivia. Los primeros agricultores de estos países fueron seleccionando los tubérculos en función de su sabor, su textura, su color y sus propiedades nutritivas (como su menor contenido en alcaloides, sustancias que pueden ser tóxicas cuando se consumen en crudo). Actualmente, hay agricultores de la zona que conservan aún más de 400 variedades en sus explotaciones o "chacras".

Durante años llegaron a Canarias procedentes del continente americano numerosas variedades de papas, de las que probablemente algunas, o sus descendientes, todavía se cultivan. Estas variedades antiguas se conocen en Tenerife como "de color" o "bonitas".

La distribución del cultivo en Tenerife depende tanto del tipo de papa como de los numerosos agrosistemas*. Así, las papas "blancas" o comerciales son cultivadas en prácticamente todas las zonas de la Isla, mientras que las "de color" se limitan a zonas más específicas (fundamentalmente las medianías*), debido a sus particulares características agroecológicas.

Por su parte, desde el siglo XVI han estado llegando a La Palma diferentes variedades de papas, muchas de las cuales los agricultores palmeros han apreciado y conservado hasta la actualidad: *corraleras*, *colorada*, *marciala colorada*, *buena moza*, *marciala negra*, *negra*, *jaragana*, *cecilia*, *malgara*, *moruna*...

CURIOSIDADES

Las papas fueron introducidas en Europa a través de las Islas Canarias en el S XVI. La primera cita, que data de 1567, fue recogida por un notario que da fe del envío de un cargamento con *"tres barriles medianos que decís lleven patata y naranja e lemones berdes..."*. Más tarde, en 1799, el ilustrado canario Viera y Clavijo recoge en su Diccionario de Historia Natural la primera referencia al inicio de su cultivo: *"las primeras papas las trajo del Perú Don Juan Bautista de Castro por el año 1622. Este señor las hizo sembrar en sus tierras de Icod el Alto desde donde tan felizmente se han difundido por todas las Canarias"*.





Papa
Azucena blanca



Es una variante de la *azucena negra*. Las papas son mayoritariamente de forma redonda, de color marrón claro, salpicado de manchas de color morado rojizo. La piel no es tan áspera como en la *azucena negra*. Existen muchas papas con coloraciones intermedias entre ambas variedades, e incluso se han llegado a encontrar papas que presentan la totalidad de la piel canelo claro, sin salpicaduras de morado rojizo. La carne es de color crema y los brotes o “grellos” blancos salpicados de violeta. Es una papa muy dura, que llega a permanecer más de 4 meses sin brotar o “grelarse”, estando buena para comer hasta enero o febrero del año siguiente si se cogió en junio-julio. Se encuentra muy distribuida por todo el norte de Tenerife, aunque se cultive mucho menos que la *azucena negra*. Muchos agricultores consideran a esta papa como una gran desconocida del sector gastronómico, ya que se trata de una auténtica exquisitez.



Papa
Azucena negra



Las papas de esta variedad son generalmente de forma redonda, con la piel algo áspera, lo que permite distinguirla si la frotamos entre las manos. El color de la piel es morado-rojizo, salpicado de marrón claro por todo el tubérculo. La carne es color crema, y los grelos son violetas con manchas blancas, invirtiéndose los colores respecto a la *azucena blanca*. En cuanto al tiempo que tarda en grelarse es similar al de la *azucena blanca*, es decir, es una papa de mucha duración tras la recolección. Esta papa ha sido la preferida para la elaboración del *condumio* en algunas zonas del norte de Tenerife, e incluso para las papas con costillas, ya que le cuesta deshacerse. Es muy tradicional su cultivo en el Palmar y en Icod el Alto, aunque se distribuye por todo el norte de la isla de Tenerife.



Papa
Bonita blanca



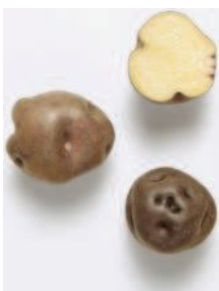
Las papas de la variedad *bonita blanca*, *marrueca*, *marroquina* o *papa boba* son de color canelo claro, con muy pocas manchas morado rojizas claras, principalmente en la parte de arriba del tubérculo, en cejas y ojos. La carne es amarillo claro. Esta papa dura aproximadamente unos cuatro meses sin grelarse, algo menos que las *azucenas*, pero presentando en general una buena conservación. Dentro de las *bonitas* es una de las papas más difíciles de conseguir, aunque desde el punto de vista culinario es muy apreciada en el Valle de La Orotava y en los altos de Los Realejos, San Juan de la Rambla y La Guancha.



Papa
Bonita colorada



Esta variedad forma parte del grupo de las *bonitas*, diferenciándose del resto principalmente en el color de la piel del tubérculo, de tonos morado-rojizos y ojos y cejas coloreados más intensamente. La carne es de color crema pálido. Esta variedad se confunde fácilmente con la *colorada de бага*, aunque no presenta unas protuberancias tan acusadas.



Papa
Bonita negra



Las papas *bonitas negras* son las que presentan probablemente el colorido más atractivo de todas las papas tinerfeñas. La piel de los tubérculos es de color morado-rojizo muy oscuro, y al lavarlos se vuelve brillante. La carne es de color amarillo claro. La forma es normalmente redonda, aunque esta variedad presenta bastante cantidad de tubérculos alargados, en forma de “barrilete”, que muchas veces son las papas más apreciadas por los comensales experimentados. El periodo hasta la brotación y su posterior duración en el almacén son similares a los de la *bonita blanca*. Para algunos gastrónomos tinerfeños, la *bonita negra* presenta una calidad culinaria de gran valor que, junto con una extraordinaria presencia, la hacen digna de tener en cuenta.



Papa
Bonita ojo de perdiz



Se trata de una de las variedades de papas antiguas de Tenerife más producidas por los agricultores. La piel del tubérculo es canelo claro, con manchas moradas rojizas en las cejas de los ojos o de forma salpicada. En comarcas “paperas” como La Guancha, San Juan de La Rambla e Icod el Alto, se nombran como ojo de perdiz las que están ligeramente salpicadas, diferenciándose aquellas altamente salpicadas como bonita “*llagada*” o “*listada*”. Sin embargo, para muchos agricultores los términos *llagada* y *ojo de perdiz* son sinónimos.



Papa
Borralla o melonera



Esta papa se cultiva principalmente en los Parques Rurales de Anaga y Teno, siendo conocida en el primero como *borralla* y en el segundo como *melonera*. En muchas ocasiones se cultiva en otras localizaciones de la isla, llamándose en este caso *montañera*. La carne es amarilla, y el color de la piel marrón claro con ligeros tonos anaranjados, y algo salpicado de rosado, sobre todo en la zona de los ojos. Es una papa de periodo de brotación largo, y con alto contenido en materia seca, de tal manera que dicen que cuando se come con un guiso de carne o en salmorejo se “chupa” toda la salsa. Otros consumidores la definen como “engajosa”.



Papa
Colorada, colorada de бага o de бага



Se trata de una de las papas de más amplia distribución en la isla, ya que se cultiva

desde las medianías del norte hasta en el sur, en Fasnía. Su cultivo es particularmente apreciado en La Esperanza. La piel de la papa es de color morado-rojizo pálido, con manchas salpicadas de color marrón, y tacto suave. La carne es de color crema. La brotación de los grelos es tardía: es una papa que dura mucho después de ser cosechada, y posee un alto contenido de materia seca, de tal manera que los agricultores dicen que "cuando está para ser sembrada es cuando mejor está de comer". Es decir, puede durar desde la cosecha en junio hasta enero del siguiente año sin problemas para ser consumida, si sus condiciones de conservación son medianamente buenas.



Papa
Corralera



Los agricultores palmeros reconocen bajo esta denominación a un grupo de variedades con características similares a las que nombran de múltiples formas: *corralera tijarafera*, *corralera blanca*, *corralera legítima*, *corralera colorada*... Son unas papas muy apreciadas por sus excelentes cualidades gastronómicas.

Las especiales características de estas papas nos llevan a pensar que posiblemente se trate de las variedades de introducción más antigua en La Palma. Así, ya en 1812 se hace referencia a ellas en los libros de cosecha de la Hacienda de Santa Lucía, en Puntallana.

En la actualidad, su área de distribución se limita a la comarca noroeste de la isla de La Palma, en concreto a las viñas de la zona alta de los municipios de Tijarafe, Puntagorda y Garafía, donde año tras año completan su ciclo apenas tuteladas por los agricultores.

Éstos las cosechan cuando realizan la cava de las viñas a finales de invierno, asegurándose de dejar algunas en el terreno, que volverán a brotar con las lluvias del siguiente invierno. Sus largos periodos de latencia les permiten permanecer sin brotar durante el verano y desarrollar un solo ciclo de cultivo al año, lo que unido a la elevada altitud a la que se encuentran estas parcelas y su orientación oeste, evitan una elevada incidencia de la *escarcha** (mildiu) y posibilitan la existencia casi silvestre de este grupo de variedades.

CURIOSIDADES

Las papas son uno de los alimentos más emblemáticos para los canarios, y pueden encontrarse en la mesa de los isleños casi a diario, bien formando parte de alguna receta, o bien como acompañantes, ya sean fritas, guisadas o arrugadas. Se entiende por "arrugado" el cocinado de las papas con su piel, añadiendo una importante cantidad de sal, de la que la papa, según una frase popular, "sólo toma la que necesita".



**Papa
Marciala colorada**

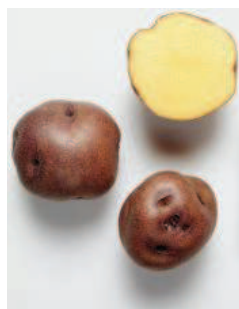


De piel encarnada y ojos profundos es, sin duda, la papa tradicional más cultivada en La Palma en

la actualidad. Es muy apreciada por los agricultores.

Pertenece a un grupo de variedades con características similares y distintos colores de piel, que en La Palma se denominan *marcialas*, en otras islas *palmeras* (Tenerife, La Gomera, Lanzarote y Gran Canaria) y *gobernadoras* en El Hierro. Seguramente sea el grupo de papas tradicionales más extendido por Canarias.

A finales del siglo XIX un Informe Consular Británico sobre Canarias menciona a la *papa palmera* como una “*papa indígena*” que era cultivada para su consumo interno y para su “*embarcación a las Américas*”.



**Papa
Negra**

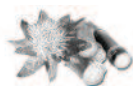


Posiblemente se trate de una de las variedades de papa más caras del mundo, ya que alcanza altos precios tanto en los mercados insulares como en la

Península. Su característica más destacada es el color amarillo intenso de su carne, que hace que también sea conocida como *negra yema de huevo*. Su forma varía de redonda en los tubérculos más pequeños, a oval o alargada en los mayores. Su piel es morada rojiza muy oscura, casi negra, con manchas de color marrón anaranjado de intensidad, distribución y cantidad variables. Sin embargo, en campo se suele producir una variación espontánea, probablemente debida a condiciones de estrés, que presenta las tonalidades invertidas, conocida como *negra blanca o*

blanca negra. Esta variante ha sido saneada (es decir, desprovista de los virus que merman su producción) y se comercializa por la empresa CULTESA.

Es una papa de excepcional sabor y textura cremosa; se trata de una exquisitez, una rareza gastronómica que ha despertado la curiosidad de prestigiosos gastronomos. Es un producto de primor, pues no aguanta mucho tiempo después de cosechada, aunque debido a que la duración del cultivo es de cuatro meses, y a que se obtienen varias cosechas al año, puede ser consumida en cualquier época del año.



Papa Peluca blanca



Esta papa se encuentra distribuida por muchas zonas de cultivo de Tenerife, aunque destaca su presencia en el Parque Rural de Anaga, el Valle de La Orotava y la comarca de Tacoronte-Acentejo. El tubérculo es de color marrón, salpicado de manchas naranjas y rosadas. En algunas ocasiones aparecen variantes con colores azulados, o bien papas completamente marrones. La carne es de color crema, y en algunos tubérculos podemos encontrar anillos de color rosado o violáceo. Es una papa que se grela a los 90 días aproximadamente, por lo que hay que tener ciertos cuidados con su conservación. Durante muchos años ha sido la papa más apreciada para el consumo de los que padecían diabetes, ya que según los consumidores tradicionales presenta un bajo contenido en azúcares.

consumidores tradicionales



Papa Peluca negra



Similar a la anterior, pues pertenece al mismo grupo, varía fundamentalmente en el color de la piel del tubérculo, que es morado rojizo muy oscuro con muy pocas manchas anaranjadas. El cultivo de esta papa se está perdiendo, quedando ya sólo en algunos reductos como el Parque Rural de Teno y en algunas localizaciones aisladas de las medianías*.



Papa Torrenta o terrenta



Es una papa muy apreciada en toda la zona de La Esperanza, y podría corresponderse con la que anteriormente se llamaba *bonita siete cueros* en la vertiente más al norte. El color de la piel es morado algo rojizo con un color secundario morado oscuro, y la carne, de color amarillo claro, adquiere al cocinarla un tono amarillo verdoso. Aunque puede parecerse a la *azucena negra*, puede diferenciarse de ésta por tener una piel más suave. También se trata de papas que tardan bastante en grelarse.

Cereales



Esiqa de la Avena



AVENA (Avena spp.)

Se han encontrado restos de avena procedentes de la época aborígen, si bien no se conoce si éstos provienen de cultivares o bien de especies silvestres.

Antiguamente, en la isla de Tenerife, este cereal se cultivaba principalmente en el municipio de Tacoronte, y de ahí se fue extendiendo a las zonas limítrofes. Aunque siempre ha sido un cultivo residual, en la actualidad ha cobrado cierta importancia en zonas como Los Rodeos (La Laguna - El Rosario), Tegueste y Tacoronte, donde ha llegado a ser el cereal mayoritariamente cultivado, desplazando incluso al trigo o el millo.

Este auge de la avena en los últimos 30 años se debe a que se trata de agrosistemas* donde el ganado es un elemento esencial, y esta especie permite dar varios cortes en verde, obteniendo mayor cantidad de forraje para los animales que otros cereales. Por otro lado, a la avena no le ataca el bicho*, mientras que al trigo sí, lo que también influye en la preferencia de los agricultores a la hora de sembrarla.

La avena se empleaba en algunas zonas como abono verde*, mezclada con chicharacas (*Lathyrus tingitanus*), para recuperar la fertilidad de las tierras; o como forraje para alimentar al ganado en lo que denominaban el monte*. Si se usaba como forraje, se le daban hasta dos cortes antes de instalar el siguiente cultivo, mientras que si se usaba como abono verde*, se troceaba y araba para incorporar la mezcla al terreno.

En otras islas, como La Palma, el uso de la avena es reciente, por lo que no se registran variedades tradicionales de este cultivo.



CURIOSIDADES

En épocas pasadas, y de forma exclusiva en la isla de Tenerife, en las zonas cerealistas de La laguna, Tacoronte, El Rosario y Tegueste, fue de gran interés económico lo que se denominaba *trigo avenoso*. Debido a los mayores rendimientos de la avena, los agricultores permitían la invasión de la avena en los campos de trigo, dando lugar a la mezcla conocida por este nombre. El *trigo avenoso* tenía menor consideración y precio que el trigo limpio, pero superior a la avena.

Esta mezcla llegó a ser muy importante: era raro el campo que no se viera cubierto por ambos granos. Incluso la mezcla de trigo y avena llegó a ser más abundante en el campo que el cultivo de la avena sola.





Avena Morena



Esta variedad posee un grano de color marrón tostado, más grande que el de la *avena negra*. Recibe también otras denominaciones, como *avena criolla* o *avena del país* y, según algunos agricultores, esta variedad es de más calidad y más productiva que la *avena negra*.

La *avena morena* se cultiva principalmente en los municipios del norte de Tenerife, mezclándose a veces con otros granos o *legumes** como lentejas, chícharos, chochos, habas... para conformar lo que los agricultores llaman *alcance!**. En estos alcances a veces se incluye un cereal de ciclo corto, como puede ser la cebada. Esta mezcla se va segando escalonadamente para emplearse como alimento para el ganado.



Avena Negra



Esta variedad se caracteriza por tener un grano fino y de color oscuro, lo cual permite distinguirla fácilmente. Su caña es más fina y las hojas son también más pequeñas que las de otras variedades, como la *avena morena*. Es la variedad preferida por los agricultores de los *agrosistemas** cerealistas del este de Tenerife: La Laguna, El Rosario, Tegueste y Tacoronte.

CURIOSIDADES

La avena se siembra a mano, o más comúnmente con sembradoras mecánicas. Produce una gran cantidad de *hijuelos**, más que otros cereales como el trigo. Estos hijos cubren rápidamente el terreno: por eso, mientras que para sembrar el trigo a mano es necesario dar dos pasadas, en el caso de la avena con una sola pasada es suficiente para que quede el campo sembrado.

Es típico sembrarla tras el trigo, chochos o millo. Apenas se realizan labores durante el cultivo, cosechando escalonadamente para alimentar al ganado.

Pocas veces se usó para hacer pan, pues se obtenía un pan moreno, correoso y amargo. Tras su introducción en la isla, se incluyó entre los productos con los que se elabora el gofio, pero el principal uso es la alimentación animal, principalmente para el ganado vacuno.



ESPIGA de la Cebada



CEBADA (*Hbrdeum vulgare*)

La cebada era el cereal más conocido y utilizado por los aborígenes isleños. El cultivo se extendió a todas las islas tras la conquista, e incluso llegó a ser el más producido en el Archipiélago en el último cuarto del S. XVIII.

En La Palma tuvo especial importancia en la zona de medianías* del sur de la isla, donde su precocidad, mayor resistencia a la sequía y mejor adaptación a los suelos pobres hizo que en muchas zonas predominara frente al trigo.

En Tenerife podemos encontrarla en la zona de Los Rodeos (La Laguna-El Rosario) y a lo largo de las medianías* del norte y del sur de la isla, siendo un cultivo residual asociado a las principales zonas cerealistas donde hay ganado, ya que el consumo animal es el principal uso de este cereal.

En La Palma, cuando el producto de la siembra se destina a la obtención de grano, ésta se realiza en enero, mientras que cuando se siembra para la alimentación de los animales se hace "a primera gota de agua" (septiembre u octubre), con la intención de tener forraje en diciembre y enero para las cabras recién paridas. A veces se sembraba también para forraje junto a archita (veza: *Vicia sativa*)

Los granos tostados y molidos se han utilizado principalmente para hacer gofio, y se llegó a utilizar también como sucedáneo del café en épocas de escasez; pero son la alimentación animal, usando tanto el grano como la paja, y el empleo como abono verde los principales usos de este cereal.



CURIOSIDADES

Antiguamente se consumían tisanas de cebada para calmar el ardor de las fiebres biliosas, moderar la sed y facilitar la respiración y expectoración.

En algunas zonas, el grano de cebada no era muy apreciado para la elaboración del gofio, por presentar una cáscara más gruesa que la del trigo. Esto daba como resultado un gofio con tropiezos, haciéndose imprescindible limpiarlo y cernirlo muy bien antes de consumirlo.

Además de emplearse su paja para rellenar colchones o confeccionar albardas*, la cebada siempre se ha considerado un alimento saludable para el ganado, siendo el burro el principal consumidor de este apreciado forraje.



Cebada Rabuda, plaganuda o del país



Los restos arqueológicos encontrados en las islas identifican a la cebada *rabuda* como la que usaban los aborígenes isleños, si bien no podemos asegurar que sea la misma variedad que ha permanecido en el campo hasta nuestros días.

Esta variedad ha sido la más extendida en el Archipiélago, y la que ha aportado las mayores producciones de este cereal a lo largo de la historia. Tradicionalmente se ha denominado también *cebada blanca*; actualmente los agricultores la identifican como *cebada del país*.

Se caracteriza por tener aristas o *рабо** una vez trillada la espiga. Dicha espiga suele ser robusta, colgante en la madurez y con *barbas** largas. El número de granos suele ser elevado, ya que normalmente están formadas por un número alto de filas, con diferente tamaño de espiga en función de la zona donde se haya desarrollado.

La variedad más ampliamente cultivada en La Palma presenta una espiga larga, de seis *carreras**, con *plagana**. Aunque produce menos paja que el trigo, era preferida para su empleo como relleno de colchones por su mayor suavidad y flexibilidad.

—CURIOSIDADES—

La siembra, tradicionalmente *a voleo**, se realiza normalmente después de los meses estivales, mezclándose a veces con otras *legumes** como chícharos, chochos... La recolección se realiza escalonadamente si se usa para alimentar al ganado, en cuyo caso se le denomina *alcancel**, o bien se deja hasta que grane la espiga recolectándose en los meses de verano.

Normalmente se siega con hoces o guadañas y se *trilla** en las era.

“En mayo, grandes los calores, las cebadas esgranan y los trigos cogen colores”



Cebada Romana



Se caracteriza porque el grano no permanece unido a la *cascarilla** o *casullo** tras las labores de la *trilla**, y por carecer de *рабо**, características propias de las cebadas que se conocen como cebadas desnudas.

Esta variedad podría haber llegado a las islas después de La Conquista; actualmente, está desaparecida. Sus producciones siempre fueron testimoniales frente a la *cebada rabuda o blanca*, pero muchos agricultores recuerdan algunas propiedades específicas de esta variedad, como su mayor idoneidad para elaborar caldos, *tafeñas** e incluso gofio, ya que el grano no presenta la *cascarilla** o *casullo** que permanece adherido en la *cebada rabuda*.

Durante el Siglo XX se importaron a las islas partidas de una cebada similar en apariencia a la *cebada romana*, lo que motivó que se le designara de igual forma, si bien otras denominaciones como *cebada marroquí* o *moruna* también se usaron para nombrar a la nueva cebada.



ESPIGA del Centeno



CENTENO (Secale cereale)

En Canarias no existen referencias de su presencia en las islas durante la época prehistórica, por lo que es probable que haya sido introducido después de La Conquista.

El centeno presenta una serie de características como la resistencia, duración, flexibilidad y longitud de la paja, que lo convirtieron en uno de los cereales con mayor utilidad en las islas. Este cereal ha ocupado tradicionalmente, al igual que ocurre con la cebada, suelos más pobres que los destinados al cultivo del trigo.

En Tenerife se cultiva principalmente en Los Rodeos (La Laguna y El Rosario), donde lo encontramos frecuentemente mezclado con el trigo. Más hacia el norte lo vemos cultivado en otras zonas cerealistas como los altos de Los Realejos, El Tanque y Buenavista. Este cereal es típico de las medianías* altas de La Orotava, donde ha permanecido hasta la actualidad formando parte importante del paisaje agrario del Valle.

En La Palma su presencia ha sido especialmente importante en las costas del sur de la isla. Aquí, este cultivo se ha dedicado fundamentalmente a la obtención de grano, empleándose en ocasiones como abono verde*, precediendo al cultivo del boniato -de gran importancia en la zona- o bien para la obtención del colmo* (paja). En la zona norte, en cambio, su siembra se realizaba principalmente en las medianías*, y su objetivo era fundamentalmente el de la obtención del colmo*, aunque a veces se empleaba también como abono verde*.

La dureza y flexibilidad de su paja hicieron que tuviera una gran importancia en la construcción de techos y paredes de casas y pajares o pajales en Tenerife, así como en muchos trabajos artesanos.



CURIOSIDADES

En el Valle de La Orotava el cultivo de centeno se ha mantenido hasta la actualidad, ya que la paja sirve de techumbre en las viviendas tradicionales denominadas pajares o pajales. Estas edificaciones, introducidas tras la Conquista, eran construidas con los elementos del medio rural como madera, piedra y paja, y sirvieron de cobijo a la mayoría de los campesinos del Valle.

A pesar de los frágiles que pudieran resultar, los pajales están diseñados para ofrecer ciertas condiciones de habitabilidad y bienestar.

“Esto es lo mejor que hay pa vivir... en el invierno son calientes y en el verano dan frescor...”

Donato González González
Tapador de pajares de La Orotava

A partir de los años 60, estas viviendas van siendo abandonadas paulatinamente o pasan a ser empleadas con otros fines. Sin embargo, los *pajales* han pervivido hasta la actualidad, recuperándose incluso en los últimos años, lo que ha revitalizado el cultivo de centeno en la zona.



Centeno del país



Los agricultores de las islas no parecen distinguir entre variedades, englobando el centeno originario de distintas zonas de producción como *centeno del país*.

Sin embargo, al estudiar las características de los distintos cultivares, se ha comprobado que sí existen diferencias apreciables entre ellos. Así, podemos encontrar variedades que difieren en el número de hijos o en el color de las hojas, algunas que producen más grano y otras que son mejores productoras de paja. Esto permite seleccionar aquellas que sean más eficientes de cara al aprovechamiento de la paja para la construcción de *pajares*, o aquellas que produzcan mejor grano para la venta de semilla.

Las variedades locales que conforman el *centeno del país* son las que se cultivan actualmente en las islas, ya que los agricultores prefieren estas variedades tradicionales frente a las variedades comerciales.

CURIOSIDADES

El centeno se siembra a voleo* entre los meses de diciembre y enero, siendo frecuente su cultivo después de los chochos o las papas, al igual que otros cereales. En algunas zonas se procede a la siega en verde en las primeras fases del cultivo, y al levantado de las plantas, atándolas en las fases finales, para que no se tumben y se pierdan. La siega se realiza en los meses estivales, cuando los tallos adquieren un color amarillo claro y los granos están duros y sueltos en la espiga. Se trillaba* tradicionalmente en la era, e incluso se extraía el grano golpeando las espigas, ya que está suelto dentro de las mismas.



CURIOSIDADES

De los granos de este cereal se elaboraban antiguamente tortas y bollos de centeno, y aún hoy se utiliza en la elaboración de gofios de mezcla, junto con trigo y otros granos (habas, millo, garbanzos...). Asimismo es utilizado para la elaboración de otros productos como el *pan de centeno*, muy apreciado y típico del municipio palmero de Fuencaliente. Los granos tostados y molidos del centeno se llegaron a usar también como sustitutos del café.

Con la paja del centeno se elaboraban *zarandas* para limpiar los granos de los cereales, que se almacenaban en *taños*, recipientes de paja de centeno que, según decían, ahuyentaban a los insectos y prolongaban la duración del grano.

Con la paja se elaboraban también útiles de labranza como *jarneros** y *balayos**, también *albardas** y otros utensilios de carácter doméstico como costureros, sombreros o paneras. Otros usos cotidianos eran el empleo de la paja para amarrar la viña, e incluso para chamuscar la piel del cerdo.



Flor masculina del millo



MILLO

(Zea mays)

El maíz -o millo- se conoce desde hace varios milenios, como lo prueban los hallazgos de polen fósil encontrados en el Valle de Tehuacán (México), que datan del año 5000 a. C. aproximadamente. Este hecho, junto con la proximidad de las especies silvestres, avalan a México como el área geográfica en la que probablemente tuvo lugar la domesticación de este cultivo.

En el mes de noviembre de 1492 dos marineros españoles, Luis de Torres y Rodrigo de Jerez, que fueron enviados por Colón a explorar el interior de la isla de Cuba, relatan según testimonios recogidos por el obispo Bartolomé de las Casas, que existía “una especie de grano que llaman “ma-hiz”, cuyo gusto fue bueno, cocido y secado, y convertido en harina”.

El millo fue introducido en España por el propio Colón en 1493, después de su primer viaje a Centroamérica, existiendo constancia de su cultivo en los alrededores de Sevilla en 1494. Hasta ahora no se ha podido averiguar si esta planta llegó a Canarias directamente desde América, o si fue llevado primero a la Península y desde allí traído al Archipiélago.

Es importante señalar que en Canarias el maíz se denomina millo, derivado del portugués *milho* y a su fruto se le llama *piña*. Algunos tipos de millo se utilizan para hacer palomitas (*popcorn*), denominadas roscas en Las Palmas y cotufas en Tenerife y La Palma.

Además de su uso alimentario el millo ha tenido también usos medicinales; por ejemplo, la infusión de los estigmas de la flor (“barba millo” o “greña millo”) se ha empleado tradicionalmente por sus propiedades diuréticas.



— CURIOSIDADES —

En Canarias, ha sido muy relevante en la dieta del isleño el *gofio*, harina resultante de la molienda de los granos (principalmente millo, trigo...) de un cereal o leguminosa que previamente ha sido tostado. Este alimento prehispánico, de origen bereber, era consumido por los aborígenes canarios como parte fundamental de su dieta, tanto de las personas como de los animales.

A partir del millo se obtenía también el *frangollo**, elaborado a partir de su harina molida gruesa, a la que se le añadía agua o suero de leche y, cuando se tenía, también miel.





Millo del país



Bajo el nombre de *millo del país* los agricultores se refieren a un grupo muy diverso de millos que diferencian por el número de carreras* y el color de las piñas.

Se ha cultivado tanto en regadío, donde ha sido frecuente su asociación con frijoles y boniatos, como en secano, sobre todo conjuntamente con las papas sembradas en enero o febrero, típicas de algunas zonas de medianías* bajas.

CURIOSIDADES

También es muy importante el consumo del millo como hortaliza, ya que cocinado forma parte del famoso cocido canario conocido como puchero, y de las papas con costillas saladas. Es típico el consumo de las piñas enteras en los potajes, aunque a veces se ha utilizado también desgranado. Antiguamente, en algunas zonas, como en los municipios palmeros de El Paso o la Villa de Mazo, las piñas enteras, con las casullas*, eran colocadas sobre brasas para asarlas, consumiéndose a continuación, generalmente con mantequilla.

El cañote y las hojas se han empleado también para la alimentación del ganado.



Millo del Tanque



Se trata de una variedad donde el color del grano varía mucho entre las diferentes piñas que se pueden recolectar de la misma, variando desde el marrón, los anaranjados y amarillos. Es un millo productivo, con una media de 3,5 piñas por planta, aunque de un peso medio por piña no muy alto, normalmente en torno a los 200 g. La planta suele ser más bien alta. Presenta un número de carreras* por piña que suele estar entre 8 y 10.



Millo Enano o nano



En Canarias se suelen denominar millos *nanos* o *enanos* a aquellos que presentan baja altura, y donde la primera piña de la planta se encuentra a poca distancia del suelo, existiendo en las islas una gran diversidad de los mismos. En general son millos con una altura inferior a los 2 m, que a veces incluso no superan 1 m. Suelen tener una altísima productividad, con una media de tres piñas por planta, aunque inferior al rendimiento del *millo villero*. El grano suele ser amarillo, plano, es decir, no dentado. El número de carreras* por piña suele estar entre 8 y 10.



Millo Trompacochino



Se trata de un millo de una piña o mazorca de gran tamaño, muy ancha incluso en la parte inferior de la misma. Tiene una gran proporción de *caroso* (parte interna de la piña no aprovechable para el consumo humano, conocida técnicamente como *zuro*), siendo éste de color blanco. La piña suele tener una media de 12 filas o *carreras*^{*}, y aún siendo ésta de gran tamaño, no es muy productiva, con una media de 2 piñas por planta. La planta emite la piña muy alta. El color del grano es muy característico, al ser amarillo claro.



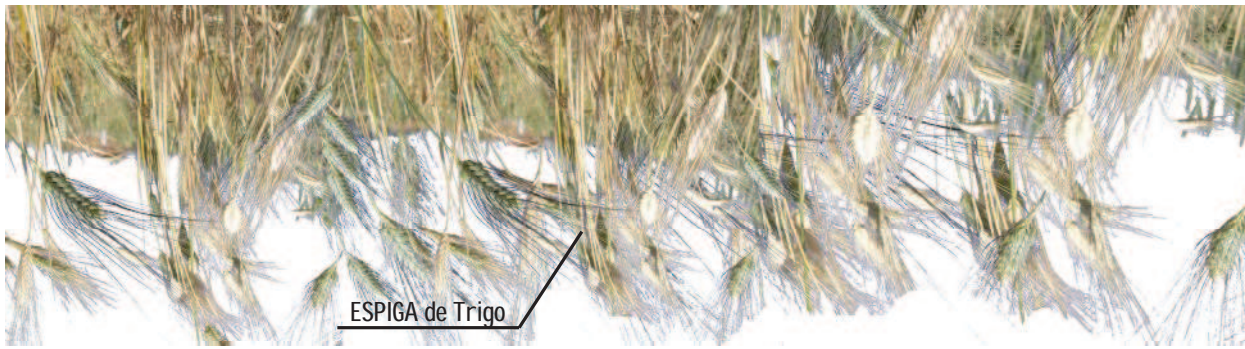
Millo Villero



Esta variedad de millo es muy productiva, siendo por este motivo muy apreciada por los agricultores. Produce una media de casi tres piñas por planta, que pueden alcanzar los 300 g de peso. El número de *carreras*^{*} suele ser de 12, y el grano tiene colores que van desde el amarillo hasta el anaranjado, con muchas tonalidades intermedias. El *caroso* es de color blanco. La planta tiene una altura que va desde media hasta alta, llegando en algunos casos a superar los 4 m.



Piñas de millo secándose



TRIGO

(Triticum spp.)

El trigo ya era conocido desde la época aborígen junto con otros cereales y leguminosas. Los primeros pobladores de las islas usaban los granos para hacer frangollo* y con el afrecho* encurtían las pieles. Después de La Conquista se siguió cultivando, aumentando incluso su importancia respecto al periodo prehispánico.

En épocas pasadas podíamos encontrar trigo desde la costa hasta la cumbre. Sin embargo, hoy en día se encuentra relegado a determinadas zonas de tradición cerealista, destacando en Tenerife las zonas de Los Rodeos (La Laguna y El Rosario principalmente), Icod el Alto en Los Realejos, San José de Los Llanos en El Tanque y El Palmar en Buenavista del Norte. En el sur de la isla, a pesar de la gran tradición cerealista, actualmente apenas podemos encontrar algunas fincas en los altos de Fasnia, Arico o Adeje.

En La Palma también se cultiva aún algo de trigo, principalmente en Breña Alta y Garafía.

El trigo ha sido uno de los principales motores en la agricultura de subsistencia de las islas asociado a una enorme riqueza cultural y patrimonial. Además, ha jugado un papel fundamental en el mantenimiento de los principales agrosistemas*, formando parte esencial del policultivo de secano junto a la papa, chochos y otros cereales como la avena o el millo. La tradicional rotación con papas y chochos es garantía de una buena cosecha, y contribuye además al uso sostenible de la tierra.

CURIOSIDADES

Para cultivar el trigo se prepara el terreno desde el verano (barbechar*), y se inicia la siembra desde los meses de noviembre a diciembre, hasta febrero – marzo, dependiendo de la zona. Así, es popular en la zona de Los Rodeos el dicho:

“Se siembra por La Concepción, con sazón o sin sazón”*

Del tueste y molienda de los granos se obtiene el gofio, alimento que ha tenido una gran relevancia a lo largo de la historia de las islas hasta llegar a la actualidad. El aprovechamiento de la paja para los animales es otro de los usos importantes, lo que hace que este cereal sea un elemento indispensable en la estabilidad de determinados agrosistemas* insulares.

Trigos Blandos o Harineros

Trigos Duros





Trigo Barbilla



El *trigo barbilla* o *barbillo* es la variedad más extendida en la actualidad y más apreciada por los agricultores por su elevada producción, tanto en grano como en paja. Se encuentra ampliamente distribuida en las principales zonas tradicionales de cultivo.

Esta variedad harinera está formada por plantas muy altas y de ciclo muy largo. Las espigas son largas "*como una sardinita*" y pueden ser blancas o de un color más rojizo. El grano es rojo y cumplido y los agricultores coinciden en que el gofio de barbilla es *muy gustoso*.



Trigo Colorado



Este trigo es común encontrarlo en la zona nordeste de la isla, donde se ha cultivado para obtener grano con el que elaborar el gofio pero principalmente para conseguir el alimento para el ganado, ya que esta zona siempre ha tenido una gran vocación ganadera. Como su nombre indica, las espigas son de un tono muy oscuro y tiene un gran parecido con otras variedades cultivadas en la zona como el trigo *marsello*.

Como su nombre indica, las espigas son de un tono muy oscuro y tiene un gran parecido con otras variedades cultivadas en la zona como el trigo *marsello*.



Trigo Marrueco



Por su nombre es muy probable que esta variedad se haya introducido del país vecino. Esta variedad, típica de la zona noroeste de la isla, es también muy apreciada, aunque no produce tanta paja y las espigas son más cortas respecto al trigo *barbilla*. Estas espigas son en su mayoría blancas, con algunas rojas en menor proporción. Si bien estaba más extendida en épocas pasadas, actualmente su producción ha disminuido considerablemente, ya que, según los agricultores, esta variedad es muy sensible al *murrón* o *morrón*, hongo que afecta a las espigas dejándolas totalmente inservibles.

Si bien estaba más extendida en épocas pasadas, actualmente su producción ha disminuido considerablemente, ya que, según los agricultores, esta variedad es muy sensible al *murrón* o *morrón*, hongo que afecta a las espigas dejándolas totalmente inservibles.

CURIOSIDADES

La siembra tradicional se realiza a *voleo** controlando la uniformidad de la siembra con el paso y cargando más o menos el puño en función de la fertilidad del terreno. La recolección se realiza a partir de junio hasta agosto, según la zona. Antiguamente se segaba a mano con ayuda de una hoz o guadaña, dejando el trigo en la tierra para que se secase; posteriormente se llevaba a la era donde se *trillaba** y *aventaba** para separar el grano de la paja. Hoy en día se emplean máquinas que *trillan** las espigas y empacan la paja. El grano se almacena bien seco, en lugares frescos y al abrigo de roedores.

Antiguamente se conservaba en arcones de madera o sobre tablados de tea, aireándolo de vez en cuando con una pala de madera para ventilarlo. Las hojas de higuera, gajos de *incienso** o tallos de *verode** se utilizaban mezcladas con los granos para que el trigo *no se biche*.





Trigo Morisco

Esta variedad era muy apreciada en las laderas del sur, por adaptarse bien a zonas ventosas y con escasez de lluvias. Las espigas pueden ser tanto blancas como rojas, y de grano colorado y menudo, si bien existen algunas variedades como el *morisco blanco* de granos blancos. Antiguamente se cultivaba en abundancia en las tierras más cercanas a la costa y era muy valorado por la calidad del grano para hacer gofio y pan. Hoy en día se encuentra de manera residual en zonas altas como Vilaflor. En Teno Alto era la variedad predominante, sin embargo actualmente el cultivo del trigo ha desaparecido completamente de la comarca.



Trigo Pelón



Se trata de una de las pocas variedades de trigo que aún es posible ver en cultivo en La Palma, especialmente en la Villa de Garafía. La forma de consumo más habitual es formando parte de los potajes de trigo, junto con otros ingredientes como col, papas, piñas de milho, etc.

Es una variedad de trigo de porte alto, con espigas largas y carentes de *plaganas** (de ahí su peculiar denominación). Los granos son grandes, redondeados y de color claro.

Los agricultores de avanzada edad señalan que la variedad de *trigo pelón* cultivada en la actualidad es diferente a la que ellos usaban en el pasado, y que recuerdan que tenía el grano más oscuro.

En Tenerife existía también una variedad de trigo denominado *pelón*, en referencia a la ausencia de *plaganas** de la espiga, si bien no podemos asegurar que sea la misma que la cultivada en La Palma. Esta variedad hoy en día prácticamente ha dejado de cultivarse en la isla debido a que la espiga se desgranaba muy fácilmente sobre el terreno una vez que maduraba y el grano era muy susceptible de ser comido por los pájaros.



Trigo Raposo



El *trigo raposo* es una variedad de espigas muy cortas y apretadas que dan granos redondos, colorados y menudos. Es típica del norte de la isla, donde aún pueden encontrarse espigas sueltas creciendo entre otras variedades más predominantes como el *trigo barbilla*. Su nombre se debe, según los agricultores, a que la espiga se asemeja a una cesta raposa, utensilio elaborado con varas de castaño y que se utiliza tradicionalmente para medir las papas o para almacenar granos u otros productos.



Trigo Arisnegro



Esta variedad de trigo duro era muy conocida y ampliamente distribuida en la isla. Es muy fácil de distinguir por la coloración oscura y la robustez de las espigas. Los granos son también grandes, alargados y de un color ambarino. La elevada talla de las plantas con tendencia al encamado así como el menor rendimiento de grano respecto a otras variedades, ha provocado el paulatino abandono de esta variedad, sustituyéndola por otras más productivas.



Trigo Moro



El *trigo moro* posee espigas de un tamaño medio y las plaganas* negras y largas. Los granos son de un aspecto vítreo y de color oscuro.

Esta variedad ha sido cultivada tradicionalmente debido sobre todo a su especial resistencia a la sequía, a pesar de no ser tan valorada para la elaboración de gofio como otras. Su paja, dura, no era muy apreciada por el ganado, y se empleaba fundamentalmente para la alimentación de los burros y mulos. De igual manera, la dureza de la paja hacía que fuera la preferida para la confección de las *sebes*, útiles empleados tradicionalmente en las eras como cortaviento durante la trilla*.

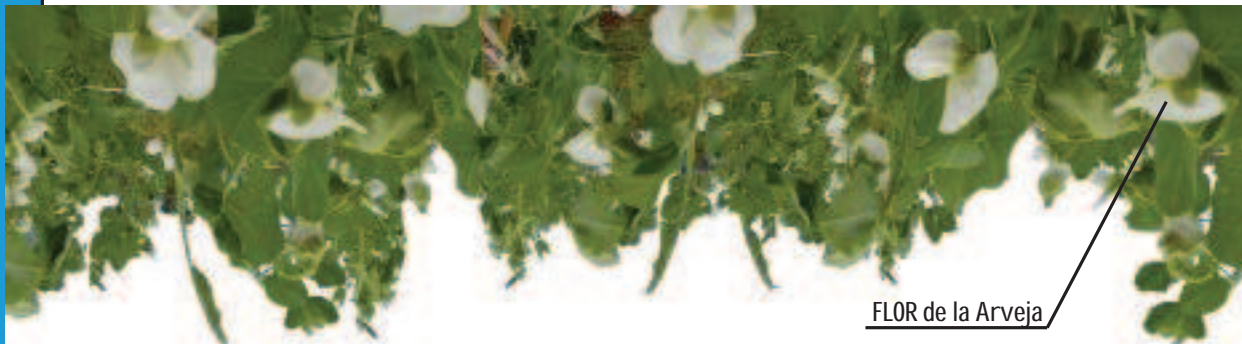


Trigo Plaganudo



Esta variedad se cultiva de forma residual en el noreste de la isla de Tenerife. Se trata de una variedad de trigo duro formada por espigas blancas en las que a veces aparecen las barbas* de un tono más oscuro. Su nombre hace referencia a la elevada longitud de las plaganas*, término con el que los agricultores denominan a las aristas o barbas* que forman parte de las espigas.

Legumbres



FLOR de la Arveja



ARVEJAS (*Pisum sativum*)

Arveja es el nombre que reciben los guisantes en Canarias y ciertas regiones de Hispanoamérica. Etimológicamente esta palabra procede del vocablo latino *ervilia*, nombre que se le daba al yero o vicia (*Vicia ervilia*), mientras que arveja, arvejilla y alverja se emplean para designar a la veza (*Vicia sativa*), ambas, importante plantas forrajeras de nuestro país. Quizás pudo existir cierta confusión entre algunas de las especies de leguminosas que llegaron a América, estableciéndose definitivamente el nombre de arvejas para designar a los guisantes en algunos territorios de ultramar.

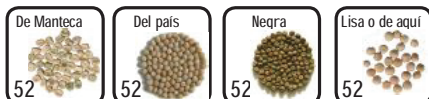
Tal vez sea éste uno de los cultivos en los que más rápidamente se ha perdido la diversidad que existía hasta hace unas décadas. Las arvejas están citadas como uno de los granos presentes en Canarias desde antes de su hispanización. A finales del siglo XVIII, Viera y Clavijo hacía referencia a la existencia, entre otras, de una variedad de grano más grande y tierno a la que llamaban *arvejones*.

El cultivo de la arveja se ha seguido manteniendo de modo residual para el consumo del grano fresco y seco, como alimento para el ganado y también como leguminosa de rotación, que se utiliza mezclada con otros granos (cebada, avena, ...).

En las islas orientales, Lanzarote y Fuerteventura, este cultivo aún tiene cierta representación entre las especies que se cultivan en gavias y arenados; allí se habla de *arvejas menudas o de paloma*, *arvejas lisas* y *arvejas arrugadas*.

Se plantan entre octubre y febrero, para recoger la cosecha en los meses de mayo a julio, cuando se dejan secar. Para el consumo en fresco, se pueden estar cosechando las vainas tiernas

desde unos meses antes.



CURIOSIDADES

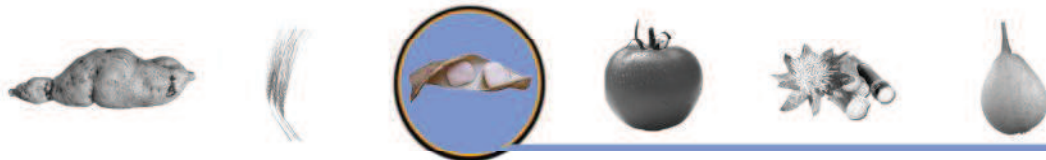
En general, las características de cada variedad de arveja permiten asociarla a un uso. Así, las variedades de flor blanca van a dar lugar a granos de color verde o crema, ya sean lisos o rugosos, y son éstos los que se han empleado tradicionalmente para el consumo humano.

Existen otras variedades de mayor porte y flores coloreadas que dan lugar a granos con taninos; estas variedades se utilizan como forraje para los animales.

De algunos tipos de arveja pueden incluso aprovecharse las vainas verdes: son los conocidos como *tirabeques* en la Península.



Vaina de la arveja



manteca o arrugadas



Arvejas

de manteca o arrugadas / lisas o de aquí



lisas o de aquí

En la isla de Tenerife, este cultivo tiene actualmente carácter testimonial. Se puede encontrar en los dos Parque Rurales, Teno y Anaga, y con menor presencia en otros pueblos de las medianías* del norte y oeste de la isla, pero es casi inexistente en las medianías* del sur.

Las variedades a las que los agricultores hacen referencia son básicamente las *arvejas arrugadas*, las de *manteca*, que son bastante apreciadas para comer, y otras de menor tamaño y textura lisa denominadas *lisas o de aquí*. En el barrio de San José, en San Juan de la Rambla, se recuerda el cultivo de un tipo de arveja que era más grande que las actuales.



Arvejas del país



Los agricultores de La Palma agrupan bajo la denominación *arveja del país* a diferentes variedades tradicionales, las cuales se diferencian por su color, forma, ciclo y hábito de crecimiento. Así, dentro de este grupo existen variedades con granos de color verde o beige, lisos o arrugados, con ciclos de cultivo largo o corto y de mata alta o baja.

Son cultivadas fundamentalmente para su consumo en tierno, aunque en el pasado también se han llegado a utilizar secas, de igual modo que otros granos.

Para el entutorado de aquellas variedades que así lo requieren se ha acudido tradicionalmente al empleo de diferentes materiales como ramas de almendrero o tagasaste y cañas.



Arvejas Negras



Además del grupo de *arvejas del país*, encontramos la llamada *arveja negra*. Se trata de una planta de gran tamaño y floración muy vistosa, con flores coloreadas de rosa y morado. Los granos son irregulares, de tonos pardo-verduzcos, abundantemente pigmentados. La unión de la hoja con el tallo presenta una coloración morada, característica ésta que permite diferenciarla de otras variedades con facilidad. Se cultivó fundamentalmente para la alimentación del ganado, ya que su paja era muy apreciada para tal fin. También se utilizaban sus granos para el consumo humano, sobre todo en potajes.



FLOR del chícharo



CHÍCHAROS (*Lathyrus sativus*)

Se han encontrado restos de chícharos procedentes de la época aborigen, si bien no se conoce si éstos provienen de cultivos o de especies silvestres. Esta especie se ha cultivado durante épocas históricas hasta llegar a nuestros días.

Los chícharos forman parte de las leguminosas usadas tradicionalmente en las rotaciones*, mejorando la fertilidad del suelo gracias al nitrógeno que aportan. Se trata de un cultivo residual, destinado casi siempre al consumo familiar y si bien no ha sido un producto básico de subsistencia, era y sigue siendo en la actualidad muy apreciado en muchas zonas rurales.

Se siembran a voleo* en los meses de invierno, asociados a otras especies (avena, chochos, lentejas...) o bien ocupando pedacitos de terreno que sobran una vez plantados los cultivos principales (papas o cereales). Normalmente se recolectan entre junio y julio, arrancando la planta entera cuando ya está seca. Luego, en la era o en el patio de las casas, se golpean con un madero para separar el grano de la planta. Si el destino es el consumo animal, se suele almacenar la planta entera.

Es peculiar en municipios como Tegueste, en Tenerife, la rotación única trigo – chícharos que se practicaba en laderas de poca pendiente.



CURIOSIDADES

El repetido consumo de los chícharos produce lo que se conoce desde antiguo como *latirismo*. La causa de esta enfermedad es la presencia de un aminoácido (ODAP), que puede provocar lesiones neurológicas o anomalías en el esqueleto de los animales que lo consumen.

Se sabe además que las variedades de flor blanca y granos blancos, como es el caso de los *chícharos de Lanzarote*, son las que muestran un menor contenido en ODAP, frente a los cultivos de granos oscuros y flores de distintos colores, como es el caso de los *chícharos criollos o del país*, que pueden provocar más casos de *latirismo*.

Esta enfermedad es bien conocida por los agricultores, que dosifican muy bien las raciones de este grano a la hora de alimentar al ganado. Cuando se emplea para caldos o potajes, los granos se dejan en remojo un tiempo considerable, cambiando el agua periódicamente y dejándolos también bastante tiempo de cocción con el objetivo de eliminar estas sustancias dañinas.



Chícharos Blancos



Esta variedad se identifica por los agricultores como el chícharo procedente de las islas más orientales, por lo que muchas veces lo denominan también *chícharo de Lanzarote* o *chícharo majorero*.

A diferencia del *chícharo criollo*, esta variedad no presenta tanta diversidad de colores en flores y granos. Las flores son totalmente blancas, y dan lugar a un grano más grande, de color blanco y sin ornamentaciones, más parecido a un diente, por lo que algunos agricultores lo denominan también *chícharo diente de perro*.



Criollo

Chícharos Criollo y negro



Los chícharos conocidos en Tenerife como *criollos* o *del país*, y en La Palma como *negros*, presentan una gran diversidad en cuanto a tamaños y colores del grano, diversidad que es conservada y utilizada por los agricultores.



Negro

Las flores suelen ser blancas con tonos azulados, de distinta intensidad dependiendo de la variedad. En otros casos, en lugar del tono azul, las flores están salpicadas de tonos rosáceos. Las vainas poseen también pigmentaciones en mayor o menor medida.

Esta variedad presenta unos granos pequeños, que salen en pequeñas y numerosas vainas que cuelgan de plantas muy menudas. Poseen una gran diversidad de colores, que van desde los tonos beige y marrones a otros tonos más parduzcos. Presentan además unas ornamentaciones punteadas que pueden ser débiles o llegar a cubrir prácticamente el grano.

Los *chícharos del país* son muy apreciados en la parte más occidental de la isla de Tenerife, donde los identifican como *chícharos de Teno*. Llegan a alcanzar unos elevados precios en el mercado y con el grano se suele preparar potajes, o bien consumirlos en salsa o vinagreta.

En La Palma, este cultivo llegó a alcanzar relativa importancia en épocas pasadas debido a su rusticidad, lo que hacía que muchas veces ocupara los peores suelos. Se trata de un cultivo de invierno, que era sembrado fundamentalmente en las zonas costeras y de *medianías**. En la actualidad, prácticamente ha desaparecido de los campos de la isla.

CURIOSIDADES

Son apreciados por la población rural para preparar caldos y potajes, en los que se emplean tanto tiernos como secos, ya sea como ingrediente principal (potaje de chícharos) o como complemento en otras recetas (caldo de millo o trigo, compuestos de carne de cerdo). Así mismo, se llegó a consumir en fresco para acompañar el gofio amasado, como *conduto**. Su uso en la elaboración de gofio ha sido menor. Por otra parte, tanto el grano como la planta de los chícharos se emplean normalmente como alimento del ganado.



FLOR del chocho



CHOCHOS (Lupinus albus)

Son varias las especies botánicas que se identifican con este nombre: el *chocho blanco* (*Lupinus albus*), procedente del Mediterráneo, es habitual en España; por su parte, el *chocho azul* (*Lupinus mutabilis*), conocido también como *chocho amargo* o *tarwi*, es originario de los andes bolivianos, peruanos y ecuatorianos y el más plantado en América del sur. El vocablo “chocho”, que se emplea tanto en Sudamérica como en Canarias y Andalucía, deriva de la lengua Quechua (Perú-Bolivia), mientras que el término “altramuz”, que es como se le conoce en la Península, procede del árabe.

Su llegada a Canarias fue temprana, para su uso como abono verde*, así como para la alimentación animal y humana; las medianías* húmedas de las islas resultaron ideales para este cultivo. Se siembran en otoño y para cosecharlos, en verano, es necesario que los días sean frescos, ya que en días calurosos al tocar las plantas éstas “lanzan” los granos, que se pierden en el suelo. En La Laguna, así como en otros muchos lugares de Canarias, buscando la frescura, se solía recurrir a arrancar los chochos en noches de luna llena a fin de evitar este inconveniente. Para separar el grano de la planta, una vez cosechadas, se tendían en un lugar en el que diera el sol, y en las horas de más calor se procedía a apalearlos.

Se dice que los chochos convenientemente preparados (“endulzados”) son una fuente importante de proteínas de alta calidad, de grasas insaturadas y de vitaminas del grupo B y E, además de ayudar a reducir el colesterol y eliminar los parásitos intestinales. Siglos atrás y en tiempos de escasez se ha utilizado la planta de chocho como leña.



CURIOSIDADES

En los campos de medianías* en los que se planta también cereal o papas, la rotación con chochos tiene un papel agronómico importante, incorporándose al suelo como abono verde* en las tierras de secano. El uso como forraje sigue siendo habitual, pero el aprovechamiento humano de los granos ha ido decreciendo en los últimos años, seguramente por lo complicado que resulta quitarle el amargor a las semillas, para lo cual hay que guisarlos y luego mantenerlos en remojo con sal algunos días, cambiando varias veces el agua. Antiguamente, este proceso de curtido se realizaba en charcos costeros naturales, o en pozos excavados a tal efecto.



Flores del Chocho



Chochos del país



En la isla de La Palma el cultivo del chocho alcanzó gran importancia en épocas pasadas, sobre todo para su empleo en la alimentación animal -fundamentalmente para el engorde de los cochinos y como forraje para las cabras en invierno- así como para la elaboración del gofio (solos o en mezcla) y para su uso como abono verde*. Para este último fin, antes de enterrarlos era necesario “picar los chochos”, para lo cual se empleaba una especie de cuchillo estrecho y alargado a la manera de un sable, llamado en algunos lugares “machete cubano”.

Actualmente, su cultivo está en franca recesión, como el resto de los cultivos de medianías*. La variedad que se ha venido cultivando tradicionalmente en la isla recibe el nombre de *chocho del país*. Destaca por su alto porte, que suele superar el metro y medio.

En las medianías* de la isla de Tenerife, más en el norte que en el sur, los chochos aún tienen bastante presencia. Se planta una variedad que llaman también *del país*, y que presenta flores blancas, blancas con tonalidades azuladas o incluso de color azul pálido. Se siembran entre noviembre y enero, para cosechar en los meses de verano. En algún mercadillo del agricultor se pueden conseguir los chochos en salmuera, que son un aperitivo típico de los tradicionales “*quachinches** de chochos y moscas”.



Semillas de chochos



FLOR del Garbanzo



GARBANZOS

(*Cicer arietinum*)

No existen evidencias de que el garbanzo fuese consumido por los aborígenes isleños, por lo que es probable que haya sido introducido después de La Conquista.

El garbanzo, al igual que otras leguminosas, es actualmente un cultivo residual, y sus producciones son mayoritariamente familiares, destinadas al autoconsumo. Tradicionalmente se cultivaba en las *medianías**, en una de las dos partes u *hojas** en las que se dividía el terreno, mientras que la otra era ocupada con papas o trigo, que eran las principales fuentes alimenticias. Se trataba de un cultivo marginal, que ocupaba pequeños pedazos de terreno, y casi siempre se encontraba asociado a otros cultivos.

Solía sembrarse en febrero o marzo, en surcos, bien *a chorro** o bien *a golpe**, con ayuda de una estaca o plantador. Al igual que otros granos, se arrancaba la planta en los meses de verano, cuando ya estuviera seca, y se *paleaba* en la era u otro espacio cerrado para separar los granos. Se decía de algunas variedades que de un kilo sembrado se recogían hasta 20 kilos. Los granos se secaban y se guardaban en recipientes de vidrio, de barro, en sacos o en *talegas**.

Los garbanzos se destinan exclusivamente al consumo humano, siendo muy apreciados en todas las islas. Es un ingrediente fundamental en platos tan emblemáticos como el tradicional *puchero*, la *ropa vieja* y otros caldos y compuestos.

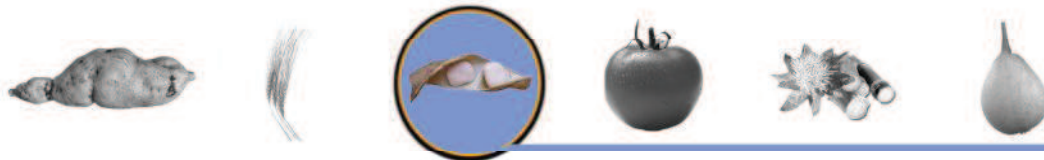
CURIOSIDADES

Además de utilizarse los granos del garbanzo en la elaboración del gofio, tortas, *tafeñas** o truchas (aunque nunca como ingrediente principal), existen referencias de su uso en varias islas para la elaboración de un sucedáneo del café.

No todas las variedades eran empleadas para la elaboración de esta bebida, siendo los *garbanzos colorados* e incluso los *garbanzos negros* (llamados también *garbanzos moros* en las islas más orientales, de un color totalmente negro y que actualmente está prácticamente desaparecido) las preferidas para tal fin.

Esta bebida sustituía al café en época de escasez. Para su elaboración se tostaba el grano con ayuda del *tostador** y el *remejador**, y luego se molía en un molinillo casero.





Garbanzos Colorados



Los agricultores palmeros distinguen bajo esta denominación dos variedades de garbanzos en función del tamaño del grano: unos de tamaño ligeramente superior a un guisante, y otros aún más pequeños.

Son plantas menudas, con hojas pequeñas de color verde-grisáceo y flores de color rosado. Los granos se disponen en pequeñas vainas y tienen la piel de un color pardo-rojizo característico. Cultivado para su empleo en potajes y para gofio de mezcla, su paja se utilizaba además para la alimentación animal.

Actualmente su presencia se reduce a la comarca noroeste, donde aún es cultivado por unos pocos agricultores en pequeñas superficies. Así mismo, y al igual que ocurre con otros cultivos como judías, chícharos, millo, pimientas, etc., los garbanzos se han sembrado en ocasiones dentro de las plataneras con fines de autoabastecimiento.



Garbanzos del país



Existen muchas denominaciones que identifican esta variedad: *garbanzo pequeño*, *garbanzo menudo*, *garbanzo liso* o *garbanzo macho* o simplemente *garbanzo*, diferenciándose de la otra variedad de grano mayor (*garbanza*). Según las referencias, esta variedad es más rústica, con una planta pequeña y flores blanquecinas y sin pigmentación, que dan lugar a un garbanzo pequeño, redondo, liso y más oscuro que la *garbanza*.

Estos garbanzos son también más sabrosos, pero también más duros, difíciles de cocinar y menos apreciados de cara a la venta.

En el siglo XIX, llegó a ser la legumbre más cultivada en determinadas zonas como Los Valles del municipio de La Laguna, igualando casi su distribución a las judías plantadas en la ciudad y alrededores.

En las islas más orientales, sobre todo en los municipios del Norte, los agricultores recuerdan la existencia de un grano que le decían *garbanzón*, liso como el garbanzo pero de mayor tamaño y sin llegar a ser tan grande como las *garbanzas*.



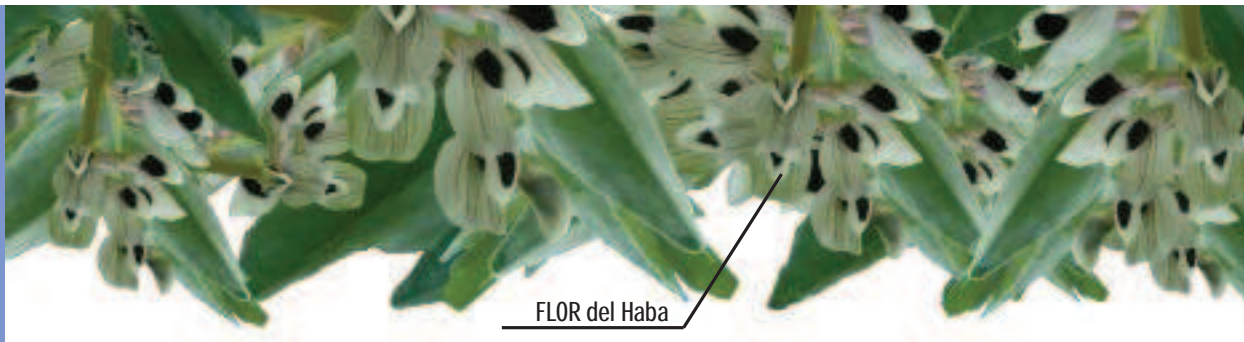
Garbanzas



Esta variedad, tan antigua como el *garbanzo del país*, posee plantas más grandes y de rama más abierta. Las flores son también blanquecinas y producen unos granos de mayor tamaño, más arrugados y más blancos. Estos granos son más tiernos, por lo que son más apreciados a la hora de cocinarlos.

Según algunos agricultores de las islas orientales, esta variedad posee además variaciones o castas, existiendo unas que presentan el grano más grande que otras. Así, en Lanzarote existen denominaciones para designar tal variación: *media garbanza* para la del grano menor y *garbanza de Castilla* para la que posee el grano más grande.

Según algunos agricultores de las islas orientales, esta variedad posee además variaciones o castas, existiendo unas que presentan el grano más grande que otras. Así, en Lanzarote existen denominaciones para designar tal variación: *media garbanza* para la del grano menor y *garbanza de Castilla* para la que posee el grano más grande.



FLOR del Haba



HABAS

(Vicia faba)

Se sabe que esta leguminosa ya era cultivada por los aborígenes de Tenerife en épocas prehistóricas. Actualmente es un cultivo venido a menos, aunque aún se puede encontrar en las zonas de medianías*, generalmente como cultivo de rotación. Los agricultores de Anaga, en Tenerife, se refieren a las habas como una especie que sirve para "legumar" (rotar con una leguminosa).

Puede ser un cultivo solitario, de borde de huerta, o encontrarse asociado con otras leguminosas como chochos o chícharos, o incluso con algún cereal. En las rotaciones* precede habitualmente a papas o cereales, pudiendo incorporarse al terreno como abono verde*, utilizarlas para consumo animal, o destinarlas al consumo humano, en tierno o mezcladas con cereales y otras leguminosas para la elaboración de gofío. Se han utilizado además secas, del mismo modo que otros muchos granos, formando parte de compuestos o potajes. En algunas islas, como Lanzarote, son muy apreciadas tostadas en "tafeña"*.

Se siembra desde octubre hasta marzo, y se recoge en primavera-verano, aunque en las plantaciones tempranas se puede cosechar desde principios de año como haba tierna.

No es frecuente encontrarlas en los mercadillos locales, porque generalmente las semillas son para el propio consumo del agricultor.



CURIOSIDADES

En 1813 la producción de habas en Tenerife fue de 926 fanegas, y de 450 en La Palma, siendo Gran Canaria la isla que más produjo con 1.566 fanegas* (1 fanega* ~ 50 kg).

El gran declive de este cultivo se produjo en la provincia de Santa Cruz de Tenerife entre 1940 y 1950, puesto que se pasó de 900 ha a tan sólo 20 ha. En 1976 la superficie cultivada de habas era de 146 ha y la producción de grano 150 tm, que se destinaron íntegramente al consumo animal. Ese año hubo de importarse de Marruecos más de 14.000 tm de habas, ya que la producción española no fue suficiente para cubrir la demanda de esta leguminosa. Actualmente, la superficie en esta provincia apenas supera las 30 ha.



Flores del Haba



Castellanas



Habas Castellanas y criollas

Se han encontrado dos tipos de habas, el haba pequeña conocida como *haba del país* o *criolla* y el haba grande que recibe el nombre de *castellana*.



Criollas

Esta legumbre está más presente en los Parque Rurales de Anaga y Teno y en sus zonas limítrofes que en ningún otro lugar de la Isla. En Anaga (Afur), el *haba castellana* se reconoce como un cultivo antiguo y tradicional, mientras que las *habas pequeñas del país* son frecuentes de Teno, El Palmar y Las Portelas.

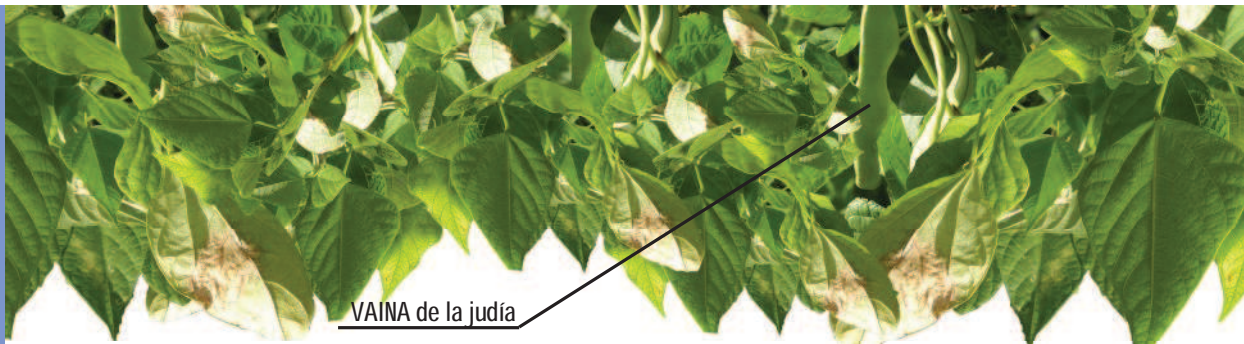


Habas del país



Aunque hay referencias históricas del cultivo de *habas guanchas* y *habas castellanas* en La Palma a principios del siglo XIX, en la actualidad, y si nos referimos a variedades locales, únicamente es posible encontrar en cultivo la conocida como *del país*.

Tradicionalmente la época de siembra comenzaba en la costa a partir de septiembre u octubre, retrasándose esta fecha según se ascendía en altura. Si bien el cultivo de esta variedad tuvo una gran importancia en la isla, la aparición de nuevas variedades y el abandono de las medianías* han provocado que su presencia se haya reducido enormemente en la actualidad.



VAINA de la judía



JUDÍAS O FRIJOLES

(Phaseolus spp.)

La judía común es originaria de América, asociándose generalmente las judías pequeñas al área centroamericana y las grandes a la zona andina.

Hoy en día se sugiere que las primeras judías que entraron en Europa eran de procedencia centroamericana, ya que los españoles llegaron a esta zona antes que a Perú. Sin embargo, algunos científicos han encontrado en sus estudios mayores similitudes de las judías tradicionalmente europeas con las judías de los Andes.

En Canarias existe una enorme diversidad de tipos de judía; ya Viera y Clavijo a finales del siglo XVIII señalaba que *“las judías de nuestras islas son estimadas en todas partes, señaladamente en Cádiz, a donde se llevan muchas partidas”*.

A finales del siglo XIX, Grau-Bassas dejaba constancia de la existencia de *“muchas clases”* de judías, destacando y diferenciando *“una especie larga y negra que llaman frijoles”*, seguramente introducida desde Cuba o Centroamérica, donde el término *frijol* es muy común. En la isla de La Palma se ha mantenido este término para referirse a varios cultivares que los agricultores diferencian por sus colores, formas, hábitos de crecimiento, etc.

Las variedades reciben en las islas nombres tan curiosos como *de carita* o *carita de la reina*, *de huevo* o *huevo de pájaro*, *manto de la virgen*, *de manteca* o *mantequera*...

CURIOSIDADES

Al igual que ocurre en el continente americano, el cultivo de la judía en Canarias ha estado tradicionalmente asociado al del millo. De esta forma, aquellas variedades que lo necesitan, irán encontrando al crecer un apoyo donde irse enredando. En otras ocasiones, se fabrican tutores con cañas secas, que cumplen la misma función.

También es frecuente cultivar judías en medio de los campos de papas o boniatos, y en el caso de La Palma, pueden encontrarse además dentro de la platanera. En Tenerife, forma parte de los cultivos de medianías*, y a su vez se cultiva como una hortaliza en las zonas más bajas.



Flor de la Judía





Judías Coloradas



Esta variedad, reconocida como muy antigua por parte de los agricultores, ya es mencionada por el Doctor Juan Bautista Bandini en su obra

Lecciones elementales de agricultura a comienzos del siglo XIX en la isla de Gran Canaria.

Se trata de una planta de mata baja y pequeño porte, con vainas totalmente amarillas en su madurez, donde encontramos unas judías grandes y planas que destacan por su intenso color rojo oscuro.

De cultivo más abundante en épocas anteriores, su presencia actual es muy escasa.



Frijoles de carita



Aunque se trata de una variedad muy antigua y muy apreciada por los agricultores, su cultivo casi ha desaparecido en la actualidad. El pequeño tamaño de sus granos y una menor producción que otras variedades han podido contribuir a este abandono.

También conocida como *pinta*, se trata de una variedad que tiende a enredar. Los granos, de forma redondeada, presentan una distribución de los colores muy característica, con una mitad de color blanco con pequeñas pintas moradas, y la otra mitad morada con pintas de color naranja. Es muy similar a la conocida como *huevo de hornero* en Tenerife.



Judías de invierno



Conocida también como *de riñón*, es una variedad tradicionalmente asociada a las zonas de medianía* de la mitad norte de La Palma, de clima menos favorable para el desarrollo de este cultivo. La denominación *de invierno* hace mención a esta especial característica agronómica.

Se trata de una variedad de mata baja, con vainas amarillas y granos con forma arriñonada y color morado con numerosas pintas rosa pálido.



Judías de manteca



Judía conocida por los agricultores bajo diferentes denominaciones, entre las que destacan las *de manteca o mantequera*, que hacen referencia a sus especiales cualidades culinarias. Otras denominaciones empleadas para referirse a esta variedad son las de *huevo o de huevito*, debido probablemente a su forma.

Esta judía y la variedad *manto de la Virgen* son quizás las más ampliamente extendidas, tanto en La Palma como en Tenerife, y no es raro encontrarlas a la venta en los mercados y tiendas de estas islas.

Se trata de una variedad vigorosa, de crecimiento indeterminado * y que necesita por tanto la presencia de tutores -o plantas de millo- donde enredarse.

Las vainas son completamente amarillas y los granos presentan una coloración amarillo-verdosa, que cambia tras la cosecha, de manera paulatina, a un color marrón claro.

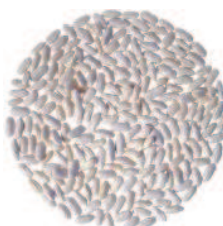


Judías del parral



En algunas zonas se las conoce también como *judías de fabada*. Su nombre hace referencia a su crecimiento en forma de parral, por lo que se emplean varas a modo de tutores, o se cultiva asociada al millo, cuyas plantas cumplen esta función.

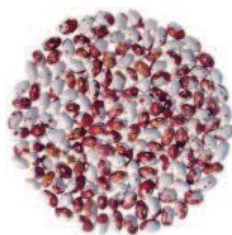
Muy utilizada en platos de cuchara como la fabada o en pucheros, presenta un grano muy característico, de tamaño grande y una bonita coloración púrpura combinada con blanco. Existen numerosas variantes, todas muy similares, en las que varía la cantidad de coloración púrpura de los granos, desde ligeras manchas sobre un fondo blanco, hasta ocupar la práctica totalidad de la superficie. Esta variedad se encuentra presente en casi todas las zonas productoras de la isla de Tenerife, sobre todo en las medianías *.



Habichuela blanca



Las habichuelas blancas son cultivadas principalmente en las medianías * de Tenerife, sobre todo en la vertiente norte, en zonas como Icod el Alto, San Juan de la Rambla, La Guancha, parte del Valle de La Orotava y todo Tacoronte-Acentejo. Se trata de una habichuela muy apreciada por los consumidores, por ser muy adecuada para su consumo en potajes y pucheros, y por no presentar hebra. El color de la vaina es verde ligero, con el grano de color totalmente blanco.



Judías
Huevo de hornero



Se trata de una judía de tamaño mediano y forma casi esférica. Presenta el grano vetado con tres colores, dominando el blanco, luego el púrpura y en menor cantidad el ocre. Es una judía excelente en seco para la preparación de platos de cuchara, o como acompañamiento en potajes y ranchos. Se localiza prácticamente por toda la isla de Tenerife, aunque su cultivo es particularmente tradicional en ciertas zonas de Anaga.



Judías
Manto de La Virgen



Según las referencias recogidas entre los agricultores de La Palma, la denominación *manto de la Virgen*, también conocida como *pinta* o *portuguesa*, es utilizada para designar indistintamente a dos variedades de judía diferentes, aunque con granos de coloraciones similares. Una muestra las semillas alargadas y los tallos con tendencia a enredar y la otra tiene las semillas más redondeadas y no enreda.

En Tenerife, la variedad conocida como *manto de la Virgen* se encuentra muy repartida por toda la isla, siendo también conocida como *pinta*. Se suele corresponder con judías de forma elíptica, no muy alargadas, con una bella combinación de dos colores, púrpura punteado sobre blanco, de los que viene el nombre de *manto de la Virgen*. La vaina de esta variedad es de color verde oscuro con hebra. La planta no se enreda y suele ser de bajo crecimiento.



Judías
Negras



Los agricultores asocian a Sudamérica la procedencia de esta variedad, generalmente a Venezuela y Cuba, desde donde es muy posible que hayan existido nuevas introducciones, más recientes, que coexistan con las variedades antiguas.

Pequeña y plana, su color negro intenso y brillante las hace muy llamativas. Las flores son también muy vistosas, de un encendido color púrpura. Las vainas son de color amarillo-verdoso y, al igual que ocurre en los tallos, muestran abundante pigmentación. Son plantas con tendencia al enroscamiento y destacan por su alta producción.



Vaina seca de la Judía



HOJA de la lenteja



LENT EJAS (*Lens culinaris*)

Las lentejas son originarias de Oriente Próximo, desde donde se han distribuido por todo el mundo, dando lugar a dos grupos varietales: uno de semillas grandes, planas y de tonalidades verdosas, y otro de semillas más pequeñas y de color rojizo.

Quizás sea éste uno de los granos de leguminosas más apreciados por los canarios; además, su presencia en las islas se extiende hasta tiempos prehistóricos. Las más conocidas, sin duda, son las *lentejas menudas* de Lanzarote y Fuerteventura, históricamente muy valoradas, y que por lo extenso de su producción llegaron incluso a exportarse a otras islas.

Esta legumbre fue, hasta hace unas décadas, ampliamente cultivada en Tenerife. Antiguamente en las medianías* del norte era frecuente sembrarlas junto al trigo, para que de esta forma el cereal protegiera a las plantas de lenteja del viento. En la actualidad, el cultivo de las lentejas es de carácter testimonial, y las variedades locales se encuentran cercanas a la extinción.

Además hemos de citar otros tipos de lentejas que, aunque no procedan de Tenerife, se encuentran conservadas en el CCBAT. Son: la *lenteja de Fuerteventura*, que es de pequeño tamaño, de tonalidades rojizas y, según dicen, la más sabrosa; y el *lentejón*, de unos 5 mm de diámetro y de grano plano, que se cultiva en Lanzarote.



CURIOSIDADES

La lenteja negra de La Palma

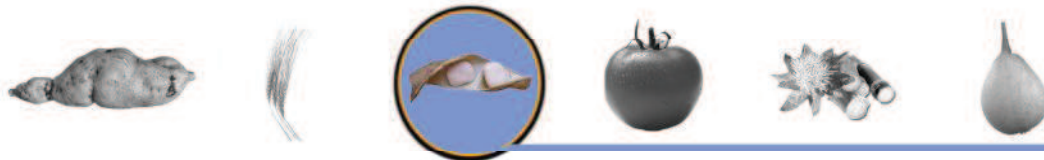


Lenteja Negra

Al contrario de lo que pueda sugerir su nombre, la *lenteja negra* (*Vicia articulata*) no pertenece al género de las lentejas (*Lens*), sino que comparte género con otras leguminosas como las habas (*Vicia*).

Es una planta muy rústica, vigorosa y de flor blanca con listas moradas. Sus granos son relativamente pequeños y aplastados, y presentan un color pardo con manchas negras.

Aunque se trata de una variedad ampliamente cultivada en el pasado, tanto en las medianías* como en la costa, en la actualidad ha desaparecido prácticamente de la isla.



Lenteja Blanca o de Teno



En el Parque Rural de Teno aún podemos encontrar la *lenteja blanca* (también conocida como *lenteja de Teno*), de tamaño medio y color marrón. Este grano sigue siendo muy valorado por la población local, y alcanza un precio atractivo en la venta directa.

— **CURIOSIDADES** —
..... continuación

En la zona noroeste era cultivada debajo de pinos a los que se les habían quitado previamente las ramas para permitir el paso de la luz, y eran conocidos como pinos “escamonados”.

El grano, al igual que la paja, se ha utilizado fundamentalmente para la alimentación animal; sin embargo, y al igual que ocurre en la España peninsular, donde se la conoce como *algarroba* o *lenteja de Aragón*, también ha sido consumida por la población en tiempos pasados, aunque no fueran tan apreciadas como las lentejas verdaderas. Su paja se empleaba para la alimentación del ganado vacuno, sobre todo a la hora del destete.



Lenteja Parda

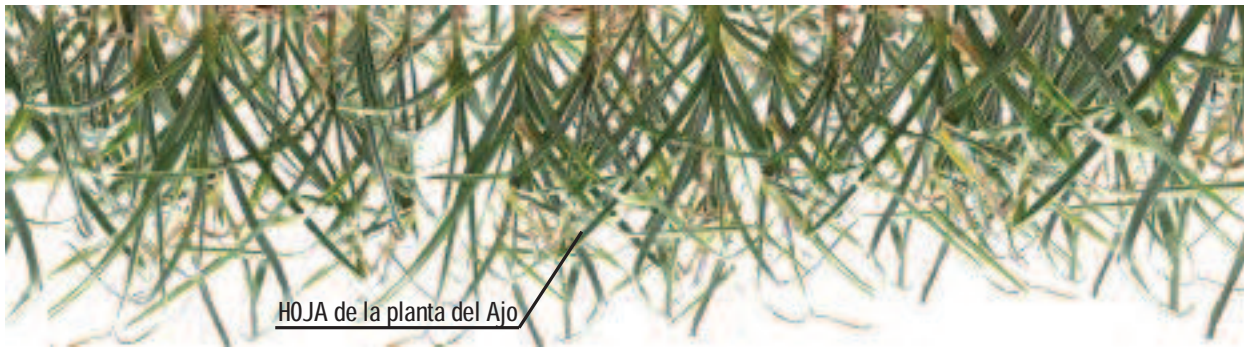


Se han encontrado lentejas de la variedad parda en las medianías* del sur y suroeste de la isla de Tenerife. Se trata de una lenteja de pequeño tamaño, color marrón oscuro y manchas negras a modo de lunares, que tiene un bajo rendimiento, pues tan solo produce entre 1 y 2 granos por vaina. Sin embargo, no se descarta que pueda tratarse en realidad de una especie del género *Vicia*.



Planta de la Lenteja

Cultivos Hortícolas



HOJA de la planta del Ajo



AJO

(*Allium spp.*)

Los ajos pertenecen a la misma familia que las cebollas y, como ellas, proceden de Asia Central; sin embargo, se considera que su mayor diversificación se ha producido en la cuenca mediterránea.

Se piensa que los ajos comunes fueron introducidos en Canarias tras la conquista por los nuevos pobladores. Existen referencias del cultivo de ajos en los caseríos de Anaga en el S. XVIII, y a finales del mismo siglo, Viera y Clavijo relata que este cultivo estaba ya bastante extendido en Canarias, sobresaliendo por su tamaño los ajos que se criaban en La Gomera, que recibían el nombre de “canarios”.

Los ajos constituyen un condimento habitual en numerosas comidas, destacando la utilización de las distintas variedades de *ajos del país* en la elaboración tradicional de mojos, adobos y majados, que tanto sabor han aportado a la gastronomía de las islas.

España tradicionalmente ha sido un gran productor de ajos. En 1961, nuestro país era el segundo productor mundial por detrás de China. En la década de los 70 se produjo un aumento significativo de la superficie cultivada. En la provincia de Santa Cruz de Tenerife se pasó de 30 ha en 1968 a 126 en 1973.

Sin embargo, en los últimos tiempos tanto el cultivo del ajo en general, como el de las variedades locales en particular, ha ido perdiendo importancia en las islas, estando reducido en la actualidad a algunas zonas concretas que mantienen esta actividad.

— CURIOSIDADES —

Según algunas fuentes etnohistóricas y etnográficas, es probable que pudiera haber existido en Canarias algún tipo de ajo (*Allium spp.*) en épocas prehispanicas, y que éste, el “*ajo chirringue*”, hubiese sido empleado por los guanches en la elaboración de una especie de “mojo”, en el que el picante hubiese sido aportado por la hierba “*taferte*” (relinchón) y la acidez por la vinagrera (*Rumex lunaria*).

En la actualidad, una receta básica de mojo rojo podría incluir los siguientes ingredientes: 1 cabeza de ajo, 2 pimentas piconas, 1 cucharita de cominos en grano, 1 cucharilla rasa de pimentón, 4 cucharadas de vinagre, 15 cucharadas de aceite de oliva y sal gorda. No obstante, las posibilidades de variación son innumerables.





Ajo Blanco



También conocidos como *ajos del país*, los *ajos blancos* son los más ampliamente distribuidos en la isla de La Palma. Su plantación se realiza tradicionalmente en otoño, tal como recoge el dicho “*ajos y lino por San Martín nacidos*” (muy parecido al que se utiliza en Tenerife para hacer referencia a los cebollinos*).

Las plantas del ajo *blanco* presentan hojas de color verde, y son de menor porte que las de la otra variedad tradicional cultivada en la isla, el *ajo morado*. Las cabezas son de piel blanca, en ocasiones con tonalidades ligeramente rosadas, y sus dientes se distribuyen de manera irregular.

Actualmente el cultivo de esta variedad se ha reducido prácticamente a las comarcas norte y este de la isla.



Ajo de Arguayo



Hay quien también lo denomina *ajo gomero*. Es un ajo de piel blanca con alguna mancha rosada y numerosos dientes de un color rosado no demasiado intenso, que se cultiva en este barrio de Santiago del Teide, pero que también se puede encontrar en otras zonas, como por ejemplo en San Juan de la Rambla, donde se conoce como *ajo criollo*. Los dientes se plantan desde finales de septiembre hasta octubre, y se cosechan en la segunda quincena de abril o en mayo. La venta es directa, en manojos* de aproximadamente 1 kg que constan de unas 12 o 20 cabezas.



Ajo de El Molledo



Se cultiva en Santiago del Teide, en los barrios de Las Manchas, El Molledo y El Retamar, a más 800 m de altitud. Pertenece al grupo de los ajos *blancos*, los cuales precisan de bastantes horas de frío para llenar las cabezas, y un clima no demasiado húmedo. Seguramente se cultivan en esta zona por ser una de las más frías de la isla durante el invierno.

Este ajo también es conocido como *ajo de cabeza grande o criollo* (el término criollo muchas veces es sinónimo de “*del país*”, cuando tiene el sentido de “típico del lugar”), porque produce cabezas de un tamaño considerable, de color blanco-amarillento con estrías o manchas de color violeta oscuro y dientes grandes del mismo color.

Los agricultores siembran los dientes en noviembre y cosechan en junio. Se vende a algunos intermediarios, pero predomina la venta directa: no es raro encontrar a algún agricultor vendiendo los ajos, en manojos*, al borde de la carretera.



Ajo del país



La variedad conocida en Tenerife como *ajo del país* se cultiva en la zona de Valle de Guerra-Tejina y, en general, en lugares de altitud media, baja o costera dispersos por toda la isla. Las cabezas son grandes, cónicas pero algo deformes. El color de fondo es blanco con estrías morado-violetas muy marcadas, y los dientes son intensamente rosados. En el interior de las cabezas es frecuente encontrar un tallo duro, que es el resto de un tallo floral modificado. Se plantan de septiembre a noviembre y se recogen a partir de abril. Se pueden encontrar en mercadillos locales.



Ajo Morado



En la actualidad, su cultivo está prácticamente reducido al municipio de Garafía, donde su plantación se realiza tradicionalmente en el primer minguante de enero, siendo por tanto más tardíos que los *ajos blancos o del país*.

Sus cabezas son de piel morada, y poseen unos dientes de gran tamaño, que se distribuyen de un modo muy regular en la cabeza. Son plantas de gran porte cuyas hojas, a diferencia de las del ajo *blanco*, son de un color verde grisáceo.



Ajo Porro, grande o gomero



A diferencia de los demás ajos citados, éstos pertenecen a la especie del puerro (*Allium ampeloprasum*).

Más que de una variedad, se trata de un grupo de ajos: por un lado se encuentran los que Viera y Clavijo denominaba "*ajos porros*", que constan de dos dientes grandes por cabeza, la cual suele pesar menos de 50 g, y que frecuentemente crecen en las huertas de forma espontánea; y por otro, los ajos que tienen una cabeza grande, que puede llegar a pesar más de 200 g y poseer hasta 6-7 dientes. Estos ajos, que se suelen llamar *grandes*, en el oeste de Tenerife es frecuente que los llamen *gomer*os, mientras que en La Gomera reciben el nombre de *canarios*. Su sabor es más suave que el del ajo común y, aunque no se suelen comercializar, sí están presentes habitualmente en los huertos y campos de hortalizas de todas las zonas de la isla, donde podemos distinguirlos fácilmente por sus flores de tonalidades violáceas.



FLOR del bubango



BUBANGO (Cucurbita pepo)

El bubango pertenece, al igual que las calabazas, a la familia de las Cucurbitáceas, y su nombre científico es *Cucurbita pepo*.

Respecto a los bubangos, Viera y Clavijo en su Diccionario de Historia Natural de las Islas Canarias detalla lo siguiente:

“... La calabaza bubanga (Cucurbita pepo) de flor amarilla con el fondo de la campana estrecho y las puntas del borde rectas. Su fruto es más pequeño que el de la Guinea y tiene más de alto que de ancho. El verde de la cáscara esta manchado de blanco, o de pajizo, y su pulpa de amarillo bajo... de fruto pequeñito y tierno, muy apropiado para ensaladas cocidas...”

También el cronista francés Sabino Berthelot en sus Miscellaneés Canariennes, que data de su primera estancia en Tenerife entre 1820 y 1830, escribe en un relato del trayecto entre Santa Cruz y La Laguna por la Cuesta:

“Este camino comienza a animarse en las primeras horas de la mañana, antes de que apriete el calor. Es una buena oportunidad para asistir a un desfile de tipos y de gentes del país y observar sus formas de vida. Los aldeanos bajan de las montañas para llevar sus productos a los mercados al mismo tiempo que los arrieros suben La Cuesta para transportar al interior de la isla artículos y mercancías de importación. Los campesinos bajan a vender los productos de sus tierras, papas y maíz, verduras y legumbres de toda especie, batatas, ñames y bubangos (especie de calabaza o calabacín).”



—CURIOSIDADES—

En Canarias se ha denominado tradicionalmente “bubango” al fruto de producción local, de tamaño más grande, que en muchas ocasiones se vende troceado (aunque también pueden ser recolectados siendo aún pequeños). Mientras, se suele llamar “calabacines” a los frutos pequeños, normalmente procedentes de variedades mejoradas modernas, que poco tienen que ver con el auténtico *bubango del país*. Sin embargo, en la actualidad, es común encontrar en algunos comercios calabacines redondos pequeños procedentes de variedades modernas que son identificados como *bubangos del país*.

El uso del *bubango del país* es muy habitual en el puchero canario, en potajes o simplemente cocido. Su textura es más consistente que la del calabacín, que en general es más “aguachento”^{*}.



Bubango Cumplido



Se trata de un bubango de color verde claro, de forma más o menos alargada, que cuando aún no ha crecido mucho se parece a un calabacín comercial. Se cultiva en casi toda la isla de Tenerife, incluso en la zona de las medianías*, aunque obtiene mejores resultados a altitudes intermedias entre éstas y la costa. Su carne es consistente, de color blanco algo verdoso. Se utiliza en la elaboración de potajes y pucheros; además, los frutos más pequeños pueden ser utilizados para preparar bubangos rellenos.



Bubango Redondo



El *bubango redondo* suele presentar una piel en la que se mezclan tonalidades claras y oscuras de verde. Posee además una textura irregular, con surcos y protuberancias que pueden abarcar una parte importante de la superficie del fruto. Suele tener una carne de mucha consistencia, poco "aguachenta*", por lo que es muy interesante para su uso en pucheros, pues no se deshace al cocinarlo. En algunas ocasiones puede encontrarse en los puestos de venta al corte, debido a su gran tamaño, aunque esta práctica está cada vez más en desuso.



Grupo de bubangos



HOJA de la calabaza



CALABAZA

(Cucurbita spp.)

Las calabazas se engloban en el genero Cucurbita, cuyo origen es americano, y más concretamente de México, Guatemala, Perú y Bolivia. A nivel mundial, se encuadran en dos especies botánicas: *Cucurbita maxima*, donde se encontrarían las famosas y enormes calabazas americanas, que en ocasiones han llegado a pesar hasta 500 kg, y *Cucurbita moschata*, especie en la que se incluyen la mayoría de las calabazas canarias.

Respecto a las primeras reseñas de su presencia en las islas, Sánchez Martín, en 1984, recopila varios documentos fechados en el siglo XVI sobre la Villa de Ingenio en Gran Canaria, donde con fecha 3 de noviembre de 1582 encontramos la siguiente referencia

“...a medias también se partirá todo lo que se cogiere de hortaliza, calabazas, cebollas y cualquier otro fruto que se coja en las tierras, huertas e higueras”.

Actualmente, su cultivo se encuentra repartido por toda la isla de Tenerife, destacando por su producción en los últimos años el municipio de Arico. En La Palma, las calabazas se cultivan principalmente en las medianías* bajas, y se suelen sembrar en los bordes de los huertos, para aprovechar las paredes y “ribanzos”* o taludes.

Hoy en día la calabaza es utilizada en numerosos platos típicamente canarios, como el puchero, el potaje de calabaza, lentejas o verduras, y en muchos dulces de nuestra gastronomía.



CURIOSIDADES

En referencia a las variedades de calabaza presentes en Canarias, Viera y Clavijo en su Diccionario de Historia Natural de las Islas Canarias o índice alfabético de los tres reinos, animal, vegetal y mineral, detalla que:

“...Las especies más comunes en nuestras Canarias son las siguientes: La calabaza Marangaño, que los franceses llaman trompeta (Cucúrbita longa). Su flor es blanca y su fruto a manera de un largo cilindro, que se suele torcer en figura de media luna o carambola (...). La Calabaza guinea, que los franceses llaman potirom amarillo y calabaza de las Indias (Cucúrbita maxima). Es de flor amarilla (...) y fruto de un tamaño monstruoso, pues excede a veces su peso de 40 libras, teniendo la figura de una esfera, chata por los polos y surcada por los meridianos. El color de la cáscara es verde lustroso, ataraceado de amarillo y el de su pulpa naranjado, con sabor dulce, jugoso y nutritivo...”



Calabaza de Guinea



Se trata de una calabaza con el fruto redondeado, algo alargado, con un ligero acostillamiento superficial de color verde oscuro con manchas amarillas y la piel un poco granulosa. El color de la carne es naranja y de una dureza intermedia. La semilla es de color naranja.

Este tipo de calabazas son muy apreciadas para el consumo en mercadillos, ya que son fáciles de cortar para la venta en rodajas verticales.



Calabaza de rueda



También conocida como *calabaza de rueda manchada, pintada o de camión*, ya que presenta frutos de forma aplastada, con un acostillamiento que, dependiendo de las variedades, puede ser de intermedio a intenso, lo que le da forma de rueda. El color es normalmente verde oscuro, y en las variantes pintadas o manchadas presenta un manchado de color amarillo que puede ser más o menos intenso. La carne es anaranjada, con una textura media. Al igual que la *calabaza de Guinea*, es muy apreciada en los puestos de venta por su facilidad para el corte vertical en trozos a modo de *gomos* (gajos como los de las naranjas).



Calabaza de violín



Su nombre se debe a la forma de esta calabaza, alargada con el cuello curvo. El color del fruto suele variar desde el verde

intenso sin manchas hasta el verde más claro con numerosas manchas de color amarillo. La textura de la piel es generalmente bastante suave, y la carne es blanda y de color anaranjado. Suele utilizarse mucho en pucheros, siendo preferida por los consumidores la zona más fina del cuello, pues esta es maciza, se corta en rodajas y no presenta semillas en su interior.

CURIOSIDADES



Calabaza de Agua

La *calabaza de agua, calabaza del peregrino o calabaza trompetera* pertenece a otra especie totalmente diferente, conocida como *Lagenaria siceraria*. La planta se diferencia bastante del resto de las calabazas cultivadas, porque en este caso las flores son blancas y abren por la noche, mientras que en otras calabazas son de color amarillo y abren por el día. La piel es dura y resistente al agua, por lo que se ha utilizado como recipiente para contener agua, lo que explica su denominación. El fruto inmaduro tiene un color que va desde el verde pálido moteado con manchas blancas hasta el blanco, mientras que cuando está completamente seco adquiere un color marrón pálido. Las semillas tienen una forma característica, siendo muy diferentes al resto de semillas de las calabazas.



FLOR de la CEBOLLA



CEBOLLA

(*Allium cepa*)

La cebolla es originaria del Asia Central. Se introdujo en Canarias tras la Conquista, y ha sido citada, entre otros, por Viera y Clavijo a finales del S XVIII, y por De León y Falcón a mediados del S XIX. Este último autor hace referencia a la importancia que tenía la producción de cebollas en Canarias, no sólo para el consumo interior, sino también para su exportación a América. En este sentido, Navarro Soler expone que en 1880 Canarias exportaba tantas cebollas como la Península y las Islas Baleares juntas. Se sabe que durante la primera mitad del S. XX Canarias fue una importante región productora de semillas de variedades “de día corto”, es decir, de cebollas subtropicales.

La cebolla es una hortaliza bianual: esto quiere decir que completa su ciclo en dos años. En el primero produce bulbos de cebolla, que es la parte de la planta que se consume habitualmente, pero si estos bulbos se almacenan durante unos meses y después se plantan, darán lugar a una planta que florece y produce semillas.

Actualmente, en Tenerife sólo se producen semillas de las variedades locales que aún existen, y cuyo cultivo podría representar el 15-18% de la producción total de cebollas de la isla.

En La Palma este cultivo ha estado ligado al regadío, llegando a alcanzar gran importancia en algunas zonas, como San Andrés y Sauces. Las rutas de exportación de finales del S. XIX y principios del XX llevaban bulbos y semillas de cebolla de la isla fundamentalmente hacia Cuba.

—CURIOSIDADES—

Las cebollas subtropicales como las nuestras, son capaces de producir cebollas con 12 o 13 horas de luz diarias, por eso decimos que son de “día corto”.

La mayor parte de las variedades de cebollas que se cultivan en Europa son de “día largo”, es decir, debe haber más de 16 horas de luz al día para que produzcan cebollas.

En Canarias, debido a nuestra latitud no se alcanza en ningún momento del año 16 horas de luz diaria, por tanto, nunca podremos producir cebollas de “día largo”.



Flor de la cebolla





Cebolla de Guayonge



Es la más comercial de todas las variedades locales de cebolla, seguramente por producirse cerca de los principales núcleos de consumo. Se cultiva mayoritariamente en el municipio de Tacoronte, en la zona comprendida entre los 200 y 400 msnm, englobando los barrios de Guayonje, Puerto de la Madera, Juan Fernández, San Juan...

Por los datos que se tienen, su historia en el municipio pudiera remontarse a principios del S. XX.

Se trata de una cebolla roja-púrpura oscuro, de forma generalmente redonda o un poco achatada, y sabor dulce. Son las cebollas locales que primero llegan al mercado, y se suelen consumir en ensaladas, porque cocinadas tiñen el guiso o fritura.

Las semillas de esta variedad se siembran entre noviembre y diciembre, en pocetas* o canteros*. Unos dos meses después las plantas de cebollino* están listas para el trasplante. Las cebollas se recolectan de forma escalonada, siendo frecuente que las primeras se cosechen tiernas y las últimas sean para secar, recolectándose en el mes de junio. Algunos agricultores venden directamente su producción (bien de cebollas, bien de cebollinos* en manojos*), pero la mayor parte se comercializa a través del mercadillo del municipio o mediante "gangocheiros*". Ya casi se ha perdido la costumbre de hacer ristras* y lo habitual es venderlas sueltas o en manojos*.



Cebolla de Los Carrizales



Esta variedad se cultiva en los caseríos de Carrizal Alto y Carrizal Bajo, ambos pertenecientes al municipio de Buenavista del Norte. En Carrizal Alto la cebolla es roja, más bien rosa fuerte, dulce y de gran tamaño, mientras que en Carrizal Bajo su color es algo más claro. Se trata

de una cebolla de buenísima calidad, que se puede consumir en fresco o en guisos y frituras.

Según los agricultores, la cebolla de Los Carrizales es "más encarnada que la de Masca". Por la cercanía de este caserío, se podría pensar que se trata de cebollas similares; sin embargo, son dos variedades distintas, que se diferencian tanto en el ciclo de cultivo como en las características del bulbo.

La siembra se hace en canteros*, entre finales de diciembre y enero. El trasplante tiene lugar en los meses de marzo y abril, para luego cosechar en julio y agosto, por lo que se trata de la cebolla más tardía de la isla. Los agricultores venden ellos mismos las cebollas en ristras* de una o dos trenzas. Aquí, al contrario de lo que sucede en Masca, no es habitual la venta de cebollinos*, concentrándose la producción únicamente en las cebollas.



Cebolla de Masca



Masca es un caserío del municipio de Buenavista del Norte, en Tenerife, situado a 600 msnm. Aquí se cultiva una variedad local de cebolla de gran calidad gustativa, aunque, actualmente, su actividad principal se centra en la producción de semillas y cebollinos *.

Según los agricultores, “no es ni roja ni blanca, es rosada”. Se trata de una cebolla de forma achatada, tonalidades asalmonadas y piel resistente, muy valorada por su sabor dulce, y que puede consumirse tanto en fresco como en guisos y frituras.

La siembra se hace habitualmente en noviembre-diciembre (de ahí el refrán popular: “cebollino* y lino, por Pascua nacido”), y el trasplante generalmente en febrero. La recolección puede comenzar a finales de mayo y extenderse hasta julio.

Hasta hace unos años era frecuente encontrar vendedores ambulantes en todo el norte de Tenerife comerciando con ristras* de cebollas de Masca. Estas ristras* aún se siguen elaborando; constan de dos trenzas, y pesan alrededor de 10 kg. Al desaparecer estos gangocheros*, son muchas las personas que se desplazan a Masca a comprar las ristras*.



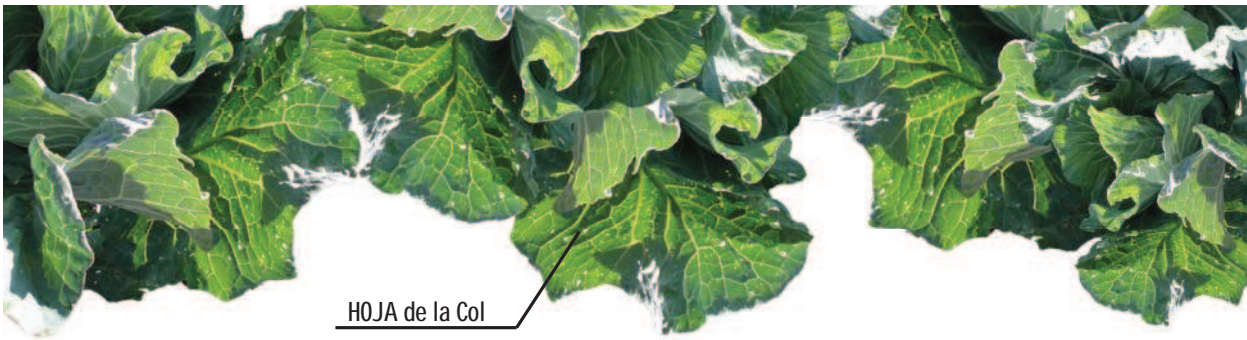
Cebolla del país



Aunque existen varios tipos de cebollas cultivadas tradicionalmente en La Palma bajo la denominación *del país*, la más reconocida se corresponde a una cebolla blanca de forma achatada, muy aromática, algo picante y con buena resistencia al transporte.

Tradicionalmente, la siembra se realizaba en pocetas* durante los meses de noviembre y diciembre, para proceder en los meses de febrero y marzo al trasplante de los cebollinos*. Cuando se destinan al mercado local, las cebollas del país se han recogido habitualmente de forma escalonada; pero cuando el objetivo era la exportación, la recogida se realizaba a principios de verano.

En la actualidad, la *cebolla del país* ha sido desplazada en gran medida por variedades comerciales.



HOJA de la Col



COL (*Brassica oleracea*)

No existen evidencias sobre el consumo de coles por parte de los pobladores isleños antes de la Conquista, por lo que se deduce que, al igual que otros cultivos, fueron los nuevos pobladores los que introdujeron esta especie como recurso vegetal.

Las coles siempre han formado parte de la agricultura tradicional: a lo largo de las medianías* altas de las islas, resulta raro no encontrar plantas de col diseminadas en el borde de las huertas, al pie de los muros o bancales. Es también costumbre de los agricultores isleños emplear las plantas de col para separar las lindes dentro de una misma parcela.

Es un cultivo de invierno, cuyo semillero suele realizarse a partir del mes de octubre, trasplantándolo luego sobre la tierra estercolada y surcada. En ocasiones, se aprovechan los colinos* que crecen en las proximidades de una planta que ha florecido, y se trasplantan en otras zonas desprovistas. Se procura no arrancarlas, sino que se van podando a medida que van floreciendo para que retoñen; así se mantienen durante años en la tierra.

Las hojas de las coles se han usado tradicionalmente en la cocina canaria, siendo imprescindibles en platos tan típicos como el puchero canario o el potaje de coles, o simplemente guisadas acompañando un plato de papas y gofio. También se utilizan como forraje para los animales.

CURIOSIDADES

Existe una gran diversidad de formas y tipos, debido a la posibilidad de cruce entre plantas que tiene esta especie. Los agricultores tradicionales no controlan este proceso de polinización, por lo que hoy en día las variedades de col que están en el campo presentan una gran heterogeneidad.

Poco a poco las variedades comerciales han ido desplazando a las variedades locales. El hecho de que estas variedades modernas se hibriden con las variedades tradicionales provoca que haya un elevado riesgo de pérdida de las poblaciones locales de esta hortaliza. Un ejemplo es la col que muchos agricultores denominan de *vena blanca*, la cual se corresponde con una variedad comercial que se planta también en las orillas para un uso similar al de las variedades tradicionales.





Col del país



Las *coles del país* han estado siempre presentes entre los productos de autoconsumo de las islas. Ya desde el S. XVIII los viajeros que visitaron estas tierras describían la presencia de coles más *pequeñas, más caras y bastante raras* (en comparación con las presentes en el continente europeo). Existen referencias de variedades de *coles cerradas* que en el S. XIX fueron cargadas en las bodegas de un buque de guerra ruso como parte de sus provisiones.

En líneas generales podemos decir que la *col del país* se caracteriza por presentar plantas menos vigorosas que las de la *col hojarasca*, y con las hojas más pequeñas y compactas, lo cual provoca que tengan un aspecto más *arrepollado**. Aunque en principio crece pegada al suelo, a medida que se van cosechando las hojas y el cultivo va avanzando puede alcanzar una altura considerable.

Los agricultores asocian la *col del país o antigua* con una col de tipo abierto, en contraposición con las coles cerradas que han ido apareciendo más tarde. Estas coles abiertas a veces se encuentran asilvestradas en las inmediaciones de las casas.

Tanto en La Palma como en Tenerife se reconocen bajo el nombre de *col del país* diferentes variedades de coles, que pueden ser de flores amarillas o blancas, y que distinguen además por otras características como el tamaño y color de las hojas o el porte de la planta.

Los agricultores de La Palma cuentan así mismo que a veces forman bolos (repollos), y que esto puede ser favorecido por las labores culturales. Estos bolos, que a veces pueden alcanzar gran tamaño, han sido muy apreciados para la preparación de los caldos de coles.



Col Hojarasca



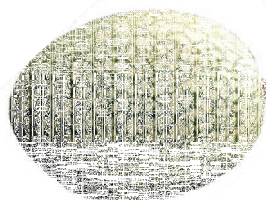
Esta denominación era ya conocida desde antiguo, asemejándose a la *col de Castilla* según algunos escritos. Para los agricultores, la *col hojarasca* hace referencia a un tipo de planta muy vigorosa, precoz, y algo *arrepollada**, con las hojas muy grandes y más lisas que la *col del país*. Al igual que ésta, aunque al principio crezca pegada al suelo, puede alcanzar un mayor porte con el tiempo.

Estas características hacen que sea una variedad muy apreciada para dar de comer a los animales, por sus grandes hojas. Para el consumo humano, algunos agricultores la consideran más sabrosa que las variedades comerciales.

Dada la mezcla presente en estas variedades, a veces podemos encontrar *coles del país* que se asemejan mucho a las coles de tipo *hojarasca*.



HOJA de la pantana



PANTANA (*Cucurbita ficifolia*)

La pantana se engloba, como el resto de las calabazas, en la familia de las cucurbitáceas. Su nombre científico, *Cucurbita ficifolia*, hace referencia al parecido de sus hojas con las de una higuera.

La domesticación de este cultivo se realizó en la zona costera del Perú, por lo que su origen es probablemente andino; sin embargo, algunos investigadores lo sitúan en América Central o en el sur de Méjico. En estos países se conoce como *chilacayote* o *lacayote*, nombres que proceden de la lengua azteca náhuatl.

Dentro de las diferentes especies de calabazas, la pantana está considerada como una de las que menos diversidad tiene. Las variedades se distinguen principalmente por el color exterior del fruto, existiendo pantanas de color blanco, verde sobre blanco y verde oscuro con o sin vetas blancas.

Se trata de la especie de calabaza más tolerante a las bajas temperaturas, lo que le permite seguir creciendo en invierno. En Canarias, se suelen cultivar en las medianías* altas de ambas vertientes. En los trópicos se cultiva a elevadas altitudes, entre los 1.000 y 3.000 msnm.

Los estudios realizados sobre las pantanas de las Islas Canarias y la Península Ibérica han demostrado que las pantanas de Canarias muestran diferencias tanto morfológicas (en sus características visibles) como moleculares (a nivel de su información genética) con respecto a las de la Península, probablemente debido a la introducción de este cultivo en momentos distintos y desde zonas diferentes.



— CURIOSIDADES —

Respecto a las pantanas, Viera y Clavijo en su Diccionario de Historia Natural de las Islas Canarias, detalla que:

“...La calabaza llamada en Tenerife pantana o boba; en Gran Canaria cabellos de ángel; en Castilla, cidra chayote (cucurbita lator). Tiene la flor blanca y es parecida a la Sandía en la figura y lo liso de la cáscara; bien que es más sólida, enteramente blanca y en algunas de un verde manchado con habas blanquecinas. Su pulpa es también blanca, aguanosa, cargada de fibras, por lo que se suele servir en dulce...”

Las calabazas, y en especial las pantanas, han sido usadas comúnmente en la repostería canaria, principalmente para la elaboración de una pasta dulce conocida como dulce de pantana o cabello de ángel.



Cabello de Ángel



Pantana Blanca

Pantana
Blanca y Verde en La Palma
Cabello de ángel en Tenerife



En La Palma se conocen dos cultivares diferentes de pantana: una denominada *blanca* y otra llamada *verde o matizada*, ésta última de mayor tamaño, color más oscuro y con bandas blancas.



Pantana Verde

Estas pantanas han sido utilizadas tradicionalmente para la elaboración del *dulce de pantana*, en potajes, o para la elaboración del *caldo de leche*. También se emplean para la alimentación de los cochinos.

En Tenerife se da este nombre a un conjunto de pantanas que presentan frutos bien de color verde claro, algunas veces veteados de verde oscuro, o bien de color verde oscuro ribeteados de verde claro. Las semillas son de color negro. La carne del fruto es blanca, algo seca, y con fibras: de ahí la textura característica del dulce de cabello de ángel. Se utiliza principalmente para la elaboración de este dulce, el cual se usa como relleno en las truchas y pasteles de Navidad. Se suele cultivar en las zonas altas de la isla de Tenerife, tanto en el sur como en el norte.

CURIOSIDADES

Como curiosidad, las pantanas en La Palma se han utilizado para modelar los cuernos de las cabras, para lo cual eran puestas al fuego enteras con el fin de que, una vez colocadas en los cuernos del animal, éstos se calentaran con el calor acumulado y permitieran su modelado. Otro uso tradicional era el empleo de sus hojas a modo de estropajos para la limpieza de calderos.



FRUTO de la pimienta



PIMIENTA

(*Capsicum* spp.)

Cuando los españoles llegaron al Nuevo Mundo, se encontraron entre otros muchos cultivos con distintas especies de *Capsicum* que pasarían a llamar “pimienta de las Indias”, aunque nada tenía que ver con la ya conocida pimienta negra. En el primer viaje de Cristóbal Colón a América, que salió el 6 de septiembre desde la isla de La Gomera, tras un periplo por diversas islas, tuvieron por primera vez conocimiento de la pimienta. En la versión de Fray Bartolomé de las Casas del Diario de Navegación se recoge la siguiente anotación en el año 1493:

Martes 15 de enero: Dize que quiere partir porque ya no aprovecha nada detenerse, (...). Allí crecía muy mucho algodón y muy fino y luengo y ay muchas almacigas, (...). También ay mucho axi, que es su pimienta, Della que vale más que pimienta y toda la gente no come sin ella, que lo halla muy sana, puédense cargar cincuenta carabelas cada año en aquella Española (Colón, 1445-1515).

Fue por tanto el propio almirante el que trajo la pimienta (*axi*) desde Las Antillas a España en su viaje de regreso.

Las principales referencias documentales que datan el uso de la pimienta en Canarias como planta cultivada se encuentran en la obra publicada en el año 2003 “*Cartas de Medianeros de Tenerife (1769-1893)*” del historiador José Manuel Hernández, y en el “*Diccionario de Historia Natural de Canarias*” de Viera y Clavijo, escrito en 1799 y publicado en 1866. Viera y Clavijo habla de los siguientes tipos de pimientos: *pimienta menuda*, *pimienta axi*, *pimienta de Guinea*, *pimienta redonda*, *pimienta dulce* y *pimienta rastrera*.

— CURIOSIDADES —

En Canarias se distingue entre los términos *pimiento* y *pimienta*: el primero está asociado a frutos grandes y carnosos no picantes, que suelen ser con alguna excepción cultivares híbridos importados, mientras que *pimienta* se refiere a los frutos de carne delgada, dulces o picantes, que se cultivan generalmente en pequeños huertos familiares y cuyas semillas se producen a partir de las mismas plantas cultivadas.

En la actualidad se cultivan en Canarias (y en particular, en Tenerife) las cinco especies que existen de pimienta a nivel mundial, lo que hace de las islas una enorme fuente de diversidad de esta especie. Las pimientos forman parte de nuestra cultura, pues con ellas se elaboran los famosos mojos canarios, así como otras salsas, adobos, salmorejos*, escabeches y barrados*.

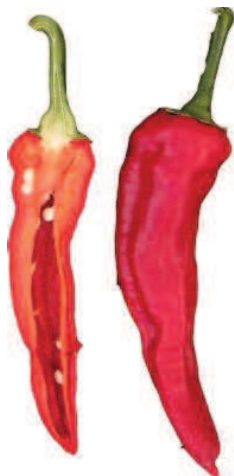




Pimienta
Corazón de paloma

Es una pimienta bastante picante cuya maduración se produce en rojo. El fruto es bastante pequeño y de forma redondita, algo triangular, recordando por eso al corazón de una paloma. En la planta el fruto es erecto, es decir, sale verticalmente.

Contiene numerosas semillas en su interior, que rellenan casi la totalidad de la cavidad del fruto. Estos frutos de tipo redondeado están englobados en lo que se conoce como pimientos tipo *chile piquín* o *chiltepín*, que según las últimas investigaciones son "la madre de todos los chiles", es decir, el progenitor de la mayoría de las pimientos. Son usadas generalmente para la elaboración de mojos y otras salsas.



Pimienta
Cuerno de cabra.

Las pimientos conocidas en Canarias como *cuerno de cabra* tienen un fruto alargado con una cierta curvatura, y como su propio nombre indica, en forma de cuerno o medialuna. Son bastantes picantes, madurando también en rojo. Normalmente este tipo de pimienta queda englobada en las conocidas como *pimientos cayena*, que en la península Ibérica son conocidas como guindillas, es decir, pimientos picantes de frutos estrechos y largos. Su utilización en Canarias es similar a la de otras variedades, estando presente en mojos, salsas y diversos platos elaborados de la cocina tradicional isleña. Se distingue porque el fruto presenta un peculiar arrugamiento, sobre todo cuando ha madurado, y se presenta en ristras*



Pimienta
de campana

Conocida también como *pimienta de paraguas*, su fruto presenta una forma muy característica, que la hace fácilmente reconocible, y que recuerda a los objetos que le proporcionan el nombre. En las plantas que se han recolectado en Tenerife, los frutos de esta variedad viran al madurar a un rojo no muy intenso, aunque en su lugar de origen, en Sudamérica,

pueden hacerlo a café, amarillo y anaranjado. Por su bonita y curiosa forma es excelente para su presentación entera en las preparaciones culinarias, como por ejemplo el pulpo a la canaria.



Pimienta
de la puta de la madre



Con el nombre de *pimienta de la puta de la madre* (o, cuando

hay niños presentes, “*aquella a la que le cambiaron el nombre*”) se conoce en las islas a una variedad de pimienta muy picante, de forma similar pero de menor tamaño que las *pimientas de mojo*, y que es empleada para añadir picante a mojos y guisos.



Pimienta
de mojo



En La Palma se incluye bajo esta denominación un grupo heterogéneo de variedades cuyos frutos se diferencian en forma, tamaño y grado de picante. Es un cultivo importante, que está ampliamente repartido por toda la isla, especialmente en pequeños huertos familiares.

Estas pimientas han sido empleadas, tanto en verde como en seco, para la elaboración de distintos tipos de mojo. En verde se utilizan para elaborar el llamado *mojo verde*, que tradicionalmente se usa para acompañar al gofio, pescados y quesos. Una vez secas se emplean para elaborar el *mojo rojo*, *colorado*, *palmero* o *curtido* (denominación ésta debida quizás a su capacidad de conservación) y que es utilizado habitualmente para acompañar carnes, papas arrugadas, quesos, pescados azules, gofio, etc. Cuando el mojo es elaborado con pimientas secas picantes también se denomina *mojo picón*. El mojo ha sido un recurso culinario de primer orden y se ha venido utilizando en multitud de preparaciones como el *mojo de queso* y el *escacho**. A veces, en algunas zonas de La Palma, al mojo colorado se le añaden almendras.

Las pimientas son secadas generalmente al sol en *restas* o *ristras**; sin embargo, en zonas húmedas del nordeste de La Palma, donde las condiciones climáticas no siempre lo permiten, ha sido frecuente recurrir a su ahumado, lo cual le confiere a los mojos un sabor característico.

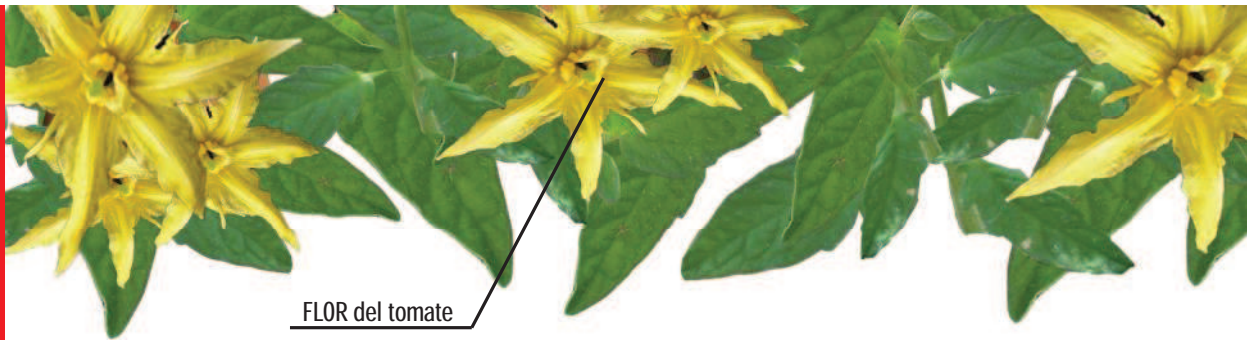
En otras islas, algunas de las pimientas utilizadas en la elaboración de mojos se denominan *pimientas palmeras*.



Pimienta
Pinga de gato



Se trata de una pimienta picante que madura en rojo. El fruto es muy estrecho y alargado, de forma lineal o en ligera media luna. Al igual que la *cuerno de cabra*, esta encuadrada en las pimientas tipo *cayena* o *guindillas*. Su nombre, algo malsonante, responde a la peculiar forma que presenta el fruto y a su posición erecta en la planta. En Tenerife se utilizan mucho para la elaboración de mojos picantes, en *salmorejos**, o entera en platos como el pulpo guisado a la canaria.



FLOR del tomate



TOMATE

(*Solanum lycopersicum*)

Los tomates silvestres son nativos del oeste de América del sur, y se distribuyen desde Ecuador hasta el norte de Chile. Sin embargo, existen diversas hipótesis en cuanto a su lugar de origen, siendo principalmente dos las que continúan discutiéndose hoy en día: la procedencia andina (Perú), o centroamericana (Méjico). La polémica surge debido a que, a la llegada de los españoles a América, el tomate estaba integrado en la cultura azteca, no ocurriendo lo mismo en el área andina. Además, no tenía ningún nombre conocido en las lenguas andinas, mientras que el nombre moderno tiene su origen en la lengua Náhuatl de Méjico. Sin embargo, se han encontrado numerosas especies silvestres de tomate en la zona de los Andes, por lo que es posible que éste sea su origen, pero que no fuera apreciado aquí como alimento, domesticándose como cultivo tras su llegada a la zona mesoamericana.

Las variedades de tomate tradicionalmente exportadas desde Canarias han sido el *redondo*, tipo *money-maker* o simplemente tipo *canario*. La primeras variedades que se exportaron fueron todas de origen inglés, destacando la *roja*, *blanca*, *príncipe de Gales*, *manzana negra* o *manzana de palo* y el cruce de *blanco* y *manzana negra*, conocido por algunos agricultores como *manzana blanca*. Las dos primeras variedades presentaban frutos de calibre más pequeño. Este grupo, conjuntamente con las variedades más recientes como *stonner*, *all round*, *money-maker* y la *especial de Fuerteventura*, conforman un grupo de variedades con cierta tradición en el tomate de producción canaria.

— CURIOSIDADES —

Los españoles introdujeron esta planta en Europa a principios del siglo XVI, siendo cultivado inicialmente como una planta ornamental, porque sus frutos eran considerados venenosos.

En Canarias, a finales del siglo XIX el cultivo del tomate empieza a adquirir cierta relevancia.

En 1893 encontramos referencias al tomate en una carta que escribe el mayordomo de la Hacienda de El Cardón en San Juan de la Rambla al propietario de la misma:

“...como los Bientos esconcharon los plataneros y ellos que poco serbian los Mande arancar para plantar tomates porque es el terreno Mas abrigado en este año que Biene plantaran muchos tomates porque todos embullados por el Resultado que dio los Nuestros aquí...”

... CONTINUACIÓN





Tomates

Bicácaros o cagones



En La Palma se conoce por *tomates bicácaros* a aquellos tomates de pequeño tamaño que nacen asilvestrados en márgenes de huertos y caminos, y que en otras islas reciben el nombre de *tomates cagones*. Se trata en realidad de un grupo heterogéneo de tomates de gran rusticidad, y de tamaño pequeño, pero variable.

Los agricultores no recuerdan su cultivo, pero se han aprovechado históricamente para preparar frituras y comer en crudo. Asimismo se han conservado en racimos una vez secados.



Tomate Blanco



Es una variedad de tomate originaria de Inglaterra y de principios del siglo XX. El fruto es redondo, de tamaño mediano, piel lisa y color verde blanquecino cuando no está maduro del todo, tomando una tonalidad muy roja cuando madura. Presenta una cierta resistencia al frío y al transporte. Aún tratándose de una variedad antigua, presenta un buen rendimiento, habiendo sido una de las frutas preferidas del mercado inglés y probablemente una de las que originó el nombre de tomate *tipo canario*. En la actualidad no se cultiva, aunque se han podido recuperar semillas de esta variedad.

— CURIOSIDADES —

... CONTINUACIÓN

Se inicia así una actividad exportadora que pronto comienza a crecer, alcanzando un valor considerable a finales del siglo XIX. El principal mercado al que se exporta es el Reino Unido, y algo menos a Alemania. Esto se vio condicionado por diferentes hechos históricos: las dos guerras mundiales produjeron cambios en la exportación, dirigiendo el producto hacia el mercado peninsular durante la Primera Guerra Mundial, o disminuyendo la calidad del producto por el desabastecimiento durante la Segunda.

En la actualidad se conservan semillas de algunas de estas variedades antiguas, pero su cultivo ha sido prácticamente abandonado por los agricultores de las islas.



Cáliz y corola



Tomate de invierno



Cultivado tradicionalmente en la costa de La Galga, en el municipio de Puntallana, actualmente sólo es cultivado por unas pocas familias para autoconsumo.

Conocido además por tomate de *La Galga o arrugao*, es de porte mediano, de fruto dulce, achatado, acostillado e irregular, y presenta una carne no muy firme. A mediados del siglo XX su cultivo llegó a tener cierta importancia, llegándose incluso a exportar en *huacales**.



Tomate

Manzano blanco o grande blanco



Realmente se trata de un cruce entre las variedades *blanco* y *manzana negra*, por lo que tiene características intermedias entre ambas. Se trata de un fruto de tamaño grande, entre redondo y algo alargado, con numerosos asurcamientos, muchas divisiones, y muy macizo. Para la época en que se cultivó -primera mitad del siglo XX- se podía considerar un tomate de alto rendimiento, resistente al frío y al transporte. Esta variedad se comenzó a cultivar para ir sustituyendo al *manzana negra*, por sus mejores características productivas.



Tomate

Manzana negra



Al igual que el tomate *blanco*, es una variedad antigua de origen inglés. El fruto es redondo, algo aplastado y de color verde muy oscuro justo antes de madurar, mientras que en la madurez es rojo con sombras muy negruzcas. Los agricultores dicen que se trata de un fruto muy macizo, "*de mucha masa*". Tiene una buena resistencia al frío, al sol y al embarque, aunque fue considerado un tomate de bajo rendimiento. Es de gran tamaño, por lo que no tuvo buena aceptación en el mercado inglés, y quedó relegado en épocas pasadas a aquellos mercados que solicitaban frutos grandes, como Suiza, Bélgica, Holanda, Francia, Alemania y el norte de la Península.

Cultivos Industriales



AZAFRÁN

(*Carthamus tinctorius*)

Esta planta, que se conoce en otras partes de España como alazor o cártamo, nada tiene que ver con el azafrán verdadero, que es una planta bulbosa, sino que pertenece a la familia de los cardos, con quienes guarda un parecido notable.

En Canarias se conoce también con los nombres de *azafrán de la tierra*, *azafrán del país*, *azafrán canario* o *azafranero*, y su cultivo se ha mantenido por la aptitud colorante que poseen los flósculos -los pétalos finos- de sus flores. Según estudió Viera y Clavijo, las flores poseen dos principios colorantes: uno que se disuelve fácilmente en agua y tiñe de amarillo, y otro, resinoso, que tiñe de encarnado.

Localmente muy apreciado, se emplea como sustituto del verdadero azafrán, para dar color a potajes, guisos y mojos, resultando un elemento imprescindible en muchos platos del recetario popular de las islas.

Históricamente, la mayor producción de azafrán se ha concentrado en el municipio tinerfeño de Buenavista: Ciorenescu cita el dato de que en 1802 sólo aquí se *produjeron seis arrobas* (una arroba ~ 11,5 kg), *por un valor total de 18.750 reales*.

Actualmente se sigue cultivando en determinadas zonas de las islas, a pesar de lo laboriosa que resulta su cosecha, pues hay que recoger manualmente los flósculos de las flores según éstos se vayan poniendo rojos y luego ponerlos a secar, y el rendimiento es bastante bajo. Se recolecta a finales de primavera y durante el verano, pero se puede conseguir azafrán seco todo el año.



CURIOSIDADES

Aunque esta especie se ha cultivado tradicionalmente por sus propiedades colorantes, desde mediados del siglo XX ha adquirido mayor interés la obtención de aceite a partir de sus semillas. Este aceite, insípido e incoloro y muy parecido al de girasol, se emplea en cocina, fundamentalmente en crudo, como aliño, pues es un producto delicado que no soporta bien las altas temperaturas. A veces se mezcla con otros para suavizar su penetrante sabor.

También se utiliza como complemento dietético, pues tiene efectos beneficiosos para la salud. Su alto contenido en ácidos grasos oleico y linoleico lo hace adecuado en la prevención de enfermedades cardiovasculares, y posee además un suave efecto laxante.





Azafrán de la tierra o azafranero



La variedad más cultivada es la que se conoce con el nombre de *azafrán de la tierra* o *azafranero*; es la que posee más púas -picos- en las flores, por lo que su cosecha resulta especialmente complicada (los agricultores comentan con frecuencia que la recolección "les destroza los dedos").

En Tenerife, su cultivo es frecuente en los Parques Rurales de Teno y Anaga, y puntual en otras zonas agrícolas tradicionales; generalmente, se destina al autoconsumo.



Azafrán palmero o "el que pica menos"



Tanto en Tenerife como en La Palma, los agricultores diferencian esta variedad caracterizada por no poseer tantas púas en las flores.

Mientras que en Tenerife se la conoce como *azafrán palmero*, en La Palma se nombra como "el que pica menos", y se describe como una variedad menos productiva.



Azafrán secándose



HOJA de la caña de azucar



CAÑA DULCE

(*Saccharum officinarum*)

La caña dulce se conoce desde muy antiguo en la India, llegando a Europa de manos de los árabes. A principios del siglo XV se introduce su cultivo en la isla de Madeira, y de ahí pasó a Canarias, siendo Gran Canaria la primera isla donde se establece como cultivo nada más acabar la conquista de la misma.

A principios del siglo XVI su cultivo ya se había extendido por toda Gran Canaria y las islas de Tenerife y La Palma (las islas que disponían de más agua), convirtiendo la exportación de azúcar a Europa en uno de los pilares de la economía canaria desde los primeros años de La Conquista.

De la caña, aparte del azúcar, se ha obtenido miel de caña y ron, existiendo citas de la elaboración de este licor con la denominación de vino de caña a principios del siglo XVI, en San Andrés y Sauces. También ha sido frecuente consumirla en fresco, masticándola.

Entre las principales variedades de caña tradicionalmente cultivadas en La Palma destacan: *blanca*, *morada*, *listada*, *Motril*, *crystalina* y *de bardo**. Actualmente la mayor superficie cultivada de caña se encuentra en los municipios de San Andrés y Sauces, Barlovento y Tijarafe.

Hasta principios del S. XX, todavía existían en Tenerife pequeñas extensiones de este cultivo, principalmente en Tejina, Valle de Guerra y Los Silos, así como algunos ingenios azucareros en funcionamiento. Una vez abandonados éstos, se dedicó la producción de estas zonas a la fabricación de productos derivados, como el ron y la melaza*, aunque gran parte de lo producido se enviaba a Gran Canaria.



—CURIOSIDADES—

Según el inglés Thomas Nichols en la primera mitad del siglo XVI había doce ingenios azucareros en Gran Canaria, cuatro en La Palma, uno en La Gomera y varios en Tenerife, aunque otras fuentes citan para el año 1514 más de veinte ingenios funcionando en la isla de Gran Canaria. La instalación de estos ingenios trajo consigo la aparición de la esclavitud, por la necesidad de una abundante y barata mano de obra.

Los esclavos eran principalmente negros y procedían de los mercados de Cabo Verde y Guinea o se compraban directamente a los mercaderes portugueses o castellanos que los ofrecían en las islas, aunque también existían esclavos indígenas canarios, encontrando en la isla de Tenerife más esclavos guanches que negros.

CONTINUACIÓN...



Caña dulce Blanca

También denominada *del país*, es reconocida por algunos agricultores como la variedad más antigua.

Tiene las hojas suaves y los tallos de una textura agradable para su consumo en fresco. Cuando se muele produce un bagazo* esponjoso.

Es poco resistente a la sequía, pero muy productiva en terrenos fuertes y bien fertilizados. Es muy sensible a los insectos barrenadores del tallo, al ser éste muy blando.



Caña dulce de bardo

Es la variedad de caña dulce más resistente a las plagas y al viento, debido a su dureza y aspereza.

De tronco delgado, se ha usado tradicionalmente como cortavientos (bardo*) en fincas agrícolas del nordeste de La Palma; también ha sido frecuente su uso para la alimentación de las vacas.

Debido a su poco jugo, raramente ha sido empleada para la fabricación de azúcar o ron.

— CURIOSIDADES —

... CONTINUACIÓN

Todo este comercio azucarero generó una gran riqueza económica en las islas, que quedó, como sucede por lo general en los territorios conquistados, en manos de unos pocos terratenientes y comerciantes.

A mediados del siglo XVI comienza la decadencia del cultivo debido a la competencia del azúcar y sus derivados procedentes de las Antillas.

A pesar del abandono que este cultivo sufre en la actualidad, la tradición destilera en Canarias pervive gracias a la importación de melazas* del extranjero, que son empleadas principalmente por algunas empresas de Tenerife, Gran Canaria y La Palma para la fabricación de ron. En esta última isla, aún se elaboran algunos rones con caña local.

Recientemente ha habido una demanda creciente de caña dulce para la extracción de su jugo, *el guarapo*, mediante molinos manuales o mecánicos. Este guarapo es utilizado en la elaboración de "mojitos*" en fiestas populares.



Caña dulce

Listada



Tiene bandas moradas en los tallos. Algunos agricultores manifiestan que presenta unas características intermedias entre las variedades *blanca* y *morada*.



Caña dulce

Morada



Sus tallos, teñidos de morado, le confieren un aspecto característico. Sus hojas son de textura intermedia, no tan ásperas como las de otras variedades como la *Motril* o la de *bardo*, ni tan suaves como las de la variedad *blanca*.



Caña dulce

Motril



Es una variedad bastante resistente a la sequía y con las hojas muy ásperas. Según algunos agricultores, se trata de la variedad más productiva de todas las cultivadas en La Palma.

Frutales



FLOR del Almendro



ALMENDRO

(*Amigdalus communis*)

El almendro o almendrero es originario de las regiones montañosas de Asia Central. Se introdujo en Canarias con la llegada de los colonizadores europeos, y se extendió rápidamente gracias a sus características ecológicas, que le permiten prosperar en terrenos secos y duros.

Este árbol se ha venido cultivando en las partes altas del sota-vento de las islas más montañosas, principalmente en La Palma, Tenerife y Gran Canaria. Dada su rusticidad, los almendros se han plantado en los terrenos menos fértiles o acompañando a otros cultivos, fijando el terreno en terrazas o marcando linderos.

Es en La Palma donde este cultivo ocupa la mayor superficie, formando parte desde hace siglos del paisaje de los municipios de Puntagorda, Garafía, Tijarafe y El Paso. También es de destacar su presencia en Los Llanos de Aridane y Villa de Mazo.

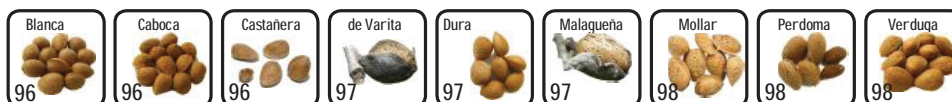
En la isla de Tenerife, suelen aparecer ejemplares aislados prácticamente en toda la isla, cobrando especial importancia en las medianías* altas de los municipios del suroeste donde, junto con las higueras, constituyen uno de los principales frutales de secano. Así, en Guía de Isora o Santiago del Teide podemos ver plantaciones regulares de almendros.

CURIOSIDADES

En los protocolos del escribano público D. Domingo Pérez ya hay referencias de la exportación de almendras desde La Palma a "*la ciudad de Santo Domingo de la isla Española*", en 1561, junto a otros productos como vino, vinagre y "*cajas de perada y membrillada de azúcar*". El principal desarrollo de este cultivo en la isla se produjo a finales del siglo XIX, tras la crisis de la cochinilla, y alcanzó su máximo apogeo durante los años cuarenta y cincuenta del siglo XX. La almendra fue motivo de exportación a otras islas, a Gran Bretaña y a Estados Unidos.



Almendra castañera





Almendra Blanca



Es una variedad fácil de varear* y que no es añera*. La forma de la almendra es redonda y su cáscara fina y blanda, mientras que la cáscara exterior es

fácil de separar. Son dulces y de buen sabor.



Almendra Caboca



Es muy apreciada para su consumo en fresco por ser muy dulce, aunque su cáscara exterior es difícil de separar. Es una variedad muy rústica y adaptable que produce bien en diferentes zonas. Al igual que la variedad castañera, el árbol no se avejenta con facilidad. Es, además, una variedad no añera* (vecera) y que resiste bien el viento sin desprender las almendras.

Al igual que la variedad castañera, el árbol no se avejenta con facilidad. Es, además, una variedad no añera* (vecera) y que resiste bien el viento sin desprender las almendras.



Almendra Castañera



Almendra de cáscara fina, es muy apreciada por su dulce sabor. Se trata de una variedad muy adaptable que produce bien en zonas diferentes y de manera muy regular todos los años. Al contrario que otras variedades, El árbol se avejenta poco con el paso del tiempo.

Al contrario que otras variedades, El árbol se avejenta poco con el paso del tiempo.

—CURIOSIDADES—

El almendro juega un importante papel en la configuración del paisaje de algunas zonas de las islas, convirtiéndolo incluso en un atractivo turístico en la época de floración. Ya Viera y Clavijo lo describía en su Diccionario de Historia Natural como un “*árbol precioso, que medra con toda prosperidad en nuestras islas, elevándose mucho y decorando con sus flores los primeros anuncios de nuestra temprana primavera...*”

También es el protagonista de muchas fiestas tradicionales: en Puntagorda (La Palma), Santiago del Teide (Tenerife), Valsequillo y Tejeda (Gran Canaria), en febrero, las Fiestas del Almendro en Flor tienen carácter multitudinario.



Almendro en flor.





Almendra de varita



Esta variedad está comúnmente extendida en los municipios del suroeste de Tenerife. Se le denomina así por la forma que tiene el árbol de *echar la almendra* (desde atrás). De ellas se dice que *“no eran ni grandes ni chicas, y llenitas. Eran además duras de tirar cuando el viento azotaba fuerte”*.



Almendra Dura



Variedad con la cáscara rojiza y vistosa, algunos agricultores manifiestan que no es tan dulce como otras variedades como la *castañera*, *verduga*, *caboca* o *blanca*. Es una variedad que resiste bien el viento, aptitud ésta que hace que sea a su vez difícil de *varear**



Almendra Malagueña



Los árboles de esta variedad dan las almendras como en *racimos*, siendo más pequeñas que las *de varita*. Por su nombre es probable que sea una variedad introducida desde esa provincia.

—CURIOSIDADES—

En la Palma, la gran tradición almendrera ha quedado plasmada en la cocina típica, y sobre todo en la rica repostería de la isla: *rapaduras*, *almendrados*, *quesos de almendra*, *sopas de miel*, *frangollo**, *truchas*, *pejes*, *rosquetes de alma*, *bienmesabe*, *simetrías*, *Príncipe Alberto*, etc. Muchas veces también forman parte de los ingredientes del *mojo palmero* o el *cabrito en mojo hervido*.

También en la comarca Noroeste de Tenerife hay una gran tradición de repostería con almendras locales, como en los municipios de Guía de Isora o Vilaflor, donde se siguen produciendo multitud de dulces y galletas tradicionales (*huesos*, *tortas de almendra*, *rosquetes pequeños*, *dulces chasneros*...) con estas almendras como ingrediente principal.



Almendrados



Almendra Mollar



Bajo esta denominación los agricultores reconocen un grupo de variedades con la característica común de que su cáscara es tan fina que se puede partir con la mano. Esta facilidad de pelado y su, por lo general, buen sabor, hacen que estas variedades sean muy apreciadas para su consumo en fresco. Hay que destacar, sin embargo, que debido a la mayor delgadez y fragilidad de la cáscara, estas variedades son más vulnerables a plagas y enfermedades durante su almacenamiento.



Almendra Perdoma



Variedad no añera* y que se adapta bien a zonas muy diferentes. Se trata de una almendra dulce y apreciada, de cáscara muy fina y fácil de partir.



Almendra Verduga



Almendra grande y de gran rendimiento: hasta 20-22 kilos de almendra limpia por fanega sin descascarar (66 kilos), mientras que otras variedades no suelen superar los 16-18 kilos por fanega.

Variedad muy adaptable y poco añera*, las almendras se desprenden con facilidad del árbol, lo que la hace buena para varear*. Los agricultores manifiestan que se trata de una variedad que se agarra a los patrones* y pega bien (presenta un elevada compatibilidad con el almendro amargo).

— CURIOSIDADES —

En La Palma los agricultores reconocen cerca de medio centenar de variedades que nombran de distinta forma: *viteria, castañera, perdoma, dura, de la boda, mollar, de julián, carmona, bodeguera, blanca, redonda, peluda, coja, gacha, colorada, verduga, caboca, cotía*... Sin embargo, en Tenerife, existe poca memoria acerca de los nombres de las variedades, si bien sí se recuerdan diferencias entre ellas. Incluso es probable que no se les llegaron a poner nombres concretos a muchas de ellas, pues no existen demasiadas referencias al respecto.

De esta forma, se han recogido citas sobre las variedades *de varita y malagueña*, que aún se cultivan; el almendro *preñao*, con dos pipas por almendra; la que le decían *amaruja*, pues no era ni dulce ni amarga; y otras de las que no se recuerda nombre, sino que se diferenciaban por sus características: una plana, alargada, chata y dulce; otra pequeña y redondita, que el viento tiraba con mucha facilidad y que daba muchísima producción; y otra que tenía la cáscara externa de un color rojizo.



HOJA del Castaño



CASTAÑO

(*Castanea sativa*)

El origen del castaño se sitúa en Asia Menor. Existen varias especies distintas a nivel mundial: la que se cultiva en Europa se denomina *Castanea sativa*, y se piensa que pese a que ya se conocía en distintas zonas de la cuenca del Mediterráneo, fueron los antiguos romanos los que expandieron su cultivo, ligado al de los viñedos, debido a la necesidad que tenían de madera apropiada para el transporte y conservación del vino.

En Canarias, las evidencias existentes hablan de la posibilidad de que el castaño se introdujera primeramente en las islas de El Hierro y La Gomera, luego en Gran Canaria y La Palma, y finalmente en Tenerife, siguiendo el orden de conquista y colonización de las islas.

Actualmente los castañeros se sitúan, de manera general, variando según la orografía y peculiaridades de cada isla, en la franja entre 400 y 1.600 msnm en la vertiente de barlovento, y entre los 600 y 1.800 msnm a sotavento. En las cotas más bajas, los castañeros suelen encontrarse en asociación con cultivos tradicionales como la papa, la viña o con otros frutales; luego, se diferencia una segunda banda dominada por los castañeros en monocultivo; y por último, a mayores altitudes, encontramos masas en avanzado estado de asilvestramiento, en que los castañeros conviven con especies silvestres propias de nuestros montes, como brezos, fayas o pino canario.

— CURIOSIDADES —

En las Datas de Tenerife del siglo XVI se recogen algunas citas referentes al castaño, entre las que destaca la concedida por el Adelantado D. Alonso Fernández de Lugo el 18 de diciembre de 1517:

“Un pedazo de Tierra termino de Arautava, encima de la sierra nueva, entre el camino de la prensa de Tomas Justiniano y el camino del pinar, (...) para poner ocho mil sarmientos y tre mil morales y tre mil pies de castaños”.

Numerosos viajeros y naturalistas de renombre prestigio citaron la presencia de castañeros en las crónicas de sus visitas a lo largo de los siglos XVIII y XIX, incidiendo en la importancia paisajística de estos árboles. .

... CONTINUACIÓN





Castaña Arafera



Esta variedad ha sido localizada principalmente en el Valle de La Orotava, en las zonas de Pinolere, Mamio y Aguamansa, aunque se han obtenido referencias orales de su existencia en otros municipios.

Es una de las castañas de mayor tamaño, de sabor dulce y facilidad media para el pelado. El erizo tiene las espinas largas, lo que dificulta su recolección.



Castaña Castagrande



Se trata de una variedad muy distribuida en Tenerife, habiendo sido encontrada en los municipios de El Sauzal, La Matanza, Santa Úrsula y La Orotava. Su fruto, dependiendo de la zona, puede tener un tamaño de intermedio a grande; tiene sabor dulce, por lo que puede consumirse en fresco, aunque los agricultores la valoran especialmente para guisar u hornear.

Su textura es variable, pudiendo encontrar en un mismo árbol castañas duras, blandas e intermedias.



Castaña Culo chico



Hasta el momento esta variedad ha sido encontrada en los municipios de La Victoria y Santa Úrsula, aunque es probable que se encuentre más distribuida por la comarca de Tacoronte-Acentejo. Produce frutos de tamaño pequeño, de cicatriz posterior estrecha (de ahí su nombre), dulces y de fácil pelado. A priori puede ser la castaña más fácilmente reconocible por el consumidor.

— CURIOSIDADES —
... CONTINUACIÓN

En Tenerife, deben citarse como ejemplares históricos los castaños de “*Las Siete Pernadas*” y *del Marqués de Candía*, ambos con un diámetro considerable, superior a los diez metros. El primero aún existe en la actualidad, en una finca de Aguamansa, mientras que el castaño del *Marqués de Candía*, que se ubicaba también en La Orotava, ha desaparecido.

En La Palma, Escolar y Serrano mencionan un ejemplar de 10 metros de circunferencia, y Brown, en 1833, indica que “... *hay uno cuyo tronco ya está parcialmente hueco por la edad, y que sirvió de establo a un par de bueyes durante unas cuantas noches...*”. Aún en la actualidad existen castañeros longevos, destacando un ejemplar emplazado en la Finca de Los Lugo, en Puntallana, y otro en Buenavista de Arriba, en Breña Alta. El primero de ellos supera los 7 metros de perímetro, y el segundo los 10 metros; ambos son reconocidos por los agricultores como pertenecientes a la variedad local *temprano*.

.. CONTINUACIÓN



Castaña
Jabuda



Seguramente se trate de la variedad de castaña más extendida y conocida en la isla de La Palma, y una de las más apreciadas. Esta preferencia se debe en gran parte a sus excelentes características una vez cocinada. Es una castaña de gran tamaño, con una cicatriz grande y ancha en su parte distal, que le confiere su aspecto característico.



Castaña
Mansa



La principal característica de esta variedad, a la que debe su nombre, es la flexibilidad de las púas de sus erizos, que apenas pican, lo que facilita su recolección. A pesar de tratarse de una variedad poco abundante, se ha podido demostrar su presencia en Tenerife (Municipio de Arafo) y La Palma (Municipio de Garafía).



Castaña
Mulata



Variedad muy distribuida en la isla de Tenerife (Arafo, La Matanza, Santa Úrsula, El Sauzal, La Victoria y La Orotava). Son árboles de producción temprana, que dan frutos más bien pequeños y difíciles de pelar, pero muy apreciados para consumir guisados.

— CURIOSIDADES —
... CONTINUACIÓN

Los castañeros han tenido desde siempre múltiples aprovechamientos.

Su fruto, la castaña, debido tanto a su sabor como a su riqueza nutricional, ha sido un alimento fundamental en épocas de escasez. Se consume de muchas maneras: cruda, guisada, frita, tostada o asada, con pescado salado, en potajes, y más recientemente, en postres.

Además, los maestros artesanos usaron su madera para elaborar muebles, duelas para barricas, cuartillas, almudes, etc.

Por último, sus hojas servían en verde como alimento para el ganado, y secas como cama para los animales.





**Castaña
Peloña**



Castaña de tamaño pequeño, ampliamente distribuida por toda La Palma, y que destaca por su facilidad de pelado, lo que la hace ideal para su consumo tanto en fresco, una vez soleada, como tostada.



**Castaña
Picuda**



En la isla de Tenerife se localiza en los municipios de La Victoria y La Matanza, existiendo otra variante en la isla de La Palma. Debe su nombre a que el erizo que envuelve las castañas presenta espinas largas, por lo que deben recolectarse con cuidado. Es una castaña de tamaño medio a grande, con mucho brillo, y buena aptitud para el pelado, aunque la textura es más bien dura.



**Castaña
Polegre**



Se encuentra principalmente en los municipios de La Victoria, Santa Úrsula y La Orotava. Se trata de una castaña muy apreciada por su excelente sabor y su tamaño entre mediano y grande, y también porque presenta cierta facilidad para ser pelada, lo que la hace muy adecuada para su consumo en fresco, por lo que son las primeras en ser consumidas por los agricultores que las producen.



**Castaña
Redonda**



Esta variedad, encontrada en los municipios de El Sauzal, La Matanza, La Victoria y Santa Úrsula, destaca por sus castañas menudas, bastante dulces, que los agricultores de las localidades donde se encuentra describen muchas veces como "la de mejor sabor", siendo la preferida para consumir tostada a pesar de su pequeño tamaño.



FLOR del Ciruelo



CIRUELO

(Prunus spp.)

Se denomina ciruelos a un grupo diverso de especies que tienen orígenes distintos, pudiendo ser europeos, asiáticos o americanos.

Este frutal fue introducido en las islas después de la Conquista de Canarias por los nuevos pobladores.

En una carta enviada por el mayordomo de la Hacienda de Las Palmas de Anaga (Tenerife), Silvestre Izquierdo, a Juan Bautista de Castro el 12 de julio de 1776, escribe:

“ban unas papas = tres sestitos de fruta dos de sirbuelas y el otro de higos y cebollas y pimienta ...”.

Según Viera y Clavijo, a finales del S. XVIII este frutal estaba bien representado en Canarias por numerosas variedades:

“...las hay amarillas, blanquecinas, moradas, negras, verdosas, mollares, no mollares, grandes, pequeñas, dulces, agrias, tempranas, más tardías, redondas, ovales, cumplidas, etc. Es árbol que requiere un terreno más seco que húmedo, más ligero que fuerte. Multiplicase por injerto, por pepita, o por los barbudos numerosos que se levantan de su raíz.”

Desde mediados del S. XIX los cirueleros han sido habituales en las medianías* y zonas altas de las islas, sobre todo en los municipios del este y el sur.

CURIOSIDADES

Las ciruelas, tanto frescas como desecadas, son conocidas desde antiguo por su capacidad para favorecer el tránsito intestinal, debido a su riqueza en fibras, fructosa y azufre. Su alto contenido en fibras aumenta el volumen de materia en el intestino grueso, lo que favorece el peristaltismo (es decir, las contracciones naturales del mismo). Esto hace que el efecto laxante sea suave, y que no se produzca habituación (“síndrome del colon perezoso”), como ocurre con otros remedios naturales o preparaciones farmacéuticas.

Además, contienen provitamina A (sobre todo las de color más oscuro) y vitamina E, ambas con acción antioxidante. En cuanto a los minerales, son ricas en potasio.

Para aprovechar al máximo sus propiedades nutricionales, es preferible escoger ciruelas maduras al natural, y consumirlas, bien lavadas, con la piel.





Ciruela
Amarilla pequeña,
del país, o cagona



Se trata de los cirueleros más antiguos de Tenerife. Son árboles que en muchas zonas se encuentran ya asilvestrados, creciendo de forma natural en barrancos y fincas abandonadas. Aunque aún no ha sido determinada su especie, es posible que su origen sea el sudeste europeo. Se trata de árboles que producen generalmente en julio; tienen el fruto amarillo, pequeño, esférico, de carne también amarilla y sabor muy dulce. A pesar de ser de pequeño tamaño es una ciruela muy apreciada por su dulzor, considerándose la más tradicional de la isla.



Bicaco



Se llama así a los frutos de un tipo de ciruelo que tiene la piel del fruto de color rojo y la carne amarilla o con tonalidades anaranjadas.



Ciruela
Blanca
del país



Se denomina *blanca del país* a una ciruela de pequeño tamaño, forma redondeada y piel y carne de color amarillo que se cultiva tradicionalmente en La Palma. Su piel suele estallar al madurar, lo que dificulta su conservación.



Ciruela
de La Orotava



También conocida en el Valle de la Orotava como *ciruela roja*: pertenece al grupo de los denominados ciruelos japoneses que corresponden a la especie *Prunus salicina*, de origen asiático. Se trata de una variedad temprana (produce generalmente en junio), de árboles medianamente vigorosos, abiertos de copa y ramas oscuras. El fruto es esférico, simétrico, grande, de piel roja y fina, carne poco fibrosa, muy jugosa y sabor agradable ya que su acidez es baja. Su adaptación a la isla se debe seguramente a sus bajas necesidades de frío, porque especies de clima más templado y con mayores requerimientos de frío se adaptan con dificultad a nuestras condiciones climáticas.



Ciruela

Huevo de chivato



Ciruelas tardías, de piel roja y carne amarillo-naranja, presentan una forma elíptica característica.

De pulpa carnosa y piel gruesa, destacan por su elevada aptitud para su conservación y secado, práctica esta última actualmente en desuso. Muy regular en su producción, su cultivo se concentra en la comarca noroeste de La Palma.



Ciruela

Japonesa



Este grupo varietal engloba a distintas variedades de ciruelas de tamaño generalmente grande y de colores diversos: amarillo, rojo, morado oscuro, etc., aunque tanto en Tenerife como en La Palma es habitual que sean amarillos. Este tipo de ciruelo posee bajos requerimientos de frío, por lo que se ha adaptado convenientemente a las condiciones de estas islas, siendo frecuente en las medianías* de ambas. Además, se trata de frutos muy apreciados por su gran tamaño y jugosidad.

Ciruela

Roja pequeña



Se trata de árboles bastante rústicos, que se han empleado como patrón y que en algunas zonas no han llegado a injertarse, produciendo los frutos -de tamaño pequeño, rojos y no demasiado jugosos-

tardíamente, entre agosto y septiembre. Podría tratarse de la especie *Prunus cerasifera* (Mirabolanos), pero ésto aún no ha sido confirmado.



Ciruelas



HOJA del durazno



DURAZNO

(*Prunus persica*)

El durazno, duraznero o melocotonero es originario de China, desde donde fue distribuido a Europa en la antigüedad por los persas y los romanos. En un principio, este fruto fue llevado a Persia a través de las rutas comerciales montañosas, por lo que fue conocido como “fruta pérsica”; de ahí su nombre científico: *Prunus persica*.

Actualmente encontramos en Tenerife diversos tipos de duraznos, como son el *herreño*, el *negro del país*, el *amarillo mollar*, el *blanco palmero* y el *ramblero* o *sanjuanero*.

También existe otra variedad antigua, descrita por el ingeniero Antonio Cardona a principios de la década de los años 80, que se conoce como variedad *Cardona* al no haberse conservado su nombre vernáculo. Entre ellos, los principales son el *negro* y el *ramblero*.

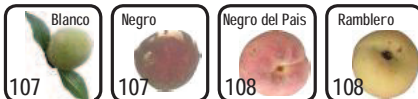
En La Palma destacan el *durazno blanco palmero* y el *durazno negro*.

El durazno se ha usado tradicionalmente en Canarias para el consumo en fresco, o para la elaboración de conservas, mermeladas y postres.

— CURIOSIDADES —

El uso del término “fruta pérsica” llevó a atribuir erróneamente a Persia el origen de este árbol, error que se recoge en el Diccionario de Historia Natural de Viera y Clavijo, que describe al durazno o “duraznero” de la siguiente manera:

“Árbol frutal conocido, llamado más ordinariamente duraznero y que en nuestras islas casi siempre es de considerable estatura, aunque su tronco no es muy grueso. Todos los naturalistas convienen en que es originario de la Persia, pero connaturalizado hace muchos siglos en Europa y traídos por los primeros pobladores a nuestras Canarias. Halló en ellas un clima favorable a la varia producción de sus frutos. Aquí nace, crece y prospera en medio de las heredades y patios, sin ser jamás podado ni injertado...”





Durazno Blanco

También conocido como *blanco palmero*

o *blanco de La Galga*, se trata de una variedad que tuvo gran importancia en las zonas de San Antonio (Breña Baja) y de La Galga (Puntallana), donde sus producciones eran destinadas casi en su totalidad a las industrias conserveras radicadas en esas zonas y que tuvieron su

apogeo en el primer cuarto del siglo XX. Su importancia ha venido decayendo desde entonces hasta llegar a ser un cultivo casi testimonial en la actualidad.

Se trata de una variedad *mirolla* (con la pulpa adherida al hueso), muy jugosa y aromática, de pulpa y piel de verde a amarillo pálido, de forma globosa y de gran tamaño.

Destaca, al igual que ocurre con otras variedades tradicionales de durazno, por necesitar muy pocas horas de frío invernal para un correcto desarrollo del cultivo. Como desventaja, se trata de una variedad muy sensible a la mosca de la fruta, lo que ha contribuido al declive que ha sufrido este cultivo en la isla.



Durazno Negro

Esta variedad se conoce en La Palma como *durazno negro*, y posiblemente sea la misma que en la isla de El Hierro se denomina *negro palmero*.

Se trata de una variedad *mirolla*, con la piel de un color entre morado y rojo, y la pulpa de color morado con vetas blancas. Su piel presenta además bastante pilosidad. Es una variedad de sabor muy dulce, pero con un toque ligeramente ácido.

Además de su consumo como fruta fresca, también es empleada para preparar postres. Era tradicional poner a hervir esta variedad en vino tinto junto con abundante azúcar y canela.

— CURIOSIDADES —

Viera y Clavijo destaca en su Diccionario de Historia Natural de las Islas Canarias la gran diversidad de variedades presentes en el Archipiélago, describiendo los siguientes tipos:

Duraznos cerrados, de pulpa blanquecina y cutis exterior blanca, verdosa, o en parte tinturada de color púrpura; Duraznos melocotones, amarillos de color de oro por dentro y por fuera; Duraznos abrideros o abridores, que llamamos mollarés, cuya pulpa es suave, tierna, vinosa y aguanosa, en tal conformidad que con los dedos se parte, se pela y se aparta del hueso; Duraznos mirollos de la Isla de la Palma; Duraznos pelones de cutis lampiña; y los Duraznos alberchigas.



Durazno
Negro del país



Se trata de un durazno de costa, pues necesita muy poco frío para florecer y fructificar. Madura desde finales de junio hasta agosto. Existe cierta variabilidad en esta variedad, existiendo *duraznos negros* desde muy oscuros hasta morados más claros. La carne es morada, adherida a la semilla; suele ser muy ácida, y presenta una dureza aceptable.



Durazno
Ramblero



Este durazno se cultiva en la costa de Tenerife, principalmente en la zona de la Rambla -municipios de Los Realejos, San Juan de la Rambla y La Guancha-, siendo muy codiciado por los consumidores por su extraordinaria calidad. Madura entre los meses de agosto y septiembre. Su piel es de color amarillo claro, y la pulpa es firme y adherida a la semilla. Suele ser un durazno de tamaño superior a los otros duraznos claros locales de Tenerife, aunque dependiendo de las condiciones de cultivo puede llegar a sacar frutos de menor tamaño.



Duraznero



HOJA de la Higuera



HI GUERA

(*Ficus carica*)

Las higueras están presentes en las islas desde antes de su conquista por parte de los castellanos; los higos tenían una gran importancia en la dieta de los aborígenes canarios, que los consumían tanto frescos como pasados.

Desde esa lejana época, los higos siempre han desempeñado un papel destacado en la subsistencia de los campesinos de Canarias, *matando mucha hambre*. Tradicionalmente, han sido aprovechados en fresco durante los meses de verano, mientras que el resto del año se consumían secos o pasados. Esta circunstancia quedó reflejada en el siguiente texto de Viera y Clavijo, que hace referencia a un mal año en la isla de El Hierro:

“En 1785 se sustentó casi todo el vecindario de la isla de El Hierro, durante los meses de junio, julio, agosto y septiembre, con higos frescos y después con higos pasados, pues allí se cogen anualmente más de dos mil quintales de esta última clase, cubiertos de su propio azúcar y de superior calidad”.

Esta utilidad, junto con la gran adaptabilidad de este frutal a las condiciones semiáridas de muchos de nuestros agrosistemas*, determinó que antiguamente se llegara a plantar un gran número de higueras en todas las islas, llegando incluso a existir un pequeño comercio de exportación entre islas de los excedentes de producción en forma de higos pasados.

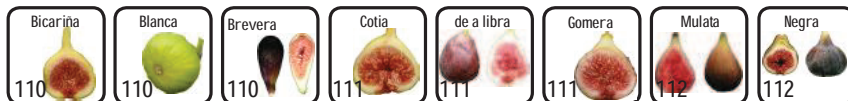
De la higuera también se aprovechaba su sombra, colocando debajo los corrales para el ganado, y sus hojas, que se utilizaban como forraje para los animales.

— CURIOSIDADES —

Actualmente podemos encontrar en las islas dos grupos de higueras: las llamadas *bíferas*, que dan dos cosechas de higos al año: una primera a principios de verano, que da lugar a lo que comúnmente se conoce en Tenerife como *brevas*, y otra a finales de verano; y las llamadas *uníferas*, que solamente producen una cosecha de higos a finales de verano. En la isla de La Palma, la primera cosecha de las higueras se denomina *higos tempranos*, *locos* o *de toda leche*, en contraposición a los *higos vendimios*, que son los de la cosecha principal del año.



Higuera





Higo
Bicaraño o bacuriño



Esta variedad se caracteriza por unos higos de pequeño tamaño y largos pedúnculos,

con un color de piel verde claro y una pulpa de color rojo. Suelen ser bastante tardíos y dulces.

Las referencias halladas en los archivos y publicaciones antiguas sobre la existencia en el pasado de la variedad *bicariña* hacen referencia a la isla de Tenerife. Así, Viera y Clavijo, en el S. XVIII, los describe de la siguiente forma: “*La Higuera de higos de invierno, que en Tenerife llaman bicariños, de un verde pálido por fuera y de un bello encarnado por dentro. Son los más tardíos de todos, muy dulces pero no tan buenos como los higos blancos*”.

Sin embargo, esta denominación se usa también en otras islas del Archipiélago, aunque en algunas de ellas presenta ciertas variaciones con respecto a la recogida en los documentos de los siglos XVIII y XIX. Así, en La Palma, esta variedad, de distribución muy escasa pero reconocida por los agricultores como muy antigua, se nombra como *bacuriña*, e incluso hoy en día podemos encontrar este término en la toponimia de los municipios de Puntallana y Tazacorte.



Higo
Blanco



Su presencia está constatada ya en el siglo XVIII para las islas de Tenerife y El Hierro, aunque actualmente esta denominación pervive en todas las islas del Archipiélago.

Se trata de una variedad temprana, abundante tanto en La Palma como en Tenerife, cuyos higos, muy apreciados, presentan una piel fina y verde, muy delicada, y una carne rojo pálido.



Breva



La denominación brevera se extiende a todas las islas del archipiélago, junto con las de *blanca* y *negra*.

Esta variedad produce unos higos alargados, de piel fina de color púrpura y pulpa de color rosa-rojo, muy apreciados como fruta pasada.

Viera y Clavijo la describe como: “*La Higuera de higos negros (que apellidan en Tenerife brevera y brevas su fruto) son de figura aovada, cutis atro-purpúreo, cubiertos de una harina blanca superficial, rayados, casi sin pezón y por dentro de color encarnado claro, cuyo sabor es grato*”.



Higo Cotio



El nombre *cotio*, del que se han encontrado referencias escritas desde 1779, aún es empleado en las islas de La Palma, El Hierro y Tenerife para nombrar variedades de higuera.

Bajo esta denominación encontramos diferentes variedades que tienen en común que sus higos son de piel verde-amarillosa y carne rosada. Aunque se distribuyen ampliamente por las islas, no son, sin embargo, tan abundantes como otras variedades más comunes, como pueden ser las *blancas* o las *gomeras*.



Higo de a libra



El nombre *de a libra* le viene dado por el gran tamaño que alcanza el higo en comparación con el resto de variedades que habitualmente podemos encontrar en las islas. Esta característica lo hace bastante apreciado, aunque no se trate de un higo que se caracterice por su alto grado de dulzor, existiendo otras variedades con mejores cualidades gustativas.

Tiene una piel de color algo púrpura, y una pulpa de color rosado.



Higo Gomero



Es una de las variedades más abundantes y ampliamente distribuidas de las islas, pudiéndose encontrar en todos y cada uno de los municipios de La Palma, y siendo habitual su presencia también en Tenerife.

Es considerada una variedad muy productiva y adaptable. Sus frutos tienen la piel de color oscuro con tonos morados, y sus pedúnculos son muy pequeños. La pulpa es de color rosado intenso en la madurez, y su sabor, muy dulce. Son muy apreciados tanto en fresco como pasados; de hecho, es una de las variedades preferidas para secar, debido tanto a su elevado rendimiento como a sus cualidades organolépticas.



**Higo
Mulato**



Ya en el siglo XIX se menciona esta variedad para la isla de Tenerife, pudiendo encontrarla hoy en día con este mismo nombre en esta isla y en la de Gran Canaria.

Estos higos presentan un tamaño medio y un color marrón-verde, con la pulpa de color rojo.



**Higo
Negro**



Es una variedad de higuera tardía, presente en todas las islas, no muy abundante en la actualidad, pero con gran arraigo en la cultura popular. Los frutos de estas higueras, los higos negros, se llegaron incluso a enristrar. Los agricultores de La Palma les atribuyen propiedades medicinales.

Higos achatados, de piel dura y oscura, es frecuente que salga una gota de líquido por el orificio natural que presentan en la zona distal (que se denomina ostiolo).



Higos secándose al sol



HOJA del manzano



MANZANO

(*Malus domestica*)

Los manzanos fueron domesticados hace aproximadamente 15.000 años, pero no fue hasta la llegada de los romanos cuando su cultivo se extendió por toda Europa, siendo introducidos en España durante el proceso de romanización de la Península Ibérica.

La llegada a Canarias se produjo tras la conquista castellana del archipiélago, y ya en la primera mitad del siglo XVI se conocían múltiples variedades que se encontraban plantadas en nuestras islas.

Es un frutal que, debido a sus altas necesidades de horas de frío, prefiere ser cultivado en zonas de clima frío y húmedo, características que encontramos en las medianías* frescas del norte de las Canarias occidentales y de Gran Canaria; como bien indicaba Viera y Clavijo a finales del S. XVIII: "...*adquiere su mejor lozanía en los terrenos de Canaria, Tenerife y La Palma...*". También encontramos algunas variedades en zonas altas del sur de estas mismas islas, y en algunas zonas concretas de las islas más orientales.

Para su multiplicación es habitual el uso de injertos, que tradicionalmente se han hecho de púa* y en el mes de febrero, utilizando siempre como patrón otros manzanos: como se suele decir, "*manzana sobre manzana*".

En las plantaciones de manzanos es beneficiosa la presencia de abejas que realicen la polinización, debido a que el polen de los manzanos es demasiado pesado para ser transportado por el viento.



CURIOSIDADES

La elaboración de sidra en Tenerife surge con la idea de ofrecer una alternativa de cultivo en las medianías de la isla de Tenerife contribuyendo al mismo tiempo al mantenimiento y recuperación de las mismas.

Para su elaboración se emplean mayoritariamente manzanas de la variedad *reineta*, en un 90-95 %, junto con otras como la *manzana pajarita*, todas ellas cultivadas en la zona norte de la isla de Tenerife.

Se trata de una sidra natural, elaborada de forma artesanal, sin adición de azúcares, y empleando el método *champenoise* que consiste en realizar una primera fermentación alcohólica en cuba y una segunda en botella, quedando ligeramente gasificada debido a las burbujas de CO₂ formadas durante la misma. Su graduación alcohólica ronda los 8,5 grados consecuencia del alto contenido en azúcar que presentan nuestras manzanas *reinetas* en comparación con las cultivadas en otras regiones *españolas*.



Manzana Bomba



El nombre de *bomba* viene dado por el gran tamaño que alcanzan estas manzanas, que presentan un color verde y rojo al madurar. Es una manzana dulce y bastante jugosa; se recolecta entre los meses de septiembre y octubre, y hoy en día es casi imposible encontrarla a la venta.



Manzana Camuesa



Variedad de manzana de pequeño tamaño, muy ácida y aromática. En la actualidad su presencia en la isla es muy escasa.

José de Viera y Clavijo, en su *Diccionario de Historia Natural de las Islas Canarias* (publicado entre 1866 y 1869, aunque la información fue recopilada a finales del S. XVIII), ya recoge la voz *camuesa*, relacionándola con la *calville de estío*, y destaca su cualidad de ser aromática y de emplearse para la fabricación de “*un dulce delicado*”.

En La Palma, debido a su aroma, se ha empleado tradicionalmente para perfumar la ropa, colocándola en el interior de los armarios.



Manzana del país o de garafía



Variedad muy abundante en las medianías* de la comarca noroeste, especialmente en el municipio de Garafía. Son manzanas muy aromáticas, pequeñas, de piel roja, achatadas, de carne blanca, crujiente y ligeramente ácidas.

En La Palma son muy apreciadas; se las conoce como *manzanas de Garafía*, excepto en este municipio, en el que se denominan *manzanas del país*.



Manzana Pajarita



Manzana jugosa y algo ácida, de color verde amarillento cuando está madura, presentando en ocasiones zonas de la piel con un color rojizo. Se recolecta entre los meses de septiembre y octubre, y es habitual encontrarla a la venta en los mercadillos y pequeños comercios del Valle de la Orotava, en la isla de Tenerife, zona tradicional de cultivo de esta variedad. Existe una variante de esta manzana que es la *pajarita rayada*.



**Manzana
Pana**



Manzana con una piel de color rojizo, algo seca y poco dulce, pero muy olorosa. No es tan buena de comer como las demás, debido a la consistencia harinosa de su pulpa; de ahí el nombre de *pana*, que en muchos lugares se utiliza para hacer referencia a todas aquellas manzanas que comparten estas características. Actualmente esta variedad ha quedado casi en el olvido, siendo raro ver árboles en los campos, y prácticamente imposible encontrar sus frutos a la venta. Se recolecta entre los meses de septiembre y octubre.



Pero



Bajo esta denominación los agricultores se refieren generalmente a una variedad de manzana muy grande, de sabor ácido y astringente. En el municipio de Garafía, sin embargo, parecen recibir el nombre de *peros* todas aquellas variedades de manzanas cultivadas tradicionalmente que sean diferentes a las conocidas como del país. Por su parte, en Tenerife se diferencian dos tipos de *manzanos pero*, los *blancos* y los *rojos*.

Se trata de una variedad tradicional mencionada por Viera y Clavijo en su Diccionario, donde la relaciona con la variedad de la época conocida como reinette enana.

Estos *peros*, al igual que ocurre con las *camuesas*, han sido utilizados tradicionalmente como patrones* por su elevada rusticidad.

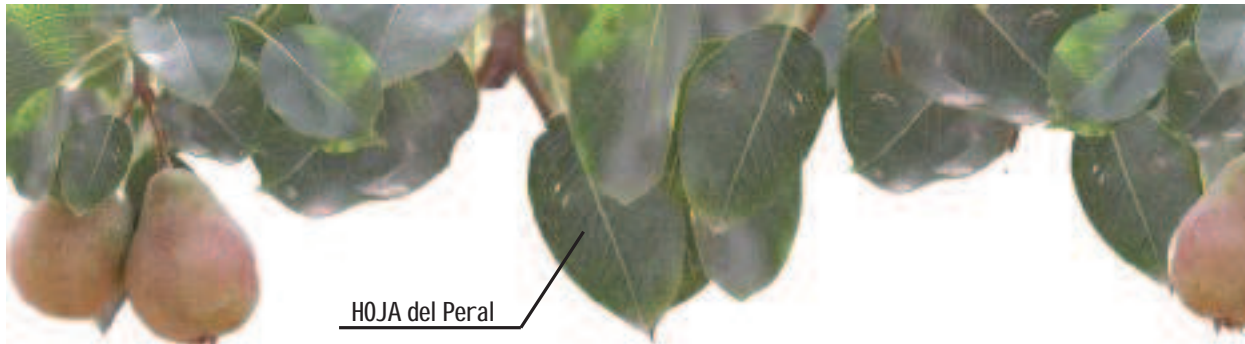


**Manzana
Reineta**



Viera y Clavijo nombra a finales del S. XVIII tres clases de reinetas en cultivo en las islas: "...la *reINETTE* blanca, la *reINETTE* enana y la *reINETTE* gris...". De la variedad "*enana*" no se ha encontrado ninguna referencia reciente en la isla de Tenerife, "*la reinette gris*" es con toda seguridad la que conocemos como *reineta parda*, y la "*blanca*" es hoy por hoy la variedad de *reineta* más cultivada en la isla de Tenerife, y la que habitualmente se encuentra en los comercios tradicionales y en los mercados de agricultores. El resto de *manzanas reinetas* que vemos en muchos de los comercios de la isla y en las grandes superficies proceden principalmente de Francia y de otras zonas como El Bierzo (España).

En general, la reineta es una manzana pequeña, de carne amarillenta y algo ácida, y piel de un color verde amarillento cuando está bastante madura. Sin embargo, en Tenerife se recolecta tradicionalmente en verde, y en esta fase el color de la piel es totalmente verde, aunque es habitual que presente zonas con una capa rugosa superficial de color gris (*russetting*).



HOJA del Peral



PERAL

(*Pyrus communis*)

Es un árbol originario de Europa Central, que los romanos se encargaron de extender por todo su imperio. En Canarias fueron introducidos desde muy temprano por los castellanos, tras La Conquista de las islas.

Se trata de un frutal que, si lo comparamos con los manzanos, no tiene tan altas necesidades de horas de frío. Esta característica, junto con su alta capacidad de adaptación a los distintos suelos y ambientes climáticos de las islas, contribuyó a su rápida expansión por las mismas, incluidas aquellas con agrosistemas* más áridos como son Lanzarote y Fuerteventura.

Tal fue la importancia de este cultivo en el pasado que a finales del S. XVIII José de Viera y Clavijo, en su Diccionario de historia natural de las Islas Canarias, nombra hasta 17 variedades de peras presentes en las islas "...Tenemos una prodigiosa variedad de peras: la *perita monciña*, la *sanjuanera*, la *cermeña*, la *bergamota*, la *mascatel*, la *calabazate*, la *pierna de monja*, la *colorada*, la *parda*, la *pera real*, la *pera reina*, la *pera manteca*, la *pera higo*, la *pera pan o paneta*, la *pera de invierno*, la *pera agua-chenta*, la *pera buencristiano*,...".

Hoy en día sigue siendo habitual encontrar perales antiguos en cultivo, que en su momento fueron establecidos utilizando como método de reproducción el injerto. Para ello, antiguamente se aprovechaban como patrones* los mismos perales (o perales francos), mientras que actualmente se siguen utilizando todavía los perales, pero también los membrilleros, ya que adelantan la entrada en producción, induciendo además altas producciones.

CURIOSIDADES

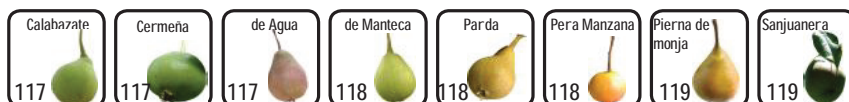
Las peras siempre han ofrecido múltiples formas de consumo, bien sea en fresco, bien secas; en potajes, pucheros, almibaradas, etc.

Para la elaboración de los orejones*, las peras maduras son cortadas en trozos pequeños con cáscara, y posteriormente se ponen a secar al sol. También se elabora un dulce parecido a los de guayaba o membrillo, utilizando un molde cuadrado similar al de las otras conservas, y que se comía con pan o con pan y queso.

Cabe reseñar que la elaboración de conservas de peras en almíbar alcanzó tal importancia durante el siglo XVI en la isla de La Palma que incluso se llegaron a exportar a América.



Orejones de pera o "petos de oveja"





Pera
Calabazate o calabazata



Se trata de una de las peras antiguas que todavía se pueden encontrar en algunas de nuestras islas. Es una pera más bien alargada, de mediano grosor y de un color verde oscuro. El nombre de *calabazate* se dice que deriva de la forma de calabaza que adquiere el fruto. En la isla de El Hierro también se la conoce con el nombre de pera *calabazata*, y en La Palma como *calabazata* o *calabazuda*.



Pera
Cermeña



Como hemos citado, la pera *cermeña* (*cirmeña*, *cerimeña*) es, junto a la *bergamota* y a la *calabazate*, una de las tres castas que recoge Viera y Clavijo en su Diccionario.

Como indica Viera y Clavijo, se trata de unas peras “*pequeñas de la hechura de un trompo, con cáscara fina de un amarillo pálido... Su olor es aromático y su sabor grato. Madura temprano*”.

Esta variedad ha sido empleada tradicionalmente en La Palma como patrón por su gran rusticidad. En la actualidad, su presencia en ambas islas es muy escasa.



Pera
de agua



Pera cuya presencia en las islas ya está constatada desde muy antiguo: Viera y Clavijo la citaba como “*...la pera aguachenta...*” en su famosa relación de variedades de perales conocidos en las islas.

Son peras grandes, dulces y bastante jugosas que, según la zona, maduran entre los meses de agosto y septiembre.

Antiguamente esta variedad era una de las preferidas para la elaboración de peras en almíbar.



Pera de Manteca



Es una variedad de maduración temprana, durante los meses de junio y julio. Es una pera de tamaño pequeño o medio, con la piel de color amarillo en la madurez. Su pulpa es de un color entre blanco y amarillo, y tiene una textura mantecosa a la que debe su nombre.

La *pera de manteca* ha sido considerada popularmente como la más apta para la fabricación de diferentes productos elaborados como dulces o mermeladas, de gran tradición en algunas zonas de la isla de La Palma, donde llegaron a ser objeto de exportación. También ha sido una variedad muy apreciada tradicionalmente para su consumo en seco.



Pera Parda



Posiblemente se trate de una de las variedades de peras más antiguas de Canarias. Ya el clérigo azoriano Gaspar Frutuoso en su visita a La Palma en la década de los 60 del siglo XVI cita la presencia de ciertas “*peras pardas*”:

“[...] todos estos valles y barrancos están llenos no sólo de viñas tempranas, sino de frutales de toda clase de agrios, de granadas, de peras pardas y de muchos otros [...]”. “Tiene este lugar una gran fuente y hay en el municipio árboles frutales, especialmente peras pardas [...]”.

Es una variedad de pera tardía, de color pardo y sabor muy dulce, que destaca por su larga vida una vez cosechada.



Pera Manzana



Muy conocida por los agricultores de La Palma, se trata probablemente de la variedad más ampliamente distribuida en la isla, pudiéndose encontrar en casi todos los municipios. Por su parte, en Tenerife la encontramos de forma más esporádica.

De pequeño tamaño y color amarillo y rojo, destaca por su forma achatada, que la asemeja a una manzana. Su pulpa es blanca, poco jugosa y de textura harinosa.

Era frecuente que estas peras fueran cortadas en trozos con cáscara y luego puestas a secar para su consumo posterior en forma de orejones*



Pera
Pierna de monja



La pera "*pierna de monja*" se cita ya por Dámaso Quezada y Cháves desde el siglo XVIII en Canarias. Por tanto, se trata de una variedad muy antigua en las islas, que actualmente se sigue encontrando de manera esporádica en alguna de ellas.

Son unas peras de color rojizo, algo insípidas pero bastante acuosas, que empiezan a recolectarse, en algunas zonas, en el mes de agosto.



Pera
Sanjuanera

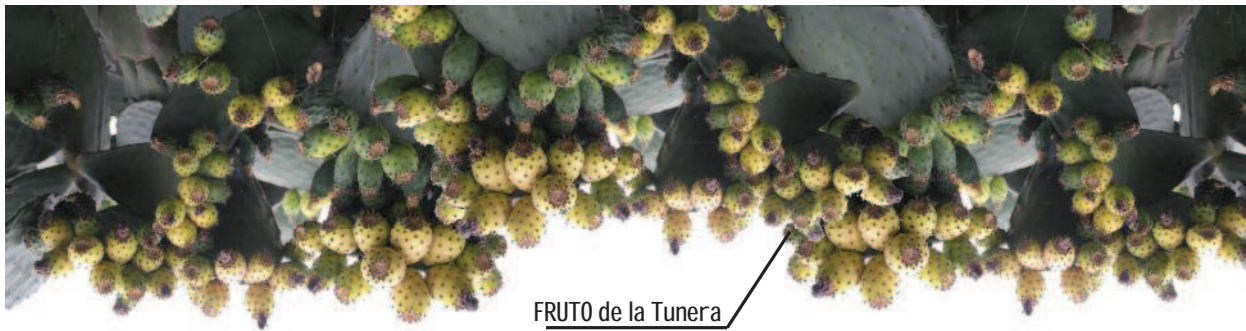


Es quizás la variedad más ampliamente distribuida en Canarias, siendo esta denominación muy común y conocida en todas las islas.

Citada ya por Dámaso Quezada y Cháves en el siglo XVIII como "*de san Juan*" y posteriormente recogida por Viera y Clavijo, es una pera pequeña, redonda, muy aromática y sabrosa. Es una variedad muy temprana, cuya recolección acostumbra a iniciarse en fechas próximas al día de San Juan, el 24 de junio: de ahí su nombre.



Detalle flor del Peral



FRUTO de la Tunera



TUNERA (Opuntia spp.)

En Canarias se conoce esta planta con distintos nombres: *tunera*, *chumbera*, *penca* o *nopal*, y a su fruto como *higo pico*, *higo chumbo*, *tuno*, *nopal*, *higo de indias* o *pepino*.

La tunera es originaria de Méjico y el sur de los Estados Unidos; actualmente se encuentra naturalizada en gran parte de América, norte de África, en la cuenca del Mediterráneo, y también en las Islas Canarias. Ya en el siglo XVII se encontraba en cultivo en las islas, y un siglo más tarde se cita como planta asilvestrada.

La gran expansión del cultivo se produjo a mediados del siglo XIX, debido a que sus *palas** sirven como soporte a la cochinilla (*Dactylopius coccus*), que es un insecto del que se extrae un colorante rojo, el *ácido carmínico*, que tenía un alto valor comercial en aquella época. En 1856, con la aparición de los colorantes artificiales (anilinas), el cultivo de la tunera sufrió un importante revés y entró en crisis, con su consiguiente abandono.

Actualmente, el uso principal que se le da a la tunera es el consumo en fresco de sus frutos, los higos. Antiguamente era habitual secarlos, actividad hoy en desuso, aunque todavía es posible encontrarlos en algunos sitios. A estos higos secos se les llama "higos porretos", aunque en islas como Tenerife también se los conoce como "higos carreños". El proceso de secado de los higos es sencillo: se pelan y se ponen a secar al sol, para finalmente colocarlos en cajas de madera o cubos bien apretados para evitar de esa forma que se humedezcan.



CURIOSIDADES

La tunera también se ha utilizado como forraje para la alimentación del ganado. Para ello se emplean las *palas**, que son bien aceptadas por cabras o vacas, principalmente durante las épocas más calurosas del año.

En La Palma, el humo que producen las tuneras secas al arder es uno de los más apreciados para ahumar el queso, proporcionándole su aroma característico. Por su parte, las *palas** tiernas se solían colocar en el fondo de las zanjas donde se plantaba la viña, para proporcionar un poco de humedad al cultivo.

Otros usos son: la demarcación de las lindes de los terrenos, a modo de setos, o la utilización de las *palas** para elaborar juguetes infantiles.



Tuneras secas para ahumado



Tunera



Esta tunera (*Opuntia ficus-indica*) es la más común en nuestros campos. Está presente en todo el archipiélago, ocupando los más diversos ambientes a excepción de las zonas más altas de las islas occidentales. Sus palas tienen un color verde algo brillante, con espinas (picos) pequeñas, y las flores pueden ser de color amarillo, anaranjadas o rojas. Sus frutos son los *higos picos* o *tunos* y según las variedades pueden ser de color amarillento (*colorados* o *amarillos*) o verde (*blancos*). Florecen en primavera y los frutos se recolectan desde finales de verano hasta principios de otoño.

Como variedades destacan para la Isla de Tenerife: las *habaneras*, tanto las blancas como las coloradas, y la *ariquera*. En La Palma se distingue entre tunos *blancos* y *amarillos*, y puede destacarse la variedad conocida como (*de*) *Mahón*.

Tuno

Blanco



Bajo la denominación *blanca* se conocen diferentes variedades, siendo quizás la más común una de pencas alargadas con tunos de piel de verde a amarillo pálido y carne blanca-verdosa.

Muy apreciados para su consumo en fresco también han sido tradicionalmente objeto de secado. En ocasiones los tunos frescos se han consumido con gofio en polvo.

En La Palma existe también otras variedades conocidas popularmente como *blancas*, como la (*de*) *Mahón*, en las que, aunque la carne de sus frutos es blanca, el aspecto es parecido al de las *amarillas*, ya que tanto sus palas, redondeadas, como sus frutos, globosos y con carne de consistencia pastosa, son similares.

Tuno

Amarillo o colorado



Se trata de una variedad muy productiva y abundante. De palas o pencas redondeadas, su fruto presenta una piel verde-anaranjada y una carne naranja intensa.

Las variedades que dan frutos colorados suelen ser las más apreciadas en Tenerife, ya que estos tunos resultan más dulces, y de consistencia más pastosa. Se consumen tanto frescos como pasados.



Tunera de terciopelo



Esta tunera (*Opuntia tomentosa*), de pencas y púas pequeñas, toma generalmente forma arbórea. Debe su nombre a la presencia de pelos cortos que cubren densamente la planta, dándole un aspecto harinoso. Sus tunos, pequeños y de piel y carne roja, cuyo sabor recuerda al del jarabe, han sido considerados tradicionalmente como medicinales.

A pesar de no ser tan abundante como otras, está bien distribuida por las islas de La Palma y Tenerife.



Tunera India o salvaje



La tunera india o de tunos tintos (*Opuntia dillenii*) se distingue por tener palas* pequeñas, de color verde amarillento, y unos "picos" muy largos, rígidos y de color amarillo. Las flores son amarillas; produce un fruto pequeño, de piel y carne de color rojo intenso, de sabor ácido y con muchas semillas, que se emplea en ocasiones para la elaboración de mermeladas.

Es poco productiva y sus higos suelen madurar tarde. Es habitual encontrarla en las zonas más bajas de las islas, pudiendo llegar a vivir a escasos metros del mar.

Algunas fuentes afirman que fue introducida a finales del siglo XIX con la intención de utilizar sus largas púas como alfileres para sujetar las siembras de cochinilla. También fue importante el uso de su fruto para la alimentación de los cochinos.



Tunera Amarilla

Glosario de Términos

Abono verde: uso de cultivos de vegetación rápida, que se cortan y se entierran en el mismo lugar donde han sido sembrados y que están destinados especialmente a mejorar las propiedades del suelo.

Afrecho: cáscara del grano de los cereales desmenuzada por la molienda.

Agrosistema (o ecosistema agrícola): ecosistema modificado por el hombre para la producción de alimentos y/o fibras vegetales.

Aguachento: hace referencia a la fruta u otro alimento que debido a un exceso de agua se muestra insípido y con una consistencia característica.

Ahijar: emitir una planta nuevos vástagos (o hijos) a partir del tallo principal.

Albarda: pieza principal del aparejo de las caballerías de carga, que se compone de dos grandes almohadas rellenas, generalmente de paja y unidas por la parte que cae sobre el lomo del animal.

Alcancel: también denominado *alcancel*. Pasto verde que se obtiene al sembrar semillas mezcladas como cebada, habas, chicharón, etc.

Añera: se aplica a las plantas *veceras*, es decir, aquellas que un año producen gran cantidad de frutos y en otro año pocos o ninguno.

Arrepollado: forma que adquiere la planta de col de manera que sus hojas firmes se comprimen y se abrazan estrechamente antes de echar el tallo, a la manera de una cabeza.

Aventar: echar al viento los granos que se limpian en la era.

Bagazo: restos de caña a los que se les ha extraído el jugo mediante un prensado.

Balayo: cesta de poca altura con la boca más ancha que la base y tejida con paja de centeno.

Barbas: aristas o filamentos de la espiga. Idem *plagana*.

Barbechar: arar o labrar la tierra disponiéndola para la siembra.

Bardo: cortavientos.

Barrado: aderezo espeso preparado generalmente con aceite de oliva, vinagre, ajo, pimentón, sal, hierbas aromáticas y especias.

Bicho: denominación que le dan los agricultores a una plaga que afecta al cultivo del trigo. Podría tratarse del mosquito del trigo *Mayetiola destructor*.

Cantero: porción de un terreno que ha sido preparado para el cultivo, comprendido entre dos machos. Poceta para semillero.

Carrera: referido al cereal, cada una de las filas o hileras que componen la espiga, o la piña en el caso del millo.

Cascarilla o casullo: conjunto de brácteas que rodean la flor y que forman parte de las espigas de los cereales. También se llama **casulla** la envuelta de la piña de millo.

Cavar (la viña): labor tradicional realizada generalmente a finales de invierno con el fin de eliminar las malas hierbas.

Cebollas tiernas: cebollas que se cosechan con las hojas aún verdes y tiernas. Se suelen vender con parte del tallo y su consumo debe ser inmediato. El término contrapuesto es “**cebollas curadas**” o “secas”, que hace referencia a las cebollas que, habiendo finalizado su ciclo de cultivo, sufren luego el proceso de curado o curtido, frecuentemente sobre el terreno, que permite el secado de las pieles externas del bulbo. Las cebollas de este modo tratadas se pueden conservar durante más tiempo.

Cebollino: planta pequeña de cebolla que ha crecido en el semillero y está en condiciones de ser trasplantada. También se denomina así a la semilla de cebolla.

Colino: pequeñas plantas de col que nacen en las inmediaciones de las coles más viejas, fruto de las semillas liberadas por éstas, o bien los retoños de las coles viejas que se han trasplantado al terreno.

Colmo: paja, generalmente de centeno, que se usa para cubrir viviendas rurales.

Conduto: alimento complementario que acompaña a la base principal de la comida.

Cormo: bola de ñame. Tallo situado en parte bajo la tierra y del que surgen las hojas, raíces y otros pequeños cormos que dan lugar a nuevas plantas.

Crecimiento indeterminado: tipo de crecimiento que corresponde a plantas trepadoras o que necesitan de una guía ya que sus tallos principales tienden a crecer en longitud más que a ramificarse.

Entutorar: utilizar cañas o tutores para ayudar a una planta a sostenerse o trepar.

Era: espacio de tierra limpia y firme, algunas veces empedrado, donde se trilla el grano.

Escacho: plato típico palmero elaborado principalmente a base de gofio, papas, queso y pimienta.

Escarcha (mildiu): enfermedad fúngica causada por *Phytophthora infestans* y que afecta a diferentes cultivos, provocando en papas el secado de sus hojas y la pudrición de sus tubérculos.

Fanega: unidad de capacidad de áridos que se empleaba antiguamente para medir los granos. A cada fanega de grano le correspondía un peso: por ejemplo, la fanega de habas podía pesar alrededor de 50 kg.

Frangollo: granos quebrantados de cereales y legumbres. En Canarias constituye una vianda que se prepara cociendo con agua mollo o trigo triturado. Modernamente se emplea como postre, añadiendo otros ingredientes como canela en rama, corteza de limón, pasas, almendras, etc.

Fruta “picada”: fruta depreciada comercialmente debido al ataque de insectos o plagas.

Fuente etnográfica: material que sirve de información a los investigadores que estudian de modo descriptivo las costumbres y tradiciones de los pueblos.

Fuente etnohistórica: material que sirve de información a los investigadores que estudian la historia de los pueblos o razas.

Gangochero: persona que se dedica a comprar y vender de forma ambulante verduras y otros alimentos.

Guachinche: tenducho o taberna de aspecto pobre. Hoy, los “guachinches” se han convertido en las casas de comida típicas de las medianías de Tenerife, en las que se bebe el vino de producción propia del viticultor-propietario y se degustan los platos más populares de la gastronomía canaria. “Guachinches de chochos y moscas” es una forma de denominar a los guachinches tradicionales.

Hibridación: proceso que tiene lugar al cruzarse dos variedades vegetales diferentes dando lugar a una planta con características de ambas.

Higo pasado: higo secado al sol para favorecer su conservación.

Hijuelos (hijos): cada uno de los hijos o tallos independientes que se forman a partir de las plántulas, durante la fase de desarrollo conocida como ahijado que tiene lugar en los cereales y otras plantas.

Hoja: porción de tierra labrantía o dehesa, que se siembra o se pasta un año y se deja descansar otro u otros dos.

Huacal: especie de cesta elaborada generalmente a base de madera, caña y/o mimbre utilizada para el transporte de frutas y otras mercancías.

Incienso (*Artemisia thuscula*): Planta de la familia de las asteráceas endémica de Canarias distribuida en todas las islas. En medicina popular se emplea como estomacal y diurética.

Injerto: método de propagación vegetativa que consiste en unir dos o más partes de plantas distintas, mediante técnicas varias, de manera que crezcan y se desarrollen como si fuesen una sola planta. Se emplea sobre todo en frutales.

Jarnero: tamiz de paja de centeno que se utiliza en la era para limpiar el grano.

Legume: también denominado *lagume*. Denominación que muchos agricultores emplean para nombrar al conjunto de leguminosas que tradicionalmente se cultivan en las islas.

Manojo (de ajos o cebollas): haz de tallos que se pueden coger con la mano.

Medianías: franja de tierras, situada entre los 300 y los 1000 metros de altitud en la vertiente de barlovento y algo más arriba en la del sur, donde se han desarrollado los principales sistemas agrarios tradicionales de las islas.

Melaza: referido a la caña, subproducto líquido viscoso, oscuro y dulce procedente del proceso de obtención de azúcar a partir de la caña dulce.

Mojito: bebida alcohólica preparada a base de ron, azúcar, zumo de limón, agua, hielo y hierbabuena.

Monte: denominación que se emplea para la mezcla de cereales y leguminosas que se siembran con la finalidad de segarlos en verde e incorporarlos al terreno como abono antes del cultivo principal.

Morrón o murrón: hongo perteneciente al género *Tilletia*, que afecta a los granos de trigo, los cuales se quedan reducidos a una cascarilla en cuyo interior aparece un polvillo negro de mal olor.

Orejones: fruta cortada en trozos que son secados al sol.

Palas: pencas. Segmentos carnosos, con forma de grandes hojas, de las chumberas o tuneras.

Patrón (o portainjerto): vegetal bien asentado y que se usa para injertar sobre él una yema o una púa de otra planta.

Pegar: en relación a un injerto, se aplica cuando éste se ha realizado con éxito.

Plagana: denominación que dan los agricultores a las barbas pertenecientes a las brácteas que protegen la flor de la espiga del trigo confiriendo a la misma un aspecto plumoso.

Poceta: en una huerta, cada uno de los compartimentos, generalmente rectangulares y delimitados por caballones, para contener el agua de riego.

Púa: porción de tallo con varias yemas que se utiliza para injertar sobre un patrón o portainjerto.

Rabo: ver plagana.

Rama: tallos del boniato o batata, que se utilizan para su propagación. En ocasiones se denomina rama a la propia planta del boniato.

Remejador (remejedor): Utensilio tradicional que consta de un palo en cuyo extremo se enrolla un trapo y que sirve para remover los granos sobre el tostador.

Ribanzo: ribazo, talud entre dos huertos.

Ristras (restras): trenza hecha de los tallos secos de las cebollas o ajos. Referido a la pimienta, conjunto de frutos unidos por sus pedúnculos mediante un hilo formando una fila larga. También llegaron a enristrarse algunas variedades de higos.

Rotación (de cultivos): alternancia de cultivos de diferentes familias botánicas y necesidades nutritivas, para evitar que el suelo se agote y que las enfermedades y plagas proliferen.

Salmorejo: salsa elaborada a base de aceite, vinagre, sal, pimienta, etc.

Sancocho: en las Islas Canarias es un plato típico a base de pescado salado, papas, batatas o ñame, hervidos con agua y sal, que se sirve con mojo y una pella de gofio.

Sazón: tempero o estado ideal del terreno para realizar las labores oportunas.

Sequero o secano: tierra sin riego artificial en donde se aprovecha únicamente el agua que proviene de la lluvia.

Siembra a chorro: técnica de siembra que consiste en dejar caer la semilla ininterrumpidamente a lo largo de un surco realizado en el terreno.

Siembra a golpe: técnica de siembra que consiste en sembrar la semilla en grupos de una o dos enterrándola en el terreno con ayuda de la azada o de un plantador.

Siembra a voleo: técnica de siembra que consiste en esparcir la simiente con la mano de forma que quede uniformemente repartida sobre el terreno.

Tafeña: alimento tradicional que se elabora tostando el grano y añadiendo posteriormente azúcar. Generalmente hace referencia al trigo o al millo tierno tostado, aunque también pueden emplearse otros granos (cebada, habas tiernas,...) e incluso castañas.

Talega: saco o bolsa ancha y corta, de lienzo basto u otra tela, que sirve para llevar o guardar las cosas.

Tostador: recipiente de barro o metálico, que se emplea para tostar el grano con el que se elabora el gofio.

Trillar: quebrantar la mies tendida en la era^{*}, y separar el grano de la paja.

Varear: hacer caer los frutos de las ramas de algunos árboles golpeándolos con varas de madera.

Verode (*Senecio kleinia*): Endemismo canario de la familia de las asteráceas que abunda en todas las islas en ambiente de tabaibal-cardonal.

Bibliografía

Afonso Morales, D. Ríos Mesa, D. y Royo, C. 2010. Morphological characterization and preliminary quality analysis of local wheat varieties from the Canary Island. 8th International Wheat Conference. San Petesburgo. 2010.

Afonso Morales, D. 2003. Estudio preliminar de variedades de almendras de la Comarca suroeste de Tenerife. Centro de Conservación de la Biodiversidad Agrícola de Tenerife. Documento interno.

Afonso Morales, D. 2008. Los trigos de Tenerife. Mundo Rural de Tenerife. Cabildo Insular de Tenerife, pp:6-9.

Afonso Morales, D. y Tascón Rodríguez, C. 2007. Informe sobre la Erosión Genética de Recursos Vegetales Agrícolas de las Islas Canarias. Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación. 293 pp.

Albafull Henríquez, E. 2003. Caracterización de variedades de ciruelo japonés *Prunus salicina* Lindl. con bajos requerimientos en frío. Proyecto Fin de Carrera. Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agraria. Universidad de La Laguna. [Inédito].

Álvarez, C.E. y Gil, J. 1996. Inventario de las papas presentes en la isla de Tenerife y de los nombres que en ella reciben. Hojas Divulgativas, nº 5. Servicio de Agricultura, Cabildo Insular de Tenerife. 33 pp.

Álvarez Rixo, J.A. 1868. Las papas: memoria sobre su introducción, cultivo, importancia notable de su producto en estas islas, y recomendable cualidad para los navegantes por ser dicho tubérculo eficaz preservativo contra la enfermedad del escorbuto. Boletín de la Real Sociedad Económica de Amigos del País de Las Palmas de Gran Canaria. nº 67, 68 y 73.

Alzola, M. J. 1984. El millo en Gran Canaria. Museo Canario pp. 15-16.

Arco Aguilar, M del C.; Arco Aguilar, M.M.; Atienzar Armas, E. y Hopo, M. 1990. Estudio de los restos vegetales de la cueva de Don Gaspar y algunas anotaciones sobre la agricultura prehistórica de Tenerife. Investigaciones arqueológicas en Canarias I: 13-25.

Arco Aguilar, M.C., 1993. Recursos vegetales en la prehistoria de Canarias. Museo Arqueológico. Cabildo Insular de Tenerife.

Arco Aguilar, M. C.; González Hernández, C.; Arco Aguilar, M.M.; Atiénzar, E. y Rosario Adrián, C. 2000. El menceyato de Icod en el doblamiento de Tenerife: D. Gaspar, Las Palomas y Los Guanches: sobre el poblamiento y las estrategias de alimentación vegetal entre los guanches. Eres (Arqueología), 9(1), pp: 67-129.

Asociación para el desarrollo rural de la isla de La Palma. 2002. Estudio para la caracterización del cultivo del almendro en La Palma. Cabildo de La Palma.

Bandini, J.B. 1816. Lecciones elementales de agricultura teórica, práctica y económica. Tomo I. Imprenta Bazzanti, San Cristobal de La Laguna.

Berthelot, S. 1980. Primera Estancia en Tenerife (1820-1830). Aula de cultura del Excmo. Cabildo Insular de Tenerife. Instituto de Estudios Canarios, Santa Cruz de Tenerife p. 34.

Bethencourt-Alfonso, J. 1991. Historia del Pueblo Guanche. Tomos I y II. Francisco Lemus, Editor. La Laguna.

Bethencourt-Piñero, F.J. 1991. Algunas características ampelográficas de las variedades de *Vitis vinifera* tradicionalmente cultivadas en la isla de La Palma. Trabajo Fin de Carrera. Escuela Universitaria de Ingeniería Técnica Agrícola de la Universidad de La Laguna.

Borja-González, C. 2009. Localización y caracterización de las variedades tradicionales de almendras en la isla de San Miguel de La Palma. Trabajo Fin de Carrera. Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agraria. Universidad de La Laguna.

Brandolini, A 1970. Razze Europee di Mais. Maydica 15: 5 -27.

Brewster, J. L., 2001. Las cebollas y otros alliums. Ed. Acribia S.A.

Cabrera-Pombrol, P. 2009. El Gofio y el pan en Garafía, editado por Cartas Diferentes Ediciones. Breña Alta.

Castro-Martín, N. 2004. Distribución del ñame (*Colocasia esculenta* L. Schott) en la isla de La Palma. Trabajo Fin de Carrera de Ingeniería Técnica Agrícola. Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agraria de la Universidad de La Laguna.

Centro de Conservación de la Biodiversidad Agrícola de Tenerife (2ª edición revisada). 2010. Cabildo Insular de Tenerife. 34 pp.

Cioranescu, A. 1998. Historias de Santa Cruz de Tenerife IV (1803-1977). Servicio de Publicaciones de la Caja Insular de Ahorros de Canarias.

Colon, C. 1445-1515. Diarios de Colon. Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes. Alicante; Fundación José Antonio de Castro., 2006. Madrid. [publicación en línea]. www.cervantesvirtual.com/FichaObra.html?ref=199985.

Corrales, C., Corbella, D. 2001. Diccionario Histórico del Español de Canarias. Instituto de Estudios Canarios.

De Paz Sánchez, M. y Carmona- Calero, E. 2006. La mesa que nos une. Historias de la alimentación. Ediciones Idea. 147 pp.

Dorta, C.E. 2006. Caracterización preliminar de la colección de "*Phaseolus* sp" del Centro de Conservación de la Biodiversidad Agrícola de Tenerife. Trabajo Fin de Carrera. Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agraria. Universidad de La Laguna. [Inédito].

Dorta-Estevez, C.; Afonso-Morales, D.; Tascón-Rodríguez, C.; Ríos-Mesa, D. 2008. Caracterización preliminar de la colección de judías (*Phaseolus* sp.) del CCBAT. En: Ríos-Mesa, D. y Hernández-Abreu, J.M. La Biodiversidad Agrícola. Conservación, Caracterización y Políticas. Actas del simposio Internacional de la Biodiversidad Agrícola.

Centro de Conservación de la Biodiversidad Agrícola de Tenerife, Cabildo de Tenerife. p 297-299.

Feucht, Vogel, Schimmelpfeng, Treutter, Zinkernagel. 2008. Cultivo de cerezos y ciruelos. Editorial Omega.

Franco Jubete, F. 1991. Los titarros. El cultivo de *Lathyrus* en Castilla y León. España. Consejería de Agricultura y Ganadería. Junta de Castilla y León.

Frutuoso, G. 1964. Las Islas Canarias: de saudades da terra. Instituto de Estudios Canarios. La Laguna

García Luis, J.C. 2005. Del grano al gofio. Centro de Conservación de la Biodiversidad Agrícola de Tenerife. Cabildo insular de Tenerife. 144 pp.

García-Pérez, A., 1999. La Vitivinicultura en el Noroeste de la isla de La Palma: Los Vinos de Tea. Trabajo Fin de Carrera. Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agraria. Universidad de La Laguna.

Gil González, J. 1997. El cultivo tradicional de la papa en la isla de Tenerife. Asociación Granate. La Laguna. 160 pp.

Gil-González, J. 2005. Los cultivos Tradicionales de la isla de Lanzarote. Los Granos: Diversidad y Ecología. Cabildo de Lanzarote, Área de Presidencia, Servicio de Patrimonio Histórico. Arrecife de Lanzarote. 258 pp.

Gil-González, J. 2008. Especies y variedades de plantas tradicionalmente cultivadas en la isla de Gran Canaria: Bases orales para su comprensión y estudio. Asociación Insular de Desarrollo Rural de Gran Canaria. 46 pp.

Gil, J. Rodríguez, C. Hernández, E. 2000. Caracterización morfológica básica de las papas antiguas de Tenerife. Asociación Granate. La Laguna.

Gil, J., González, A.J., Morales, J., Perera, J., Castro, N. Las higueras canarias y su diversidad: Bases orales y documentales para su estudio. Rincones del Atlántico. Nº 3, año 2006. p. 250-257.

Gil, J. y Peña, M. 2001. Batatas de Anaga: Inventario e Identificación (I). Seminario Permanente de Agricultura Ecológica (CSCCAA, Universidad de La Laguna), Área de Medio Ambiente (Cabildo Insular de Tenerife) y Asociación Granate. La Laguna. 81 pp.

Gil, J. Peña, M. 2007. Las papas antiguas de Lanzarote: caracterización morfológica básica. ADER-LAN.

Gómez León, C. 2002. "Entre Catana y Andrés, los trigos sembraré". El cultivo del trigo en las medianías de La Orotava. El Pajar. Cuaderno de etnografía canaria, nº 13: 4-25.

González, I. 2010. Caracterización morfológica y multiplicación de variedades locales de calabazas "*Cucurbita* sp". Trabajo Fin de Carrera. Escuela Técnica Superior de Ingeniería

Agraria. Universidad de La Laguna. [Inédito]. 231 pp.

González, Y. 2008. Centeno, cobijo y gofio, editado por la Asociación Cultural Pinolere. Proyecto cultural. 151 pp.

González-Díaz, A.J. Los perales de Viera: Perales tradicionales de Canarias. Rincones de Atlántico. Nº 4, año 2007. p. 250-261.

Guerrero, A. 1999. Cultivos herbáceos extensivos. Ediciones Mundi-Prensa. 831 pp.

Hardisson, A. y Caballero, J.M (Coord). 2006. El gofio. Un alimento tradicional canario. Gobierno de Canarias, 216 pp.

Hernández, J.M. 2003. Cartas de Medianeros de Tenerife (1769-1893). Cuadernos de dialectología de la Academia Canaria de la Lengua. Islas Canarias. 226 pp.

Hernández, M. 2007. Caracterización preliminar de la colección de "*Capsicum* sp" del Centro de Conservación de la Biodiversidad Agrícola de Tenerife. Trabajo Fin de Carrera. Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agraria. Universidad de La Laguna. [Inédito]. 288 pp.

López-Sangil, L. 1981. Inventario de cultivares de almendro en la isla de San Miguel de La Palma. Trabajo Fin de Carrera. Escuela Universitaria de Ingeniería Técnica Agrícola de la Universidad de La Laguna.

Lorenzo, A., Morera, M., y Ortega, G. 1994 Diccionario de Canarismos. Francisco Lemus Editor.

Lorenzo-Rodríguez, R. y Gil-González, J. 2007. Los cultivos tradicionales y su diversidad: Boniatos de la isla de La Palma: Inventario e Identificación. Reserva Mundial de la Biosfera de La Palma. Santa Cruz de La Palma. 72 pp.

Medina Cabrera, C. E. y Rios Mesa, D. J. 2011. Caracterización morfológica preliminar de las batatas (*Ipomoea batatas* (L) Lam.) presentes en los Parques Rurales de Tenerife. XXXIX Seminario de Técnicos y Especialistas en Horticultura. Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, Centro de Publicaciones. En Prensa.

Medina San Gil, A.G. 1984. Inventario de frutales de hueso y pepita en La Palma. Trabajo Fin de Carrera. Escuela Universitaria de Ingeniería Técnica Agrícola de la Universidad de La Laguna.

Monge Bailón, J y Pérez Cabrera, J. A. 1995. El ñame: aspectos generales y su cultivo en Canarias. Excmo. Cabildo Insular de La Palma. Ilmo. Ayuntamiento de San Andrés y Sauces. Centro de la Cultura Popular Canaria. S/C de Tenerife.

Morales Mateos J., 2003. De textos y semillas. Una aproximación etnobotánica a la prehistoria de Canarias. Colección Viera y Clavijo. Edita el Museo Canario de Las Palmas de Gran Canaria.

Morera, M. 2002. Diccionario Histórico Etimológico del Habla Canaria. Editorial Leoncio Rodríguez, S. A. Santa Cruz de Tenerife.

Hernández, J.Z., Ríos, D. y Celorrio, G. 2010. El Castaño de Tenerife. Estudio de la situación del cultivo mediante el uso de Sistemas de Información Geográfica. Centro de Conservación de la Biodiversidad Agrícola de Tenerife. Cabildo Insular de Tenerife. 189 pp.

Nadal, S.; Moreno, T. y Cubero, J.I. 2004. Las leguminosas grano en la agricultura moderna. Junta de Andalucía. Ediciones Mundi-Prensa. 318 pp.

Navarro Fortuño, J. 2001. Guía de las frutas cultivadas. Identificación y cultivo. Ediciones Mundi-Prensa. 224 p.

Navarro Soler, D. 1880. Cultivo de la cebolla en Canarias. Revista de Canarias nº45, Tomo II: 301-303.

Nuez F., Gómez Campo C., Fernández de Córdoba P., Soler S. y Valcárcel J.V. 1999. Colección de semillas de coliflor y brócoli. Monografías INIA: Agrícola Nº 1. Centro de Conservación y Mejora de la Agrodiversidad Valenciana. Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación. 120pp.

Perdomo, A. 2001. Los cambio ocultos en el paisaje del cereal de Canarias. El Pajar. Cuaderno de etnografía canaria nº 10: 29-33.

Perdomo, A. 2000. Los manantiales de ñames de Anaga. El Pajar: Cuaderno de Etnografía Canaria. Nº 7. pags. 36-41.

Pereira, S., Ramos, A.M., Ríos, D., Perdomo, A., González, J. 2001. Update of de spanish chestnut inventory of cultivars. FAO-CIHEAM. Nucis-Newsletter, nº 10, diciembre 01. p. 34-37.

Pereira-Lorenzo, S., Ramos-Cabrer, A.M., González-Díaz, A.J., Díaz-Hernández, M.B. 2008. Genetic assessment of local apple cultivars from La Palma, Spain, using simple sequence repeats (SSRs). Scientia Horticulturae 117 (2008) p. 160-166.

Pereira-Lorenzo, S., Ríos-Mesa, D., González-Díaz, A.J., Cubas, F. Perdomo, A., Calzadilla, C., Ramos-Cabrer, A.M. 2001. Chestnut cultivar on the Canary Islands. 445 For. Snow Landsc. Res. 76, 3: 445-450.

Pereira-Lorenzo, S.; Ríos-Mesa, D.; González Díaz, A.J. y Ramos-Cabrer, A.M. 2007. Los Castañeros de Canarias. Caracterización morfológica y molecular de las variedades de Tenerife y La Palma. Edita CCBAT-Cabildo de Tenerife y CAP- Cabildo de La Palma. 135 pp.

Perera López, J. La Toponimia de La Gomera. 2005. AIDER La Gomera. Vallehermoso. España.

Ríos-Mesa, D. 2006. El Centro de Conservación de la Biodiversidad Agrícola de Tenerife. Una apuesta por los cultivos tradicionales. Rincones del Atlántico, Nº3. En la red: <http://>

www.rinconesdelatlantico.com/num3/index.html

Ríos-Mesa, D., Afonso-Morales, D. y Tascón-Rodríguez, C. 2006. El reto de conservar para y con los agricultores. Ruta Archipiélago, nº 21. En la red: <http://www.pellagofio.com/?q=node/301#agric>

Ríos-Mesa, D., Afonso-Morales, D. y Tascón-Rodríguez, C. 2006. Patrimonio de la Humanidad. Catálogo de semillas antiguas de Tenerife. Ruta Archipiélago, nº 21. En la red: <http://www.pellagofio.com/?q=node/540>

Ríos-Mesa, D. y Hernández-Abreu, J.M. 2008. La Biodiversidad Agrícola. Conservación, Caracterización y Políticas. Actas del Simposio Internacional de la Biodiversidad Agrícola. Centro de Conservación de la Biodiversidad Agrícola de Tenerife, Cabildo de Tenerife. 312 pp.

Rodríguez Hernández, H. 2010. Caracterización morfológica preliminar de un grupo de variedades locales de chícharos (*Lathyrus* spp.) de Canarias. Proyecto Fin de Carrera. Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agraria. Universidad de La Laguna.

Rodríguez Toledo, M. Caracterización morfológica y nutricional de la colección de *Brassica oleracea* L. del Centro de Conservación de la Biodiversidad Agrícola de Tenerife (CCBAT). Trabajo de Fin de Carrera. Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agraria. Universidad de La Laguna. [Inédito].

Ruíz de Galarreta, J.I., Barandalla, L., Lorenzo, R., González, J., Ríos, D.J., Ritter, E. 2007. Microsatellite variation in potato landraces from the island of La Palma. Spanish Journal of Agricultural Research 5(2). P. 186-192.

Ruíz de Galarreta, J.I. y Ríos-Mesa, D. 2008. Variedades de Patatas y Papas Españolas. Edita NEIKER. Vitoria-Gasteiz. 192 pp.

Sabaté Bel, F.; Perdomo Molina, A y Afonso Álvarez, V. 2008. Las fuentes orales en los estudios de Agroecología. Centro de Conservación de la Biodiversidad Agrícola de Tenerife. Cabildo Insular de Tenerife. 193 pp.

Sánchez, R. y Martín, F. 1984. Génesis y Desarrollo de Ingenio durante el s-XVI. Ilustre Ayuntamiento de la Villa de Ingenio, p. 432.

Sánchez Manzano, F. 1984. La Laguna 1800 - 1860: Un estudio de Historia Agraria. 2007. Colección: Biblioteca Económica Canaria. Ediciones Idea. 228 pp.

Santana Guerra, J.M. 1979. El cultivo de la caña de azúcar en la isla tinerfeña. Aguayro. Nº 117. Caja Insular de Ahorros de Gran Canaria. pags: 6-9.

SAT Viticultores de Tenerife, Arvelo Martín, Y., Tascón Rodríguez, C. e Innovaris S. L. 2007. Estudio para la potenciación de la cebolla de Guayonje. Tacoronte. Ilustre Ayuntamiento de Tacoronte. [Inédito].

Siverio, C. 2008. Caracterización morfológica preliminar bajo invernadero de malla de la

colección de tomates locales del Centro de Conservación de la Biodiversidad Agrícola de Tenerife. Trabajo Fin de Carrera. Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agraria. Universidad de La Laguna. [Inédito]. 310 pp.

Tascón Rodríguez, C. 1997. El Cultivo Tradicional en gavias y el cultivo de tomates en invernadero en la isla de Fuerteventura. Análisis comparativo. Trabajo Fin de Carrera. Centro Superior de Ciencias Agrarias, Universidad de La Laguna. [Inédito].

Tascón Rodríguez, C. 2007. Informe: Prospección de las islas de Lanzarote y Fuerteventura. Documento Interno CCBAT. Cabildo de Tenerife.

Tascón, C., Afonso, D., Ríos, D. 2008. Resultados preliminares de la caracterización morfológica de la colección de ajos del CCBAT. En: D. Ríos Mesa y J M. Hdez. Abreu. La Biodiversidad Agrícola. Conservación, Caracterización y Políticas. Actas del Simposio Internacional de Conservación de la Biodiversidad Agrícola, 218-222 pp.

Tascón, C., Hernández, J. Z., Ríos, D. 2008. Las cebollas de Tenerife. Características y cultivo a través del conocimiento de los agricultores. En: D. Ríos Mesa y J M. Hernández Abreu. La Biodiversidad Agrícola. Conservación, Caracterización y Políticas. Actas del Simposio Internacional de Conservación de la Biodiversidad Agrícola, 293-296 pp.

Tessier, H. A. y De León y Falcón, F. M. 2005. El estado de la agricultura en las Islas Canarias. Ediciones Idea. Biblioteca Económica Canaria.

Velázquez Barrera, M. E. 2006. La conservación *in situ* de los trigos: el ejemplo de una agrupación de tratamientos integrados. Proyecto de Fin de Carrera: Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agraria. Universidad de La Laguna.

Viera y Cavijo, J. 1866. Diccionario de Historia Natural de las Islas Canarias e índice alfabético descriptivo de sus tres reinos animal, vegetal y mineral. Reeditado en 2004. Ediciones Nivaria. 639 pp.



