

ÁLVAREZ RIXO

EN LA SOCIEDAD DE AMIGOS DEL PAÍS DE LA PALMA

Carmen Díaz Alayón*

Resumen: Desde bien pronto, J. A. Álvarez Rixo advirtió el interés y la conveniencia de estudiar las peculiaridades del español canario y a ello dedicó una buena parte de su tiempo y esfuerzo, tal y como se puede ver en distintas aportaciones sobre esta cuestión, pero su legado en este sentido no se limita únicamente a su contribución de carácter específicamente lingüístico, por descontado singularmente valiosa, sino que también alcanza al conjunto de su producción, en la que disponemos de un apreciable caudal de datos que nos acercan el habla insular del siglo XIX. Esto se desprende del análisis de su memoria sobre la introducción, cultivo e importancia de las papas, publicada en Santa Cruz de La Palma en 1867-1868.

Palabras clave: lengua española, dialectología, lexicología, español de Canarias.

Abstract: J. A. Álvarez Rixo early realized how worthwhile the study of the peculiarities of the Spanish of the Canaries could be and to this task he devoted a good deal of effort and time, as may be seen from his various writings on the topic. However, his contribution to this field is not limited to his specialized works on Linguistics, which are, needless to say, particularly valuable, but it also covers his entire production, which offers us a considerable amount of information on the language spoken in the Isles in the 19th century. This may be seen from a study of his report on the introduction, growth and relevance of the potatoes, published in Santa Cruz de La Palma in 1867-1868.

Key words: Spanish language, dialectology, lexicology, Canary Spanish.

La Sociedad Económica de Amigos del País de La Palma, en aplicación de los Estatutos aprobados a principios de 1866 y dentro de las iniciativas de relanzamiento que esta institución toma en aquellas fechas, decide incorporar como socios corresponsales a personalidades destacadas, entre las que se encuentra José Agustín Álvarez Rixo, testigo excepcional de la andadura decimonónica insular. Su nombramiento tiene lugar en marzo de 1866 y a pesar de su avanzada edad —va a cumplir los setenta años— el investigador portuense lo acepta «en prueba de agradecimiento, por cuanto no me considero doctado de conocimientos análogos para su acertado desempeño, pero sí animado de los buenos deseos que siempre he tenido de poder contribuir en algo al fomento y prosperidad de nuestro País», según recoge en la nota de aceptación que envía al Director de la Sociedad, Manuel Carballo Fernández (Paz Sánchez 1981). Sin duda alguna se trata de un nombramiento que no sorprende y que es la traducción lógica del reconocido prestigio del que goza Álvarez Rixo. Éste siempre ha mantenido relaciones cordiales con des-

*Universidad de La Laguna

tacados miembros de la intelectualidad y la cultura de la capital palmera y, en este sentido, hay que recordar de modo particular su amistad con Manuel Díaz, al que tiene la oportunidad de conocer de cerca en los primeros años de su injusto pero fecundo destierro en Tenerife, particularmente durante su estancia al frente de la parroquia de Nuestra Señora de la Peña de Francia. De personalidad lúcida, emprendedora y creativa, Manuel Díaz dejará en ésta algunas muestras de sus facultades pictóricas y también será el artífice de la desviación de la corriente del barranco de Martiáñez y la canalización de las aguas al Puerto de la Cruz, auspiciadas por el entonces alcalde Álvarez Rixo, y éste, por su parte, deja patente la consideración que le merece el sacerdote palmero redactando unas notas sobre su vida: «Apuntación biográfica sobre el venerable señor don Manuel Díaz, beneficiado rector de la Iglesia del Salvador en Santa Cruz de la Palma», que forma parte del volumen inédito *Varias noticias biográficas de algunos ysléños canarios*. De igual forma, entre las amistades palmeras de nuestro polígrafo también se encuentra Antonio Lemos Smalley, al que se debe el opúsculo «Usos y costumbres de los aldeanos de la isla de La Palma» y que hoy conocemos gracias a la copia que éste envía a Álvarez Rixo. Todo esto, unido a las intensas relaciones que se dan a lo largo del siglo XIX entre el Puerto de la Cruz y la isla de La Palma, hace que nuestro autor esté particularmente bien informado en lo que a esta última se refiere, como lo muestra el amplio número de referencias y materiales que en este sentido aparecen en buena parte de su obra. Prueba ilustrativa de ello son las formas léxicas palmeras que anota en sus *Voces, frases y proverbios provinciales de nuestras Islas Canarias*: *cheo* 'tufo desagradable del vino', *nébeda* 'Convolvulus canariensis', *ruama* 'guelde', *sirinoque* 'el baile canario o Santo Domingo' y *torrado* 'almendra y maíz tostados que las jóvenes campesinas suelen llevar a las romerías en la isla de La Palma y acostumbran dar a los concurrentes que les piden permitiéndoles que ellos mismos lo saquen de la faldriquera que ellas llevan a propósito a un lado' (1992: 81, 84, 117, 119, 129).

El prestigio que Álvarez Rixo posee en aquellos momentos se debe sobre todo a la notable labor que desarrolla en las páginas de la prensa insular a partir del año 1839 y que nos muestra que estamos ante una personalidad particularmente atenta al medio en el que transcurre su vida y en la que refleja su certero diagnóstico de los problemas, su profundo conocimiento de las actitudes de los canarios y su preocupación por todo lo que tenga que ver con el progreso, la previsión, la educación y el orden. Una buena parte de esta producción periodística ve la luz en *El Time* de Santa Cruz de La Palma. Como se sabe, este periódico se publica por primera vez el 25 de febrero de 1863 y las colaboraciones de Álvarez Rixo empiezan en el núm. 4, de 2 de agosto de 1863, con un artículo sin título al que proponemos denominar «La isla de San Miguel de La Palma», teniendo en cuenta las palabras iniciales. Este trabajo destaca los recursos y posibilidades de la isla, hechos históricamente bien conocidos por las potencias europeas, y para ilus-

trar este punto se recuerda el protagonismo de Domingo de Iriarte en la paz de Basilea, en la que como embajador plenipotenciario de nuestro país supo desviar las pretensiones de los franceses que querían La Palma para sí por efecto del tratado. Junto a esto, nuestro autor reconoce que el paso del tiempo ha traído progreso y mejoras a la isla, pero señala que se debe ser consciente de que a todo ello se opone el mal endémico de todas las Canarias: la carencia de patriotismo, y para ilustrar su posición se detiene en los tiempos de la Junta Suprema, caracterizados por las arbitrariedades, la insensatez y la soberbia, desórdenes de los que La Palma no se vio libre. Para dar una idea del dinero perdido en expedientes, pleitos, desplazamientos y otras sandeces, nuestro autor calcula en 25.000 pesos por año la cantidad que la Junta Suprema recibió de La Palma y que podrían haber tenido mejor destino si se hubieran dedicado a su propio fomento. Es obvio que la moraleja que se quiere transmitir es la necesidad de la unidad y el esfuerzo de todos ante las empresas que signifiquen progreso y bienestar. A partir de este artículo del núm. 4 de *El Time*, son constantes las contribuciones de Álvarez Rixo en este periódico, en las que formula numerosas propuestas relativas a La Palma y a las Canarias en su conjunto, todas ellas apuntaladas con los elementos firmes e incuestionables de la sensatez, el bien común y el progreso, como se ve en su siguiente artículo «Observaciones marítimas y comerciales» (núm. 6, 16 de agosto de 1863) donde sugiere activar el tráfico comercial con los puertos del mediodía y el levante peninsular, utilizando los medios propios. En su opinión, La Palma dispone de recursos para hacerlo y dedica una buena parte del artículo a desarrollar con todo detalle sus propuestas comerciales, que centra en la ciudad de Sevilla, a la que se podrían exportar los productos agrícolas e industriales que la isla envía a ultramar y de la que se podrían importar numerosos productos necesarios. La idea central que se quiere destacar aquí es que las Islas no son tan pobres de recursos para el comercio y que lo que sí ha habido entre los canarios es falta de animación y asociación. Y esto supone para Álvarez Rixo, al igual que hemos visto en la colaboración anterior, una muestra más de la pobre idea que nos hacemos de la verdadera y benéfica noción del patriotismo. La Palma vuelve a estar presente en su siguiente artículo «Partidos judiciales en estas Islas Canarias» (núms. 23 y 24, 20 y 27 de diciembre de 1863), en el que se propone, de manera razonada, una redistribución territorial a este respecto que tenga en cuenta los factores de la población, la superficie administrada y las facilidades de desplazamiento. En este sentido, le parece que la asignación de la isla de El Hierro al partido de Santa Cruz de Tenerife constituye no sólo un gran perjuicio para los herreños sino también una notable incomodidad para el juzgado al que pertenecen, señalando con detalle las distintas desventajas y concluyendo:

«No consideramos que haya derecho para obligar á ir tan lejos y con tantos riesgos de mar y tierra á unos ciudadanos que pueden tener despacho de sus negocios en

otros juzgados mas inmediatos. Los naturales del Hierro para ir á Santa Cruz de Tenerife á pasar por el registro correspondiente sus escrituras, si es por mar, tienen que navegar cosa de 36 leguas, entre travesía y el costear la isla de Tenerife, dilatando esta navegacion la brisa que generalmente reina; y como esto es incómodo á los deshabitados al mar, desembarcan por el puerto de Adeje ó Valle de Santiago, teniendo que atravesar casi toda la isla de Tenerife por cumbres y caminos malísimos, haciendo gastos considerables, dándose el caso que tienen un juzgado á 14 ó 17 leguas apenas de su isla en la vecina ciudad de Santa Cruz de la Palma; entre cuyas dos islas transitan los barquitos pescadores, fácil proporcion para comunicarse de una á otra con muchísima economía, y que siendo la poblacion del Hierro 4,642 almas, agregada á la de 31,451 que habita la Palma, constituiria un partido judicial respetable de cosa de 36,093 almas.»

Además de proponer razonadamente la anexión de El Hierro al partido judicial de Santa Cruz de La Palma, nuestro autor va más allá y sugiere que, dada la configuración topográfica de La Palma, se debería considerar la posibilidad de que esta isla tuviera dos partidos judiciales. La contribución siguiente es «Biblioteca pública» (núm. 32, 21 de febrero de 1864), que nos muestra lo particularmente atento que está nuestro escritor a todas las iniciativas educativas y culturales. Este artículo tiene que ver con el núm. 21 de *El Time* (6 de diciembre de 1863), en el que se proponía la creación de una biblioteca pública en Santa Cruz de La Palma y que contará con una respuesta rápida y positiva, comenzando a llegar muy pronto las enhorabuenas, las adhesiones y las donaciones. No va a faltar el apoyo de Álvarez Rixo, que aprovecha la ocasión para recordar las iniciativas que en el mismo sentido habían tomado en el Puerto de la Cruz Bernardo Valois y Bethencourt y Gaspar de Franchy en las últimas décadas del siglo XVIII. Luego sigue «Historia natural de las Islas Canarias» (núms. 34 y 35, 6 y 13 de marzo de 1864; núms. 37 y 38, 3 y 10 de abril de 1864), cuyas primeras líneas constituyen una breve nota de presentación al «Prólogo» del *Diccionario de Historia Natural* de Viera y Clavijo, que se publica en su integridad, todo ello dentro de una iniciativa personal de Álvarez Rixo, a la que aporta sus propios materiales y que no debe sorprender porque estamos ante un gran admirador del Arcediano y de su obra y que, en lo que se refiere al *Diccionario*, no pierde ocasión de alabarlo y recomendar su lectura. De destacar es que esta difusión del «Prólogo» en las páginas de *El Time* tiene particular interés, porque se adelanta a la publicación, en 1866, de la primera edición del *Diccionario* que patrocina la Económica de Gran Canaria. Las siguientes contribuciones serán «Intereses territoriales y comerciales» (núm. 40, 24 de abril de 1864), «El thé» (núm. 48, 19 de junio de 1864), «Gratitud pública» (núm. 77, 8 de enero de 1865) y «Explotación del azúfre» (núm. 108, 27 de agosto de 1865).

Como vemos, con anterioridad a marzo de 1866, que es cuando se produce su nombramiento de socio-corresponsal de los Amigos de La Palma, Álvarez Rixo ya ha publicado nueve artículos en *El Time*, cuya dirección lo nombra redactor y corresponsal en diciembre de 1866¹. Sus contribuciones seguirán apareciendo en números de los años 1866, 1867, 1868 y 1869, hasta completar un total de 17 trabajos², algunos de ellos particularmente relevantes dentro de la prensa insular y dentro de los estudios del español de Canarias. El último de sus artículos en *El Time* se publica en abril y mayo de 1869 y con él se despide de la prensa insular, en la que ha estado presente durante treinta años.

Volvamos a las colaboraciones de Álvarez Rixo en el seno de los Amigos de La Palma, que son las que nos interesan en estas páginas. En condición de socio corresponsal envía a esta institución su trabajo «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», que se valora positivamente en la junta que la Sociedad celebra con fecha 12 de mayo de 1867, acordándose tanto que «se consignase en el acta el agrado con que se había recibido dicho manuscrito, dándose las gracias á su autor por este apreciable trabajo» como que viese la luz en el *Boletín* de la misma³. La publicación se inicia en el núm. 5 (junio de 1867, págs. 38-44) y sigue en los núms. 6 (julio de 1867, págs. 47-52), 7 (agosto de 1867, págs. 57-60), 8 (abril de 1868, págs. 65-68), y 10 (junio de 1868, págs. 81-84)⁴. En este último se recoge que la colaboración continuará en un próximo número, pero desafortunadamente, como quiera que el *Boletín* ya no vuelve a salir tras la publicación del número 11 en julio de 1868, la divulgación del trabajo queda interrumpida. No obstante, se trata de un trabajo que tiene una acogida favorable, como lo muestra el hecho de que en el núm. 10 se anuncia, en el primero de los sueltos, que la memoria que se viene publicando la empeza-

¹ Paz Sánchez 1981: 51. En la sesión que la Sociedad celebra el 6 de enero de 1867 se lee el escrito de aceptación de Álvarez Rixo. Véase *Boletín de la Sociedad de Amigos del País de Santa Cruz de La Palma*, núm. 1, febrero 1867, pág. 4.

² A los ya reseñados, añádanse «Agricultura. Por qué obras conviene instruir en ella a la juventud canaria» (núms. 143 y 145, 27 de mayo y 10 de junio de 1866); «Y volveréis un día...» (núm. 178, 15 de marzo de 1867); «Reflexiones sobre la presente escasez de alimentos» (núm. 222, 7 de marzo de 1868); «Doña María Joaquina Viera y Clavijo. Opúsculo biográfico» (núms. 229 y 230, 30 de abril y 7 de mayo de 1868); «Vocablos isleños» (núm. 232, 22 de mayo de 1868); «Manantial descubierto en Lanzarote» (núms. 244-245, 22-30 de agosto de 1868); «Fuerteventura» (núm. 249, 30 de septiembre de 1868); «Acróbatas isleños» (núm. 259, 15 de diciembre de 1868); y «Ensayo sobre las señales naturales que anuncian los años fértiles o estériles en las Islas Canarias» (núms. 275, 276 y 277, de 15 y 30 de abril, y 7 de mayo de 1869).

³ *Boletín de la Sociedad de Amigos del País de Santa Cruz de La Palma*, núm. 5, Santa Cruz de La Palma, junio de 1867, pág. 38.

⁴ Remitimos en todo momento a esta edición, que manejamos en la copia microfilmada que existe en la Biblioteca Municipal de Santa Cruz de Tenerife. En este sentido, conviene señalar que A. Millares Carlo y M. Hernández Suárez (1975: 166), en el catálogo que elaboran de la producción de Álvarez Rixo, no recogen esta publicación de la «Memoria de las papas» en el *Boletín de la Sociedad de Amigos del País de Santa Cruz de La Palma*, sino la que saca con posterioridad el *Boletín* de la de Gran Canaria.

rá a reproducir también el *Boletín de la Sociedad Económica de Amigos del País de Las Palmas de Gran Canaria* en el núm. 67 correspondiente a marzo de 1868. Y, efectivamente, se vuelve a divulgar en este número (págs. 40-47) y en el 68 (págs. 55-59) y 73 (págs. 136-138), de abril y septiembre de 1868, pero lo publicado llega hasta el mismo punto que lo hace el *Boletín* palmero, de donde se toman los materiales.

La lectura y el análisis de esta colaboración nos sirve, al igual que ocurre con el resto de su producción, para acercarnos a los principios y posiciones de su autor. Estamos ante un hombre que defiende especialmente los valores del progreso, el orden, la instrucción, la responsabilidad y la sensatez, al igual que podemos ver todos los recursos que se emplean en la redacción de la memoria: el conocimiento personal, la experiencia ajena y las fuentes documentales y la investigación precisa. De la misma forma, esta Memoria de las papas también nos ofrece los rasgos de la peculiar lengua literaria de Álvarez Rixo, que puede considerarse representativa de la de un canario culto del siglo XIX y en la que no encontramos palabras pomposas y frases poco familiares, sino una escritura sencilla y ajustada, empapada siempre de una manifiesta intención didáctica, permanentemente preocupada por la claridad, la precisión y la sencillez. Su prosa refleja aquí y allá distintos rasgos del habla insular, y entre las particularidades de orden morfosintáctico vemos algunas que a buen seguro resultan curiosas para el lector actual, como es el caso del especial comportamiento que muestran los pronombres átonos y que llama particularmente la atención por su divergencia con el uso que tiene en la actualidad en el español canario:

«Y por lo que hace á como debe cubrirse las semillas al plantarlas en el fondo del surco, *las* basta dos pulgadas o menos de tierra.

El uso más ordinario es barbechar una ó dos veces el terreno, pasados algunos dias ararla y plantar las papas á la distancia de cosa de una cuarta unas de otras; seguidamente se *las* va poniendo una ó dos buenas capas de estiércol desmenuzado...

Mas adelante se *las* da otra *sacha*...

Pero nada nos satisfacen sus preceptos, pues ni que se muden las semillas, ni que se haga la plantacion en terreno absolutamente roturado de nuevo, ni que se hubiese adoptado poner *las* guano al tiempo de sembrarlas...»

Se trata de un rasgo del que Álvarez Rixo nos deja abundantes referencias en su producción y que también vemos en otros autores canarios de la época. Numerosos son los registros de esta Memoria que se refieren al vocabulario y que constituyen un interesante conjunto de formas del léxico agrícola de Tenerife en el siglo XIX. Entre ellas se encuentran:

acolmar (núm. 8) ‘labor del cultivo de las papas consistente en arrimarle más tierra a cada pie para que no se desparramen mucho las ramas y que el fruto que está entonces creciendo tenga más abrigo, más limpieza y está más holgada la tierra’.

aguachento (núm. 6) ‘la papa o fruto que tiene una gran cantidad de agua’. Esta forma también la vemos en el *Diccionario* de Viera y Clavijo, s.v. *peral*.

arrienda (núm. 8) ‘labor del cultivo de las papas que consiste en volver a pasar la superficie de la tierra removiéndola con la azada suavemente para quitar toda yerba que germine en aquel espacio y abrigar los grelos que ya quieren salir a flor de tierra’.

bubanguero (núm. 12) ‘planta de las cucurbitáceas que produce los bubangos’. Se trata de un registro de interés por cuanto disponemos en los siglos XVIII y XIX de diversos registros de *bubango*, pero no conocemos referencias de la forma *bubanguero*.

gomo (núm. 13) ‘dureza anómala que presentan en su interior algunos tubérculos’. Para el siglo XIX, no conocemos otros registros de esta forma que el que aquí recoge Álvarez Rixo y el que consigna también en sus *Anales del Puerto de la Cruz de La Orotava*, pág. 369.

grelada (núms. 6, 14) ‘la papa que tiene grelos’.

grelar (núms. 11, 14) ‘echar las papas los brotes’.

grelo (núm. 6, 8, 14) ‘brote que producen las papas cuando están en un lugar húmedo y cuando empiezan a germinar en la tierra’. Tanto de esta forma como de la que precede, los únicos registros conocidos del siglo XIX corresponden a Álvarez Rixo.

guano (núm. 14) ‘abono’. Otros registros de este término los trae Álvarez Rixo en sus *Anales*, págs. 478, 487, 488 y 510.

mangla (núm. 6) ‘plaga o enfermedad que afecta a las papas’.

manglienta (núm. 6) ‘la papa afectada de mangla’. Se trata de un registro de interés porque la literatura insular disponible nos ofrece referencias de *mangla*, pero no así del adjetivo correspondiente, que aquí trae Álvarez Rixo.

medianía (núms. 6, 7, 8) ‘en las Canarias más elevadas, franja de terreno comprendida entre la zona de cumbre y la costa, que por sus características es propia para los cultivos’. Otros registros de esta voz los trae Álvarez Rixo en sus *Anales*, págs. 178, 472, 487, 506, 512 y 514.

millo (núm. 8) ‘maíz’. Numerosos registros de esta forma los proporciona nuestro autor en distintas piezas de su producción: *Anales*, págs. 91, 147, 169, 194, 228, 241, 244, 299, 325, 371, 373, 395, 408, 429, 430, 432, 448, 461, 467, 476 nota, 477, 479 y 486; *Historia del Arrecife*, pág. 77; y *Cuadro histórico*, págs. 67, 88, 107, 121 y 126.

ojo (núm. 6) ‘punto en el que las papas echan los grelos’.

papal (núm. 13). Forma curiosa de la que no conocemos otros registros. Da la impresión de que se trata de una voz que nuestro autor no toma del habla popular insular en la que, de haber existido, se hubiese conservado.

papa borracha (núm. 6) ‘clase de papa, de color blanco amarilloso transparente y por dentro aguachenta y sin gusto que se produce los años demasiado invernosos y que por su mala calidad se separa para echarla a los cerdos’.

papa bonita (núm. 11) ‘variedad de forma irregular, ojos profundos y piel habitualmente oscura, muy estimada por su sabor’. Otro registro puede verse en los *Anales*, pág. 472.

papa canaria (núm. 11) ‘clase de papa invernera de piel color encarnado con ojos blancos y de figura oval’.

papa chasnera (núm. 6) ‘clase de papa de mala calidad de color blanco sucio y vetas moradas’.

papa de medio tiempo (núms. 6, 8) ‘la que se planta en fechas distintas a la invernera y veranera’.

papa hortelana (núm. 13). Llamada así por asemejarse la hoja de la planta a la yerba menta y no tener debajo ningún tubérculo.

papa invernera (núms. 6, 7, 8, 13, 16) ‘papa que se cosecha en invierno’. Según nuestro autor, se planta entre los meses de septiembre y noviembre y se recoge en enero o febrero, permaneciendo cuatro meses en la tierra.

papa londrera (núm. 11) ‘clase de papa traída de Londres’.

papa nortera (núm. 11) ‘clase de papa importada del norte de Europa, señaladamente de Irlanda y de Inglaterra.’

papa melonera (núm. 11) ‘clase de papa de tamaño grande, de color amarilloso y figura abarriletada’.

papa peluquera (núm. 11) ‘clase de papa de color blanco rosado’.

papa siete cueros (núm. 11) ‘clase de papa invernera de piel color encarnado sucio y de figura oval’.

papa veranera (núms. 1, 6, 7, 8, 12, 13, 16) ‘la que se planta en enero y febrero y se recoge en verano’. Según Álvarez Rixo, permanece seis meses en la tierra.

sacha (núm. 8) ‘acción de recubrir con tierra el pie de la planta’.

sequero (núm. 9) ‘secano’.

sindicado (núm. 6) ‘afectado’.

Todas estas referencias hacen que estemos ante una contribución singular en lo que se refiere a los materiales sobre el habla insular, que la convierten en la primera de sus colaboraciones periodísticas en la que se detiene en la descripción del español canario y que acerca este trabajo a otras dos colaboraciones periodísticas de Álvarez Rixo de naturaleza lingüística como son «Agricultura. Por qué obras conviene instruir en ella a la juventud canaria» y «Vocablos isleños». Por ello, teniendo en cuenta su interés y la relevancia que esta Memoria tiene dentro de las fuentes del siglo XIX, la reproducimos a continuación siguiendo las características del original.

LAS PAPAS

Memoria sobre su introduccion, 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, remitida á esta Sociedad de Amigos del País, por D. José A. Álvarez Rixo, socio corresponsal de la misma.

Núm. 1.º Noticia primera de su origen

Parece por demás ponderar cuán útil es la plantacion del tubérculo á que generalmente denominamos *papas* y otros *patatas*; pero aun que son muchos los que las cultivan y todos diariamente las comemos, bien pocos son los que tienen idea de dónde y cómo nos vino este precioso don de nuestra subsistencia. Tal vez á pesar de ser curiosa esta digresion, á algunos les parecerá impertinencia, pero el isleño á quien incomodare puede pasarla por alto, que no faltarán individuos que se dignen apreciarla.

En el primer viaje que hizo Cristóbal Colon á América, año de 1492, hallamos que habiendo mandado á dos españoles nombrados Rodrigo de Xeres y Juan de Torres al interior de la Isla Española, ó Haiti, que acababa de descubrir, éstos entre otras cosas le hicieron esta relación: «La mayor parte del país que atravesamos está cultivada y nos ha sorprendido por su fertilidad. Los campos producen maiz ó trigo de Indias, y una raíz que despues de asada se come como pan. ...Comimos las raíces asadas que nos ofrecieron, cuyo sabor nos recordó el de las castañas...»

Y como en Tenerife tenemos hoy algunas papas veraneras que tienen un sabor dulce y agradable que algo se asemeja a las castañas de horno; como precisamente este pasaje acaeció en el mes de octubre, está visto que debieron ser cosechados dichos tubérculos en el verano, por lo cual creemos fueron las papas que primero probaron los europeos, y que la comparacion que éstos hicieron de su sabor no está muy desproporcionada. Pero que el mismo Cristóbal Colon descubrió la patata en la isla de Cuba en su primer viaje, nos lo afirma Mr. Washington Irving en la vida y viajes de este inmortal descubridor. L. IV., cap. 4.

El Perú, y principalmente la fértil provincia de Quito, dice Campe en su Historia, parte III, cap. 3, pág. 283, es en cierto modo la patria de la patata; de allí es desde donde ha sido trasplantada á otras localidades de América y por último á Europa. Todo el mundo conoce y aprecia la utilidad de este tubérculo, que constituye hoy día el principal alimento del pobre, que no es despreciado en la mesa del rico y que se recomienda á la vez por sus cualidades nutritivas y baratura.

Núm. 2.º Su introduccion en Europa

El caballero Walter Raleigh, inglés, en uno de sus ruidosos viajes á las Américas por los años de 1578 á 1583, para maltratar los establecimientos españoles durante el reinado de Isabel de Inglaterra, estuvo en el rio Esquivo, provincia de la Guayana, deseando penetrar al lago Parinca, fatal objeto de este viaje, donde parece vió que unos indios sazocaban al fuego y comian ciertas patatas que el inglés probó y encontró buenas. Trajo algunas á Europa, las cuales plantó en su propio jardin, y al cabo de cosa de cuatro meses, en que ya la rama de las papas, despues de haber florecido, se iba secando y amarillando su fruto ó baya, del tamaño y semejanza de un tomate pequeño, el jardinero de sir Walter lo probó y halló ruin é insustancial, trayéndolo á su amo que estaba sentado á la mesa, á quien dijo: «Este es el fruto grande y bueno que V. nos ha traído acá?» Contestóle sir Walter, que si era malo podia arrancar las plantas inmediatamente, lo cual puesto por obra, se quedó maravillado el jardinero al encontrar debajo muchas y grandes patatas; por lo que vuelto á dar parte á su amo, éste se sonrió y mandó sazonarlas para comerlas. Estas fueron las primeras papas que se produjeron en Europa. Pero sir Walter murió degollado de órden de Jacobo, primer sucesor de Isabel, por ciertos cargos del poco resultado que tuvo su expedicion! Quién le habia de decir á este Rey y su consejo, que tal vez muy pocas han sido tan útiles para la Gran-Bretaña y para todo el género humano! En efecto, despues de la generalizacion del cultivo de las papas en varios reinos, segun observamos antes, han desaparecido las grandes hambres. Aunque tambien es cierto que en algunos distritos de Inglaterra se dilató su cultivo en mayor escala, tanto que, segun escribe White de Selborne, todavia el año 1768 las papas en aquel pequeño distrito habian prevaecido, por medio de premios, durante aquellos veinte años solamente; siendo muy estimadas allí por los pobres, los cuales apenas se habian aventurado á probarlas en el último reinado. Véase el Penny Magazine núm. 466 de 6 de julio de 1839. T. 8.

Núm. 3.º Su introduccion en estas islas Canarias

El Sr. D. José Viera y Clavijo escribió una Memoria sobre el origen, cultivo y utilidad de las papas, presentada á la Real Sociedad de Amigos del Pais de Gran-Canaria, la cual hubo de quedar inédita y no la he visto, á pesar de que en 12 de agosto de 1788 la remitió á la de Tenerife por conducto de D. Lope de la Guerra. Pero como el Doctor D. Juan Bautista Bandini, amigo y consocio del Sr. Viera, trata de esta materia en su tomo I de las Lecciones elementales de Agricultura, impresas en la ciudad de la Laguna por Miguel Angel Bazzante el año 1816, no hay duda que reasumirá lo mas esencial que el Sr. Viera diria en su Memoria, y otras que tengo idea presentó a dicha Sociedad que tienen relacion con esto; v. g. el método de hacer pan de papas. Por lo tanto, me propongo simplemente copiar cuanto dice el citado Doctor Bandini, añadiendo, cuando parezca oportuno, mis pobres esperiencias y observaciones.

«Es tradicion constante en estas islas (escribe el mismo pag. 310) de que las papas ó patatas que por primera vez se sembraron en tierras de Icod el alto, de donde se han propagado tan felizmente por toda la provincia, las trajo del Perú D. Juan Bautista Bethancourt y Castro por los años de mil seiscientos veinte y dos.»

Aquí observaremos, que ciento y ocho años despues, es decir, por los de 1730, D. Pedro Agustin del Castillo, en su historia de las Canarias, ya habla de las papas como de uno de los productos más considerables de la Gran-Canaria, su patria; prueba clara de lo que habia adelantado y adaptado su cultivo en estas islas⁵. Pero volviendo á contraernos á lo demás que dice Bandini, éste continúa así: «A pesar de la preocupacion general contra ellas á los principios, se ha extendido tanto su uso que casi no hay reino ni provincia donde no se cojan ya grandes cosechas de esta preciosa raiz, que lejos de ser comida nociva, es sumamente sana, nutritiva, *antiescorbútica*, &», &»

Núm. 4.º Calidades y maneras de cultivo de las llamadas inverneras

«Hay de ellas muchas variedades: tempranas, tardias, de flor blanca, rosada, cenicienta ó azul, de epidermis blanco, pardo, amarillo, rojo, ó morado; de figura redonda, larga, ovalada, esquinada, con escrecencias, &c.»

«Toda clase de terreno es mas ó menos favorable á este fruto; pero no lo es el demasiado húmedo y pantanoso porque las pudre. Se ha notado que se dan bien en las lomas, donde son mas tempranas; en las tierras gredosas preparadas antes y sembradas profundamente, y aun en los arenales si se estercolan; pero que nada es comparable á las tierras barbechadas por la primera vez, á cuyo fin los Irlandeses, dividiendo un predio en cuarteles con zanjas profundas, esparcen por la superficie la que han sacado de ellas y la mezclan con ramas de árboles bien desmenuzadas para dejarla mas fofa, con lo que consiguen abundantes cosechas.»

«Es por demás decir aquí el modo de abonar y de preparar la tierra, y que las papas se deben sembrar á una cuarta de distancia unas de otras, y no muy profundas; pero conviene recordar que es muy perniciosa la práctica que aun subsiste en estas islas de reservarse para sembrar las papas mas pequeñas y desmedradas, cuando la esperiencia de acuerdo con la razon reclaman contra esta costumbre. Para asegurar las ventajas de la cosecha futura deben siempre escogerse las mejores, porque de una semilla chica y degenerada, qué fruto se puede esperar?»

⁵Lo que es en España, sabemos que cuando el Teniente Coronel D. José Medranda, Gobernador del Puerto de la Orotava, estuvo en Madrid por los años de 1780 á 90, deseó comer papas, y no habiéndolas visto, hizo la conversacion en casa de una señora principal á donde visitaba; dadas las señas, se admiró y dijo ella, que le parecia que esas raices las habia en una de sus haciendas de provincia, creo que en la Mancha; pero que sólo las usaban para los cerdos, y que si era posible que en Canarias comiesen eso? En 1797, D. Lorenzo Pastor de Castro, isleño curioso é inteligente que estuvo en la corte, vió montones de papas en el mercado y que á media mañana ya se habian vendido todas. He aquí cuanto mas tarde que nosotros se vinieron á despreocupar los Sres. Madrileños.

«La misma experiencia ha enseñado que no es preciso plantar las plantas enteras, sino reducidas á trozos, con tal que cada uno tenga su gérmen ú ojito; pues, de este modo, con sólas tres buenas papas se pueden ocupar mas de treinta hoyos en la tierra. Aun llega á mas la economía: se toma una papa de las mayores; se la sacan los ojos que vienen á ser como garbanzos, se come la demás pulpa y se plantan los referidos ojos que producen los mismos piés y el mismo buen fruto que producirían muchas papas enteras.»

«Tambien algunos suelen tomar las papas lisas, sin escrescencias, y las pelan de modo que tenga la peladura el canto de poco más de dos líneas, para que los ojitos no se maltraten; luego la dividen en pedazos, segun el número de estos ojos, y se plantan con el mismo buen éxito que las demás semillas.»

«Se pueden aprovechar igualmente todos aquellos tallitos blancos que arrojan ordinariamente las papas guardadas en parajes húmedos, y se plantan bajo el seguro que arraigan en la tierra, no tardan en ponerse verdes y lozanos hasta vestirse de hojas y de flores, rindiendo muy buen fruto; pero, á la verdad, no es en tanta porcion que se pueda emprender este cultivo con conocida ventaja.»

Mas yo añado que á pesar de todas estas esperiencias ser probadas, sin embargo, son más para satisfacer la curiosidad que el provecho, pues cuando las papas se parten en mayor número de tres ó cuatro pedazos, está espuesto á que alguno de ellos no nazca si tarda la lluvia, ó sea muy poca su fuerza: otro tanto sucede con los citados tallitos. Y por lo que hace á como debe cubrirse las semillas al plantarlas en el fondo del surco, las basta dos pulgadas ó menos de tierra.

El Doctor Bandini prosigue esplicando algunos ingeniosos modos de hacer uso de esta planta para comerla con mas gusto, cuyo artículo reservo para despues.

Núm. 5.º Degeneracion de la semilla y su reparacion

«En todas partes se ha solido experimentar degeneracion en la buena calidad de las papas, cuando ha bastardeado la semilla; y para remediar esta desgracia se debe renovar el plantío, valiéndose de las granillas que producen sus propias bayas, debiéndose notar que las primeras papas que dan los plantíos de dicha granilla son muy pequeñas; bien que despues van adquiriendo el tamaño regular en plantándolas tres años. El modo de proceder á su cultivo es el siguiente.»

«Mientras están en la tierra, se recogen las bayas que hubiere en los tallos mas vigorosos de las ramas de papas que se prefieren, y se colocarán en una caja con arena bien seca por camadas, de suerte que la primera y última camada tengan como tres pulgadas de arena. Conservadas así se siembran al tiempo oportuno, mezcladas con la misma arena en surcos de á tres pulgadas de profundidad, cuidando de que haya un pié de distancia de fila a fila. Así que vayan naciendo los tallitos, si parecieren muy espesos se podrán aclarar, de modo que un tallo diste del otro ocho ó nueve pulgadas: y a su tiempo se irán trasplantando como

si fueran coles ó lechugas, y se cultivarán en la forma ordinaria hasta recoger el fruto, que, como queda dicho, no será de mucho provecho hasta el tercero año.»

«Haciendo estos semilleros de papas, no sólo se conseguirá regenerar el germen ya deteriorado, sino tambien multiplicar la variedad de este fruto, y aun procurar nuevas especies de él, que siendo natural de nuestro clima, quedarán quizás menos espuestas al inconveniente de que se trata.»

Núm. 6.º De las papas degeneradas llamadas borrachas.

Observaciones sobre la conservacion de las buenas. Enfermedad de la mangla, de cuyos particulares no se acordó el Sr. Bandini

El año demasiado invernosu suelen producirse algunos piés de papas degeneradas, á las cuales nuestros campesinos denominan *borrachas*, cuyo color es blanco, amarilloso, trasparente, y por dentro aguachentas y sin gusto, por lo cual los labradores cuidadosos las van separando á fin de que no se propaguen, y las echan á los cerdos. Otro tanto debiera suceder con la especie que llaman *chasnera*, clase ya detrimetada, de color blanco sucio y vetas moradas.

Cogidas las papas en el campo con cuidado de que no fuese ninguna picada ni podrida para que no inficionase las otras, era costumbre acto continuo depositarlas amontonadas dentro de una casa ó bodega, cuyo piso es preferible sea de tierra ó arena, porque los graneros de tablado suelen calentarlas y propenden á engendrar la enfermedad llamada *mangla*, de que luego hablaremos. Pues, colocadas en monton sudan por espacio de ocho, quince ó más dias, segun el cúmulo de ellas; luego se van enjugando por sí mismas, conservándose bien hasta la estacion de la siembra venidera, es decir, las inverneras ocho meses, y las veraneras seis, en que ya muy mermadas, arrugadas y greladas, están propias para plantar; aunque esas que llaman de *medio tiempo* suelen estarlo á los tres, cuatro, ó cinco meses, á causa de que su calidad las hace ser más breves en todo. Pero despues que se ha introducido la desconocida enfermedad, de la cual hablaremos en el núm. 13, no conviene amontonarlas, porque si hay algunas sindicadas se van enmoheciendo por unas berrugas blancas, se tornan en agua fétida y su humedad contamina las demás. Para evitar este daño se las estiende por el piso cuanto se pueda, y entonces el aire va disecando las enfermas ó maleadas, y no comunican su corrupcion á las restantes.

La merma de las papas es enorme, por lo que se encogen y arrugan; de quince costales guardados el dia de la cosecha, apenas suelen sacarse 10 en la sazon de la siembra; por cuyo motivo no debe admirarnos que el cosechero exija un tercio más del primitivo precio por las dejadas para semilla. En Lanzarote las guardan en pajeros, lo mismo que practican con los cereales, donde se conservan más enteras y frescas, á pesar de que el clima de aquella isla es mas caliente que el de Canaria y Tenerife; pero esta precaucion no puede adoptarse en estas últimas, cuya temperatura es mas favorecida de las lluvias, y la humedad pudre la paja con que se construye el pajero.

La *Mangla* que á primera vista parece un *moho blanco* que se apodera de los ojos, gérmenes ó grelos de las papas que se guardan para semilla, á las cuales detrimenta, mirado con el microscopio, y aun con la simple vista, es una porcion de insectillos blancos, de figura oblonga y chata, los mayores de los cuales tendrán cosa de una línea de largo, y muchas patitas con que se asen al tubérculo diseminándose al fin por todo su epidermis.

En la isla de Tenerife está experimentado ser en su costa donde más se cria, y tal cual año en algun granero de la mediania. Sin embargo, no estando muy atacada ni de mucho tiempo por este insecto, la semilla se planta y produce bien; pero no se estingue dicho animalillo, y al año siguiente se vuelve á manifestar en las mismas papas, no obstante que al cosechar éstas no se percibe el enemigo que consigo llevan. Granero, arca, cesto, &c., que haya contenido papas con mangla, siempre suele conservarla, y la comunica aunque se friegue, se albee, ó se sumerja en agua: aviso necesario á los labradores para que sepan precaverse⁶.

El único remedio que he practicado con felicidad ha sido el de caldear por medio de una hoguera de paja ó virutas el piso, pared, arca ó cesto que ha contenido papas manglientas, y al año siguiente las he vuelto á depositar en el mismo parage sin haber tenido el menor detrimento.

Núm. 7.º De las diversas cosechas de papas que se recogen en estas islas

«En Tenerife y Canaria se recogen dos cosechas anuales en una misma tierra», se entiende si ésta es de regadio, porque sino, sólo una que participe de la estacion lluviosa, «las de invierno y las llamadas veraneras, además de las de riza que son las que dejadas en el campo, nacen espontáneamente y se adelantan.»

A la pág. 37 deja dicho: «Que las papas llamadas de invierno se plantan en noviembre y se cogen en febrero.» Pero en esto hay sus variedades, puesto que segun la altura y situacion del terreno, así se dispone la labranza. En toda la zona que corre desde lo alto de la Villa de la Orotava, Higa, Crusanta y Realejo de arriba se plantan en setiembre y se recogen en enero. En la otra zona inferior ó mediania, se plantan en octubre y cogen en febrero, cuyo ejemplo suelen imitar en la costa si llueve temprano; pero si nó, lo difieren hasta los primeros días de noviembre, de forma que, la papa invernera está cuatro meses en la tierra. Y las semillas que van de Tenerife á Canaria, y de Lanzarote á Tenerife, dan más y mejor fruto, porque la esperiencia ha demostrado que mejoran mudándolas de un punto á otro aunque sea en la misma isla, v. g. cosechadas en Icod el alto, y traídas á la costa como tambien viceversa.

⁶ *Sarna* ú *honguillos*, parece ser la palabra castellana para significar lo que en Canarias *mangla*: véase el nuevo *Manual de Agricultura*, pag. 106, por el Exm. Sr. D. Alejandro Olivan, en cuya Obra se hallan otras voces que por lo diversas que son de las nuestras provinciales, nos dificultan venir en conocimiento de varias plantas, sus enfermedades, y aun de aperos de labranza: términos, los cuales merecía la pena saber en puro castellano, á fin de entendernos mejor.

El Doctor Bandini, quien compuso su obra en Canaria, dice que las papas veraneras no tienen tan buen gusto como las otras, circunstancia que en aquella isla es verdad, á causa de ser cultivadas con riego; pero en Tenerife no sólo son las de mejor gusto y de más nutrimento de las Canarias, sino tal vez del mundo entero. Y como su cultivo tiene algunos otros labores que la invernera es muy del caso explicarlo.

Núm. 8.º Papas veraneras de Tenerife

Las papas llamadas veraneras en Tenerife, cuyo plantío ha tomado incremento desde fines del siglo próximo pasado, se plantan desde el 15 de enero hasta el 20 de febrero, en los terrenos altos de la parte del Norte de esta isla, que se extiende desde la medianía al monte, en cuyo último local ya es inferior el producto por serlo también la calidad de la tierra, la cual, en tiempos antiguos, sólo producía centeno.

El uso más ordinario es barbechar una ó dos veces el terreno, pasados algunos días ararla y plantar las papas á la distancia de cosa de una cuarta unas de otras; seguidamente se las va poniendo una ó dos buenas capas de estiércol desmenuzado, y si este fuere de ganado menudo, ó acopiado en los pueblos de la costa, que contiene más salitre, fructifica más la planta. De 15 á 20 grandes sacas de estiércol es suficiente para el plantío de un costal de papas que se siembren; hecho lo cual se cubre el plantío á golpe de azada, de modo que pueda quedarle encima cosa de una ó dos pulgadas de tierra, y al cabo de veinte ó treinta días en que ya los grelos vienen arriba, se hace la *arrienda*, que consiste en volver á pasar la superficie de la tierra removiéndola con la azada suavemente para quitar toda yerba que germine en aquel espacio y abrigar los grelos que ya quieren salir á flor de tierra. Mas adelante se las da otra *sacha*, según enseña lo más ó menos crecido de la rama; y cuando ya están floreciendo y muy arropadas, que suele ser entre abril y mayo, se *acolman*, operación consistente en arrimarle mas tierra á cada pié para que no se desparramen mucho sus ramas, y que el fruto que está entonces creciendo tenga más abrigo, más limpieza y más holgada la tierra á fin de poder crecer, y porque también en esta misma última coyuntura se planta millo entre ellas aunque con cuidado de que sea mas claro que el plantado en la sazón de invierno.—Por todo julio se cosechan dichas papas veraneras, es decir, han permanecido seis meses en la tierra ó sean dos meses más que las inverneras. Y el millo se cosecha por noviembre. El predio al año siguiente debe plantarse de trigo ó de chochos, éstos, para picarlos y que sirvan de abono al predio, porque dos cosechas de papas veraneras seguidas los esquilma é inutiliza.

También en algunos lugares de esta isla se hacen plantíos de papas en otros meses del año, las cuales se cogen á diversas épocas que las cosechas generales inverneras y veraneras; pero ésto sucede en terrenos de regadío ó huertas muy frescas, y se llaman de *medio tiempo*.

Núm. 9.º Cantidad de fanegas de papas que suelen producir las Canarias, y sus valores

Volviendo á tomar el hilo de lo escrito por el Sr. Bandini, dice así:

«Estas raíces son el alimento diario del pobre y del rico que ya no saben pasarse sin ellas: en los años de 1811 y 12, se llegaron á pagar á seis pesos la fanega, siendo su precio ordinario el de 2 hasta 3 pesos.» Repetimos que el autor escribía el año 1816.

A la pag. 55, presenta el producto de papas de todas las islas el año 1813, en el cual hubo abundancia, sin duda cuenta exactísima, porque entonces era fácil saberlo por el registro general de diezmos existente en la contaduría de la Catedral, y que todos pagaban puntualmente. Fué así:

Canaria	produjo	fanegas	127,697
Tenerife	id.	id.	313,815
Palma	id.	id.	45,921
Hierro	id.	id.	1,917
Gomera	id.	id.	6,660
Lanzarote	id.	id.	53,215
Fuerteventura	id.	id.	8,042
			557,267

Mas podemos decir: dicho año 1813, y mucho despues, valió la fanega á razon de 2 duros, término medio entre 2 y 3 pesos corrientes que dice el Doctor Bandini; de consiguiente, el valor de la cosecha de papas de las Canarias ascendia a 1.114, 534 duros. Pero si añadimos que la mitad ó sea tercera parte de las 53, 215 fanegas cogidas en Lanzarote las guardaban para semilla, y las venian á vender á Tenerife, Canaria y Palma, á 4 y 5 pesos corrientes, sube este producto calculado sólo por 4 pesos á 11, 198¼; de consiguiente, el total general seria de 1, 125,732½ duros, Dicho precio de dos duros no hay duda que ha bajado algunas veces, aun algo más de una mitad; pero esta clase de cultivo y de producto ha aumentado considerablemente sobre todo en Tenerife, donde á causa del poco valor de los vinos han cortado los viñedos tornándolos en numerosas huertas que producen una cosecha de papas de sequero y dos en los varios puntos que tienen riego; todo lo cual compensa lo bajo del precio.

Núm. 10.º Reflexiones.— Medidas

Estos datos nos fuerzan á observar con cuanta injusticia y falta de conocimientos decimos los isleños que nuestras islas son pobres y no producen cosa que valga. Pero lo que no producen es bastante número de buenos é inteligentes patriotas deseosos de instruirse en la economía de su pais propio, para poder conocer su verdadero valor y mereci-

miento. Es posible que tanto sabio que celebra y lamenta que estas islas no hayan dado en manos de quien sepa aprovecharse de las bellas circunstancias que les favorecen, todos se habrán de equivocar? Casi toda la labranza está en manos de hombres muy rústicos que ni leer saben, por lo que aun así admira como la han llevado al grado de fructificación que se logra. Pero luego percibirá el lector cuán diversa es la instrucción extranjera, donde los grandes hombres, los parlamentos y las asociaciones la protegen, examinan y fomentan, cuando entre nosotros el que ha creído ser algo, tal vez su presunción le ha inducido á mirarla con indiferencia sin advertir que por lo mismo demuestra su incapacidad; pues qué persona que presume de algunos conocimientos carece, de algunas nociones, siquiera de la botánica y de la labranza del país donde nació? Nada de esto se cuida en el nuestro, en el que muchos, hablando de fiestas, ó de ardides de pleitos, viven satisfechos de que saben tanto ó más que un académico europeo; sin embargo de haber de reconocer con rubor que estamos atrasados en muchas materias.

Baste decir que ni aun para comodidad general se da paso. En cada isla hay una medida particular para las papas y los cereales, y lo que es para las primeras, en Tenerife mismo se usa diversa según sus pueblos, cosa ridícula e incómoda al tráfico doméstico. Y en tanto como los hombres tratan de plantificar, á ninguno le ha ocurrido quitar este público estorbo y desarreglo. He aquí un asunto digno de remediarse por las Sociedades Económicas puestas de acuerdo entre sí, y con el Sr. Gobernador Civil de la provincia, lo que agradecería el comercio, lo mismo que los labradores de sano juicio.

Núm. 11.º De la variedad de semillas de papas que conocemos en estas islas

No sé la pinta ni clase de la semilla primera traída del Perú por el Sr. D. Juan B. Bethencourt y Castro el año 1622; tal vez fuese la blanca con vetas moradas, porque según oí á labradores muy ancianos, quienes si hoy viviesen pasarían de 120 años, la semilla más usual en Icod el alto, era de ésta y lo mismo en todo el valle de la Orotava. Después, en los años faltos, venían cargamentos de papas de Irlanda, de Inglaterra y otros puntos del Norte, y algunos curiosos plantaron de ellas, con lo cual se fueron variando las semillas, de donde ha provenido llamarlas nuestros aldeanos *papas norteras* y *papas londreras*, por haber venido de Londres. Lo mismo hicieron otros labradores allá por la parte del Sur de Lanzarote, de manera que ya es difícil atinar el origen y época fija de la introducción de cada especie. Sólo sé que habrá poco más de 30 años, un vecino de los Silos ó Buenavista, viendo vender en Santa Cruz unas papas grandes extranjeras, tomó tres, las plantó en su pueblo y de aquí provienen las que hoy denominamos *meloneras*, quizá aludiendo á su color amarilloso y figura abarriletada. Son de muy buen gusto, especialmente las producidas sin necesidad de riegos, germinan á los cuatro o cinco meses después de cogidas, y por lo tanto, son propias para plantarse en invierno como para la siembra de medio tiempo. [ver tabla pag. siguiente]

	COLOR Y CLASE	TIEMPO EN QUE SE GRELAN	ID. QUE ESTAN EN LA TIERRA	CUANTO SUELEN PRODUCIR
Inverneras	Blancas de Lanzarote	á los 7 ú 8 meses	4 meses	de 8 a 20 por una
	Coloradas de id.	id. id.	id. id.	id. id.
	Moradas id.	id. id.	id. id.	id. id.
	Blancas y encarnadas id. que también dicen <i>bonitas</i>	id. id.	id. id.	id. id.
	Londrera y nortera de color acarminado	id. id.	id. id.	id. id.
	Canaria encarnada de ojos blancos	id. id.	id. id.	id. id.
	Siete cueros encarnado sucio	á los 6 ó 7 meses	3 1/2 meses	de 6 á 12 por una
	Estas dos últimas clases son de figura oval.			

Veraneras	Blanca con vetas violadas	Á los 5 á 6 id.	6 id.	de 6 á 12
	Dicha con vetas encarnadas ú ojo de perdiz	id. id.	id. id.	id. id.
	Violada ó morada	id. id.	id. id.	id. id.
	Encarnada	id. id.	id. id.	id. id.
	Londrera y nortera	id. id.	id. id.	id. id.

De medio tiempo	Blanca montañera	2 á 3	3 id.	4 á 6
	Triste ó violada	id. id.	id. id.	id. id.
	Colorada montañera	id. id.	id. id.	3 á 5
	Blanca rosada que dicen <i>peluquera</i>	id. id.	id. id.	4 á 6
	Melonera ó amarillosa	4. 5.	3 1/2	4 á 7
	Blanca del ojo azul las cuales son las mayores que conocemos	3. 4.	3.	2 1/2 á 3
	Negra del Sur	3. 4.	3.	4 á 7

A estas últimas clases de medio tiempo, para hacerlas apresurar su germinación ordinaria cuando precisa plantarlas pronto se las cubre con rama de helechos ó paja; se las pone en barriles o cajones abiertos, y al mes y medio ó dos meses ya se grelan y pueden ir á la tierra. Sus ramas también se distinguen en ser más anchas que las de las veraneras é inverneras.

Núm. 12.º De los varios usos y provechos que se sacan de las papas

El modo ordinario de comer las papas en estas islas es bien sabido que consiste en cocinarlas con agua y sal en fuego violento, sin mondarlas, ó á falta de agua, cubrirlas con hojas de calabaceras ó bubanguero, poniendo algunas de dichas hojas también en el fondo del caldero, con cuya humedad y la misma de las papas se sazonan bien. Mondadas se ponen en el puchero y en varios potajes, en lo cual se invierten y parten en dos las más pequeñas: también se asan en el rescoldo. Pero hay otras diversas maneras de usarlas y saborearse con ellas. Sirven para sazonarlas con carne asada. Hechas rebanaditas se frien con aceite de olivo, manteca, tocino, &c. Con ellas, después de guisadas y mondadas, se hace una especie de tostada que los ingleses llaman pudín de papas, que á pesar de costoso porque lleva igual cantidad de manteca de vacas, que en estas islas es cara, escita por lo excelente⁷. Asimismo se rallan crudas en agua limpia y se hace buen almidón, aplicado á los propios usos que el del trigo. Y con dicho almidón hecho polvo, revuelto en leche y demás ingredientes, se hacen sabrosas natillas. El Dr. D. Juan B. Bandini nos dice «que con las papas se hace un pan blanco, suave y sustancioso, sin mistura de harina, y unos quesos que compiten con los mejores de otra cualquiera especie, y que cuanto más añejos se hallan más sabrosos y delicados. Los alemanes sacan aceites de las granillas, y en un tiempo se introdujo la moda de servirse de papas tostadas en rebanaditas y molidas en lugar de café. Varias naciones usan de ellas para mantenimiento de caballos, ovejas, cabras, cerdos y aves, y aun para cebar los peces en los estanques. Con el sumo de las bayas maduras, repisadas con las uvas, esprimidas en la prensa con una poco de agua y encerrado prontamente con una cuarta parte de madre de vino en un tonel espirituoso, se destila un aguardiente muy bueno.»

Su misma rama sirve para pasto de bueyes, cabras y bestias de carga, en cuyos animales causa el efecto de hacerles orinar mucho. El propio efecto se observa en las personas que comen por muchos días las papas inverneras sin otro alimento más sólido.

Las veraneras, según apuntamos en su lugar (núm. 8) son de mucha más sustancia que aquellas.

⁷ Una libra de papas guisadas y majadas en mortero, otra libra de manteca, otra idem de azúcar y 18 yemas de huevos, todo bien amasado, se pone al horno en una porcelana ó pudinera de pisa, hasta que formando ya costra por encima esté en consistencia de poderse cortar y servir en tajadas; algunos añaden á la masa algunos polvos de canela ó un poquito de luquete de limón.

En fin, también nuestros herreros han descubierto que el hierro corroído y viejo, empastado con masa de papas asadas y puesto en la fragua, parece nuevo, con lo cual dan clavos á los incautos que desconocen el fraude, hasta que al ponerse en uso se le cae aquella capa engañosa.

Núm. 13.º Observaciones acerca de la nueva y extraordinaria enfermedad de las papas

Había continuado por tantos años este ramo de industria rural sin más contratiempos que los ocasionados por algunos tiempos fuertes, ó cuando la escasez de lluvias en propias sazones acortaban su tamaño y minoraban su cosecha. Pero los periódicos recibidos de Europa en el mes de noviembre de 1845, anunciaron una estraña enfermedad que había destruido esta planta en el reino de Irlanda, en donde servía de principal manutención; y ya en Tenerife se proponían algunos especuladores llevar las nuestras allá, como hacen para la Habana, cuando la noche 4 de diciembre, en que ya los papales estaban abotonando para dar flor, hubo aquí fuerte tronada y aguaceros del Sur y del Oeste, diciendo los campecinos que *había caído azufre*, y seguidamente se comenzaron á secar las ramas de las papas como en Irlanda: la raíz ó tubérculo cesó de crecer, quedándose menuda, llena de manchas de color de herrumbre, y dentro contenía un gomo redondo y tan pertinaz que nunca se ablandaba por mucho que se las cocinase. Entonces hice la experiencia en una huerta de polvorear sobre las plantas un pequeño tramo con cal, otro con estiércol, otro con ceniza, otro con sal, y no noté remedio ni diferencia.

Pero leyendo posteriormente el interesante periódico titulado *Chamberss Edimburgh Journal*, núm. 119, pág. 344, del año 1834, dice que para preservar (las papas) de la enfermedad que hacía tres años las deterioraba, era bueno despues de cogidas ponerlas bien estendidas entre tierra bien enjuta. Pero antes deja dicho: «había cierta enfermedad llamada *Curtí*, que inficionaba el tubérculo y su rama, *ennegreciéndole las hojas, dejándole á medio crecer*, sin que se haya sabido la causa, ni el medio de preservarlas.» Dicha enfermedad puede ser la que se ha generalizado desde el año 1845 por todas partes.

Se dijo posteriormente que en el archivo del lugar del Sauzal de Tenerife constaba que por los años de 1740 había habido enfermedad en las papas. Pero, segun carta del presbítero D. Narciso Satil, vecino de dicho pueblo, fué cosa distinta, y los lugareños la denominaron *papas hortelanas*, por la similitud de sus hojas á yerba menta, y no tener debajo ningun tubérculo.

La influencia del oxígeno ó sales perniciosas que cundieron por nuestra atmósfera en el de 1845 impregnó también las tierras, principalmente á la sombra de las paredes donde no eran bien calentadas por los rayos del sol, y se conservó en las estaciones siguientes en todo su vigor, pues las papas que se plantaron mes y medio más tarde para que sirviesen de veraneras en 1846, desde que estaban á medio crecer comenzaron á secarse sus ramas, sucediendo con el tubérculo lo mismo que había acontecido con las inverneras, cuya cir-

cunstancia ocasionó la escasez del año. Todavía más; en las plantadas de regadío ocho meses despues, es decir, en agosto de 1846, vimos reproducido el mal. Por lo que consideré que no nos restaba otra esperanza sino que la divina Providencia por medio de lluvias y vientos saludables de otros puntos del cuadrante, *se dignase ir purificando la atmósfera y la misma tierra de la perniciosa cualidad de que se hallaba impregnada.*

Materia era ésta merecedora de la atencion de los propietarios ricos, como tambien del Gobierno, así como lo ha sido del de Inglaterra y de varias corporaciones sabias en Francia y otras naciones. Pero en nuestros desdichados campos, el auxilio recibido en aquella misma desastrosa época fué atroz, puesto que se estaban viendo á las puertas de los campecinos hambrientos colocadas las guardias para que pagasen la *contribucion de consumo!*

Núm. 14.º Recapitulacion de otras varias observaciones hechas por personas científicas en Europa

En confirmacion de lo que este desgraciado suceso ha interesado en Europa, añadiremos que en la gaceta francesa titulada *La Presse*, de 24 de octubre de 1847, se halla un difuso artículo que ocupa cinco de sus grandes columnas sobre las causas de la enfermedad de las papas y los medios de preservarlas para la agricultura escrito por el Conde Leséur de Ville-sunc-trees, antiguo administrador de los parques, huertas y jardines de la corona. Empieza así:

«Las papas, consideradas bajo la relacion alimenticia, son de un interés inmenso para las poblaciones y para los gobiernos; y no ha sido necesario más que el temor de perder este precioso socorro para apreciarlas en todo su valor: este temor ha conmovido á todos los hombres verdaderamente filantrópicos que se ocupan de la agricultura».

Así mismo dice que cada cual habia intentando y ofrecido varios métodos para remediar este daño, pero que nunca conocerian el principio. El Sr. Conde propone su propio sistema, el cual yo tengo tambien por equivocado, puesto que me lo ha demostrado la esperiencia. Opina que la degradacion de este tubérculo, que hay más de doscientos años fué traído á la Europa, proviene de que al plantarlas se usa quitarle los gérmenes ó *grelas*, y que los segundos que brotan despues no teniendo tanto vigor las enferma; por tanto no se deben plantar las papas que se hayan grelado demasiado. Pero niego la proposicion; porque las hemos plantado en una misma huerta las muy *greladas* y las á que apenas asoma el *grela*, y lo propio les ha sucedido al desarrollarse el mal.

Dicho autor aconseja se muden las semillas ocurriendo á Méjico por ellas, á causa de encontrarse allí todavía en estado salvaje, lo que será mejor para renovarlas. Pero nada nos satisfacen sus preceptos, pues ni que se muden las semillas, ni que se haga la plantacion en terreno absolutamente roturado de nuevo, ni que se hubiese adoptado ponerlas guano al tiempo de sembrarlas, cuyo abono violenta la vegetacion de las plantas, nada ha impedido que el daño se esperimente; sacando únicamente en limpio, para satisfacion nuestra, que á pesar de hallarnos atrasados en mil cosas, no así en el cultivo de las papas, que comparado con el método

que dicho señor señala usarse en Francia es igualmente acomodado al nuestro.

Y como en la misma gaceta, con fecha 31 de octubre, se anunció que en los Estados Unidos de América se acababa de perder toda la cosecha de papas, y allí no podían carecer de semilla original y fresca, queda demostrado que tanto allá como acá el mal proviene de un vicio atmosférico.

Núm. 15.º Experiencias y opiniones de Mr. Payen

La repetida gaceta de 22 de noviembre de dicho año 47 contiene otro difuso artículo copiado del *Boletín del Mundo Científico* sobre la naturaleza cryptogámica de la enfermedad de las papas, escrito por Mr. Payen, cuyo sujeto había hecho algún tiempo antes observaciones curiosas sobre el tomate, que ofrecía las propias alteraciones y caracteres que desgraciadamente se observan en las papas.

Los demás particulares contenidos en dicho artículo, más interesan á la ciencia química y botánica que á los labradores de nuestro país, donde ni los términos usados por aquel erudito serían entendidos, ni aquellos los necesitan para la materialidad de su trabajo. Solamente apuntaré el párrafo siguiente por convenir con nuestra humilde opinión:

«...El acontecimiento agrícola que nos preocupa, *pasajero sin duda*, no se presenta como una anomalía completa en la naturaleza; prueba por un nuevo ejemplo, que la energía vital de las organizaciones reside en las sustancias en composición cuaternaria, añadiendo á los datos científicos el conocimiento de uno de los procedimientos naturales que limitan la extensión de los cultivos obligándonos á variarlos por el interés mismo de la producción general».

Núm. 16.º Otras opiniones

Tratar de enumerar todas las opiniones, observaciones y remedios, á mi ver ineficaces, que se han publicado acerca de este ruinoso suceso, sería nunca acabar. Pero por ser una de tantas que hemos visto y comprueba que poco ó nada se había adelantado en el apetecido remedio en Europa, aduciré que en el periódico inglés titulado *Londres Ilustrado* de 9 de setiembre de 1848 se anunció la Instrucción que el Dr. Juan Parkin había presentado á la Sociedad Botánica de dicha ciudad sobre la enfermedad de las papas y su medio de evitarla; reducido en suma á que emplee greda y ácido sulfúrico en abono del terreno, á quemar ó cortar los tallos y guías de las ramas que empiezan á enfermar, ó entresacar los tubérculos contaminados que se vayan encontrando en cada pié. El lector convendrá conmigo en que sería un proceder infinito é imposible de llevar al cabo en plantaciones tan dilatadas y espesas como las nuestras; pero lo que es más, puse por obra el consejo de cortar los tallos y no saqué ningún provecho. También el periódico francés *La Ilustración* de 30 de setiembre dice algo sobre esa misma materia.

La juiciosa predicción que precede (núm. 15) del Dr. Payen, de que sería éste un mal pasajero, parece la más acertada y consoladora, puesto que la vimos irse verificando. El plantío de veraneras de 1848 logró florecer, y pocas hubo enfermas, escepto algunas junto á lo sombrío de las paredes; lo mismo acaeció con el plantío invernal en el valle de la Orotava;

pero esta felicidad no la tuvo la parte Sur de la isla ni los campos situados hacia el N. E., como por ejemplo, Matanza, Laguna, Tacoronte, &, por lo cual en aquellos puntos, principalmente si son sombríos donde continúe el mal, debe adoptarse otra clase de sementera hasta que desaparezca y se purifique el vicio que ha dominado en la atmósfera.

BIBLIOGRAFÍA

- ÁLVAREZ RIXO, José Agustín (1955) *Cuadro histórico de estas Islas Canarias o Noticias Generales de sus estados y acontecimientos más memorables durante los cuatro años de 1808 a 1812*, prólogo de S. Benítez Padilla, Las Palmas de Gran Canaria, Ediciones de El Gabinete Literario.
- (1982) *Historia del Puerto del Arrecife en la isla de Lanzarote, una de las Canarias*, prólogo de Enrique Romeu Palazuelos, Cabildo Insular de Tenerife.
- (1991) *Lenguaje de los antiguos isleños*, edición con estudio y notas por Carmen Díaz Alayón y A. Tejera Gaspar, Excmo. Ayuntamiento del Puerto de la Cruz-Centro de la Cultura Popular Canaria.
- (1992) *Voces, frases y proverbios provinciales de nuestras Islas Canarias con sus derivaciones, significados y aplicaciones*, edición con estudio introductorio, notas e índice por Carmen Díaz Alayón y Francisco Javier Castillo, La Laguna, Instituto de Estudios Canarios.
- (1994) *Anales del Puerto de la Cruz de La Orotava 1701–1872*, introducción de M.^a Teresa Noreña Salto, Cabildo Insular de Tenerife-Ayuntamiento del Puerto de la Cruz.
- DÍAZ ALAYÓN, Carmen (1990) «Los estudios del español de Canarias en el siglo XIX y la labor investigadora de José Agustín Álvarez Rixo», *Actas del Congreso de la Sociedad Española de Lingüística. XX Aniversario*, vol. I, Madrid, Gredos, págs. 382–392.
- (1993) «El vocabulario de dos autores canarios del Siglo de las Luces: Cristóbal del Hoyo y José de Viera y Clavijo», en G. Díaz Padilla y F. González Luis eds. *Srenae Emmanvelae Marrero Oblatae*, vol. I, Universidad de La Laguna, págs. 299–322.
- (2003) «Lengua literaria y habla insular en José Agustín Álvarez Rixo», *Revista de Filología de la Universidad de La Laguna* 21, págs. 105–133.
- LEMOS SMALLEY, Antonio (1989) «Usos y costumbres de los aldeanos de la isla de La Palma» (introducción de Manuel Hernández González), *Eres*, vol. I, núm. 2, págs. 161–176.
- LORENZO RODRÍGUEZ, J. B. (1987) *Noticias para la historia de La Palma*, vol. I, La Laguna-Santa Cruz de La Palma.
- MILLARES CARLO, A. y HERNÁNDEZ SUÁREZ, M. (1975) *Bio-bibliografía de escritores canarios*, vol. I, El Museo Canario, Excmo. Cabildo Insular de Gran Canaria.
- PAZ SÁNCHEZ, M. de (1981) *Los «Amigos del País» de La Palma. Siglos XVIII y XIX*, Santa Cruz de Tenerife.
- VIERA Y CLAVIJO, José de (1982) *Diccionario de Historia Natural de las Islas Canarias* (ed. dirigida y prologada por M. Alvar), Las Palmas de Gran Canaria.