

# **EL MOCAN** (El árbol del licor prehistórico)



**EL JARDIN  
DE  
CANARIAS**

Por Juan DEL RIO AYALA  
Fotocolor: F. URQUIJO

**ECO  
COLOR**





# EL MOCAN

## (El árbol del licor prehistórico)

**C**UANDO, en 1781, el hijo de Linneo publicó el suplemento a los géneros y especies de plantas de su ilustre padre, dio a conocer, entre muchas autóctonas de las Islas Canarias, el Mocán. Tuvo noticia de esta planta, según dice su contemporáneo, el insigne polígrafo canario, José de Viera y Clavijo, por una comunicación del botánico inglés Francisco Masson, quien, en 1778, herborizaba en Tenerife, y le dio por nombre científico el de «Mocanera canariensis visnea». Conservaba, en la clasificación, la fitonimia enteramente guanche como designación genérica y añadía como específicas dos destinadas a rendir sendos homenajes: uno, «canariensis», al propio archipiélago que la producía, y otro, «visnea», en consideración, la fitonimia enteramente guanche como designación genérica y añadía y acendrado amor a las plantas.

En la actualidad, está incluida esta planta, con el más reciente nombre de «Visnea mocanera», en la familia de las Teáceas, donde es la única especie de su género, siendo éste, a su vez, el más gigantesco y el más próximo a Europa, ya que los otros —Camelia, Eurya, Ternstroemia, Thea— son arbustillos asiáticos en el área amplísima que comprende Corea, Japón, China y la India, más algunas especies de América. Son, como principalmente conocidas, las pomposas camelias y el arbolillo del té, cuyas hojas, convenientemente preparadas, dan lugar a la universal, específicamente anglosana, del «five o, clock tea», y es que esta especie de Canarias tiene como muchas de su flor autóctona, de carácter de reliquia viviente: vegetales de otras épocas geológicas que, durante ellas, habitaron en Europa y que allí sucumbieron bajo los glaciares cuaternarios, mientras permanecieron en el archipiélago Afortunado donde jamás llegó el hielo de las glaciaciones, tal cual sucede hoy con los turistas nórdicos.

Moca, Mocán. He aquí una palabra de raíz típicamente norafricana, que abarca una extensión de profusas toponimias extendidas entre el Oriente y Occidente de la porción septentrional del continente negro, y que es la fitonimia prehistórica con la que la distinguían los aborígenes de las Islas Canarias, más tarde hispanizada, en cierto modo, bajo la forma, no muy generalizada, de Mocanera, ya que aún persiste corrientemente la de Mocán.

Sin embargo, parece que al Mocán es como si sólo le cupiera una misión prehistórica: muy abundante en casi todas las islas en los tiempos anteriores a las incorporaciones de cada una de ellas a la Corona de Castilla, durante la colonización de las mismas va desapareciendo paulatinamente de tal manera que Viera y Clavijo, al escribir su diccionario de Historia Natural, hacía fines del siglo XVIII, exclama textualmente: «Concluamos este artículo con el lamento de que un árbol tan particular y, por decirlo así, tan nuestro, vaya desapareciendo de las Canarias, puesto que no se procura multiplicar como es razón». Hoy, son escasísimos los ejemplares; por lo que respecta a Gran Canaria puede que sobren dedos en las manos para contarlos: uno, espléndido arquetipo, en el Valle de la Angostura, cerca de Santa Brígida, y algunos más desperdigados por las laderas vertientes al barranco de Teror, en el lugar conocido, precisamente, por «Los Mocanes». No obstante, esta isla guarda en distintas toponimias de su suelo, el recuerdo de la abundancia, en ella, de estos árboles: «El Mocanal», «El Mocanero», «El Llano de los Mocanes»...

Es verdaderamente magnífico este vegetal de tronco robusto y nudoso, esparciendo su engajada en todas direcciones, contribuyendo a la formación de la frondosa copa con gran cargazón de pequeñas hojas lanceoladas, imperceptiblemente dentadas por los bordes, de un verde lustroso de limonero. La gente del campo, observadora siempre, naturalistas atávicos, informan que las flores son blancas, pequeñas, tan numerosas como las hojas y nacidas de los encuentros de éstas con las ramas, mientras que la sistemática, hermética y engoladamente didáctica añade que tienen cáliz de cinco puntas, corola embudada de cinco pétalos, ovario semi-infero... Pero lo más interesante de esta planta son sus frutos: una diminuta baya, negra en su madurez, de sabor dulzaino. Las crónicas dicen que los naturales prehistóricos comían esta fruta con deleite, llamándola «yoya»; una posible onomatopeya del mascar pausado y abundoso después de echarse las frutillas a puñadas en la boca: yo-ya. También hacían con ella una especie de cocimiento hasta el punto de arropo y, dejándole fermentar, obtenían un licor espirituoso que le decían «Charcequén».

El «Charcequén» era licor con un carácter, en cierto modo, sagrado del que se hacían libaciones en las fiestas religiosas, como sucedía en la llamada «Beñesmén» por los guanches de Tenerife: las fiestas solsticiales de verano, después de la recogida de la siembra, en la cual se escanciaba abundantemente. También se le usaba como medicina y es fama que, ya bien entrada la civilización entre los canarios, aún seguían usando el «Charcequén» en caso de hemorragias; lo cual no deja de tener su fundamento, pues la «yoya» parece ser rica en tanino, ya que los que la han comido dicen que deja, a pesar de ser dulce, gusto áspero en la boca.



