

# LOS MOCANES: SU RECOLECCIÓN Y APROVECHAMIENTO ENTRE LOS ABORÍGENES CANARIOS

En los montes del archipiélago canario se podía encontrar una variada gama de productos silvestres como frutos, tubérculos, semillas, utilizados o susceptibles de ser utilizados por los aborígenes en sus prácticas alimenticias. El uso de tales frutos, como mocanes, bicácaros, madroños, ha llegado a nuestro conocimiento a través de las fuentes escritas. Estas, al perseguir, comunmente, unos fines muy distintos a los de la estricta información histórica, resultan generalmente confusas, imprecisas e inducentes a error. Hemos de tener en cuenta, que sus autores veían el mundo aborígen bajo una óptica medieval y eurocentrista, no exenta de prejuicios, que los llevaba a interpretar, ocultar o transformar ciertos comportamientos de los aborígenes. Sin embargo, la información que encierran, resulta de incalculable valor.

También, la arqueología ha puesto de manifiesto el aprovechamiento de una serie de productos silvestres, como los rizomas de helecho, no mencionados en las fuentes. No obstante, de la mayor parte de los productos silvestres comestibles, ignoramos sus posibles aplicaciones.

Los frutos del mocán, denominados por los guanches *yoyas*, son, de toda esta gama de productos silvestres los que ocupan un mayor número de líneas en los escritos acerca de la vida de los aborígenes. Estos pequeños frutos de sabor dulce, aunque un tanto ásperos, se recolectaban y consumían frescos en Tenerife, Gran Canaria y El Hierro. Asimismo, se utilizaban para elaborar bebidas estimulantes. En Tenerife eran además, siguiendo a A. de Espinosa y a J. Abreu y Galindo, la base de un específico contra la diarrea y la pleuresía denominado *chacerquen*.

Hasta la fecha, los mocanes y las preparaciones en las que toman parte no han sido analizadas, por lo que no podemos confirmar las propiedades que se les imputan en las fuentes. No obstante, al ser la *Visnea mocanera* una especie de la familia *Theaceae*, familia en la que se encuadran especies como el té, que posee propiedades psicoestimulantes, no es descabellado pensar

que sus frutos y/o hojas tuviesen, efectivamente, cualidades psicoestimulantes.

De todas, la relevancia dada a los mocanes en las fuentes lleva a pensar que eran un elemento importante en la dieta aborígen, al menos, en Tenerife y Gran Canaria.

## EL MOCÁN

El mocán (*Visnea mocanera*) es un arbolito siempreverde, de 6 a 8 m. de altura que puede, en ocasiones, alcanzar los 15 m. Se le reconoce por sus hojas pequeñas, coriáceas, de forma lanceolada y con los bordes serrados; sus flores de color blanco dispuestas en racimos axilares y sus frutos, unas cápsulas dehiscentes de reducido tamaño y de color marrón-rojizo, que se vuelven progresivamente negras al madurar. En su interior, encierran un huesecillo envuelto por una angosta pulpa, comestible y de sabor dulce. Los mocanes fructifican durante casi todo el año (F. Ortuño, 1980), desde finales del invierno hasta principios del otoño, siendo los meses de junio, julio y agosto en los que hemos podido apreciar un mayor número de árboles cargados de frutos maduros.

El mocán (*Visnea mocanera*), árbol endémico de la región macaronésica, se localiza en la laurisilva y, más esporádicamente, en el fayal-brezal, pero es en las comunidades arborescentes que marcan la transición de la laurisilva a los tabaibales y cardonales de las zonas bajas del archipiélago, donde son más comunes, pudiendo constituir, a su vez, pequeños bosquecillos. Estas comunidades, adscritas por Arnoldo Santos (1984) al orden *Oleo-Rhamnetalia crenulatae*, se encuentran fuera de la incidencia directa del mar de nubes, conformando un bosque abierto, en el que predominan los matorrales y arbustos, caracterizado por un buen número de especies endémicas como yerbamoras (*Bosea yerbamora*), peralillos (*Maytenus canariensis*), barbusanos (*Apollonias barbusana*), palmeras (*Phoenix canariensis*), dragos (*Dracaena draco*), jazmines (*Jasminum odoratissimum*), siemprejivas (*Limonium spp.*), malvas (*Lavatera spp.*), taji-nastes (*Echium spp.*), magarzas (*Arg-*

*yanthemum spp.*) y por otras de distribución más amplia como las sabinas (*Juniperus phoenicea*).

Los bosques termófilos se distribuían por todo el archipiélago canario entre los 200-400 m. sobre el nivel del mar. Esta altitud variaría dependiendo de las islas, de la orientación —vertientes de barlovento o de sotavento— de la orografía, etc. Así, en las vertientes dirigidas al alisio, los bosques termófilos se desarrollarían en cotas más bajas, en estrecha relación con las masas de laurisilva. Estas comunidades presentan una composición florística amplia en conexión con una mayor humedad ambiental. Por el contrario, en las vertientes, fuera de la influencia refrescante del alisio, los bosques termófilos suben en altitud y presentan una mayor pobreza florística. Aquí, predominan los sabinares de ecotipo seco, salvo en zonas de barranco y de condiciones excepcionalmente húmedas, donde se pueden encontrar comunidades de ecotipo húmedo e incluso especies propias de la laurisilva y el fayal-brezal.

Las islas de Lanzarote y Fuerteventura contarían, en épocas preeuropeas, con algunos de estos bosquecillos termófilos constreñidos a sus relieves más elevados —el macizo de Famara en Lanzarote y el de Jandía en Fuerteventura— únicos representantes, junto con los palmerales, de la vegetación arbórea en estas dos islas. (En Lanzarote no existen en la actualidad ejemplares de *Visnea Mocanera*, por lo que no podemos afirmar rotundamente que existieran en época aborígen).

En Gran Canaria, los bosques termófilos de biotipo húmedo, con presencia de mocanes, se distribuirán, fundamentalmente, por el norte y noroeste de la isla, entre los 200-600 m. de altitud. Los efectos devastadores de la antropización sobre los bosques grancanarios, reducidos a menos de un 1% de su antigua extensión, hacen muy difícil establecer la distribución de los mismos.

En Tenerife, los bosques termófilos se repartían por toda la vertiente norte, desde los 200-300 m. hasta los 400 m. En la vertiente sur, las agrupaciones de mocanes (*Visnea mocanera*) surgirían,



Mocán. Dibujo de Mary Anne Kunkel del libro *Flora de Gran Canaria* de Günther Kunkel.

únicamente, en aquellas zonas con unas condiciones de humedad idóneas como las presentes en los barrancos del valle de Güimar, entre otros.

En La Palma, estos bosques se entenderían entre los 100 y los 300-500 m. Los mocanales a ellos asociados se localizarían, fundamentalmente, en la zona norte y noreste, conectados con las masas de laurisilva. Esto no significa que no existiesen también mocanes en la zona sur y suroccidental.

Por último, en El Hierro y La Gomera, los mocanales predominarían en las áreas enfrentadas al alisio o en aquellas con condiciones de humedad apropiadas, entre los 200-300 m. y los 400 m. de altitud.

Estas consideraciones sobre la distribución de los bosques termófilos y, por ende de las agrupaciones de mocanes (*Visnea mocanera*) o mocanales en época preeuropea, son de índole general. En la distribución de estos bosques termófilos influyen factores como la orografía, la orientación, la exposición a los vientos, el tipo de suelos, etc. que introducen significativas modificaciones en su altitud y composición florística. Tampoco podemos olvidar que los mocanes (*Visnea mocanera*) forman parte, aunque en menor medida, de los bosques de laurisilva, lo que extiende su hábitat de los 200-300 m. hasta los 900 m. sobre el nivel del mar.

Los mocanes, hoy en día escasos, fueron, según se desprende de lo escrito en torno a la Conquista del archipiélago, muy abundantes en época aborígen. La colonización trajo consigo una deforestación acelerada y la consecuente degradación del medio. Los bosques termófilos, al ubicarse en las áreas más favorables para el asentamiento humano y agrícola, fueron prácticamente arrasados.

## EL USO DE LOS MOCANES EN LAS FUENTES ETNOHISTÓRICAS

Los documentos de que disponemos sobre la vida y costumbres aborígenes recogen el uso de los mocanes, fruto de la *Visnea mocanera*, como parte de su alimentación en las islas de Gran Canaria, Tenerife y El Hierro.

Según J. Abreu y Galindo, los antiguos herreños consumían, entre otros frutos silvestres, los de la *Visnea mocanera*.

“... las frutas que tenían para su sustento eran mocanes,

vicáraros y cerezas (?), que son como guindas prietas...”  
(J. Abreu y Galindo 1977:88.)

Para Gran Canaria y Tenerife abundan, a diferencia de lo que ocurre para El Hierro, las citas en las que aparecen los mocanes como integrantes de la dieta aborígen. A. Cedeño escribe que los habitantes de Gran Canaria:

“Tenían piñones de los pinos i mocanes, que es una baquilla a modo de muierta i el corazoncillo es como de palo”  
(F. Morales Padrón, Crónica de A. Cedeño, 1978:371).

En Tenerife, y siguiendo a Alonso de Espinosa, los guanches:

“También tenían miel de una fruta, que llaman mocán, que son del tamaño y hechura de garbanzos (...) Son dulces y no se come dellos más del zumo: a estos llaman los naturales *yoyas*, y a la miel dellos *chacerquen*...”  
(F.A. de Espinosa, 1980:38)

Estos mocanes se ingerían frescos. Se chupaba su jugo de sabor dulce, aunque bastante áspero a nuestro paladar acostumbrado a edulcorantes más fuertes. La cáscara y la pipa se escupían. Asimismo, se usaban para elaborar un tipo de bebida con unos efectos estimulantes parecidos a los de las bebidas alcohólicas.

Ignoramos el procedimiento seguido en su elaboración, pero pensamos, dado el nivel técnico que tenían los aborígenes, que se reduciría, simplemente, a dejar fermentar los azúcares contenidos en estos frutos en recipientes destinados a tal fin.

En Tenerife, de acuerdo con lo expuesto en el “Manuscrito de P. Gómez Escudero” (F. Morales Padrón, 1978), los guanches tenían una bebida, hecha con mocanes y palmas (¿frutos, savia, cogollos?), denominada *inche* y que tenía unas cualidades análogas a las del vino:

“... bebieron buenos vinos de que hubo largueza, i algunos *guanchos* se chupaban los labios diciendo que no igualaba al de palmas i mocanes que llamaban *inche* y hacían en odres de cabra...”

(F. Morales Padrón) Manuscrito de Gómez Escudero, 1978:446).

No obstante, este pasaje resulta confuso para poder afirmar, sin lugar a dudas, que el *inche* era capaz de embria-

gar si se bebía sin moderación. También para Gran Canaria tenemos noticias de que los aborígenes obtenían “vino” de los mocanes.

“De él (mocanes) hacían vino i vinagre i la misma mata por sí embriagaba como el madroño...”  
(F. Morales Padrón, Cedeño, 1978:371)

Por último, J. Abreu y Galindo afirma que en El Hierro se empleaban determinados frutos silvestres para obtener un licor similar al vino.

“... las frutas que tenían para su sustento eran mocanes, vicáraros y cerezas, que son como guindas prietas y de estas frutas solían hacer vino aunque poco, porque su común beber era agua...”  
(F. Abreu y Galindo, 1977:83).

No sabemos con exactitud a qué frutos se refiere J. Abreu y Galindo cuando habla de las cerezas, podría tratarse, quizás, de las bayas del aderno (*Heberdenia bahamensis*) de color rosado-purpureo, o las de la norza (*Tamus edulis*) que son rojizo-anaranjadas y ambas comestibles. Tampoco queda muy claro que aluda, exclusivamente, a las cerezas y no a los mocanes o bicáraros.

De los mocanes se obtenía, asimismo, una especie de miel o melaza. Este empleo de los mocanes está bien documentado para Tenerife. No así, para Gran Canaria, donde sólo poseemos una vaga referencia de A. Cedeño.

“... de el zumo (¿de los mocanes?) hacían vinos aunque no tan buenos como de las palmas, i mejor miel i también vinagre”  
(F. Morales Padrón. Crónica de A. Cedeño, 1978:371-372)

Esta jalea, denominada en Tenerife *chacerquen*, se hacía, siguiendo de A. de Espinosa, de la siguiente manera:

También tenían miel de una fruta, que llaman mocán, (...) a éstos llaman los naturales *yoya*, y a la miel dellos *chacerquen* hacíanla desta manera; cogían los mocanes muy maduros y poníanlos al sol tres o cuatro días, y mortahajabanlos o quebrabanlos desmenuzándolos y echándolos a cocer en agua hasta que se embebían y quedaba como arropo; y deste usaban como medicina”  
(Fray A. de Espinosa, 1980:38)



Una vez adquirida dicha consistencia se procedía, según J. Abreu y Galindo, a colarla y guardarla para su posterior uso.

“... y quedaba hecha arrope, y colado con unos juncos hechos como harnero lo guardaban...”  
(J. Abreu y Galindo, 1977:298)

Ni A. de Espinosa ni J. Abreu y Galindo abundan en detalles, no obstante, y basándose en algunas experiencias realizadas por nosotros, podemos hacer algunas puntualizaciones a lo narrado por ambos autores.

Los mocanes expuestos al sol durante tres o cuatro días, seguramente con el fin de alcanzar un grado de maduración máximo, se desecan, empequeñeciendo, y adquiriendo un aspecto rugoso. Su sabor es más dulce que recién cogidos del árbol, aunque menos jugoso, semejante al de las uvas pasas. Estos mocanes tenían que machacarse o quebrarse con una piedra u otro instrumento contundente, ya que los frutos no se aplastan fácilmente debido a la dureza de su hueso. Esto, nos lleva a pensar si no extraerían, previamente al machacado, dicha pipa, aunque A. de Espinosa y J. Abreu y Galindo no lo explicitan. En todo caso, la pipa y la pulpa machacada dan lugar a una sustancia seca, de color morado, blanco terroso en algunos puntos debido al hueso, y pegajosa al tacto. Dicha pasta necesita para cocerse y alcanzar la consistencia de arrope, de la que hablan estos dos pasajes, de al menos el doble de su peso en agua, así como de todo un día de cocción a fuego lento.

Un trabajo más exhaustivo sobre el tema arrojará, en un futuro próximo, datos cualitativos y cuantitativos más precisos.

El *chacerquen* era usado como remedio contra la diarrea y la pleuresía.

“... deste usaban como medicina para cámaras, que estas y el dolor de costado era la enfermedad más ordinaria que padecían...”

(Fray A. de Espinosa, 1980:38-39)

Las cualidades analgésicas, antieméticas, astringentes y psico-estimulantes que se le imputan en las fuentes no han sido comprobadas analíticamente, por lo que sus cualidades reales permanecen aún en el campo de la hipótesis.

No tenemos noticias de que los mocanes fuesen aprovechados en el resto de las islas. Estos, no obstante, tuvieron que

ser muy numerosos en La Gomera y, sobre todo, en La Palma, islas donde se documenta la práctica intensiva de una recolección vegetal.

## LA RECOLECCIÓN

Los distintos autores que escribieron acerca del aprovechamiento aborígen de los frutos del mocán (*Visnea mocanera*) no proporcionan información alguna sobre su recolección. No obstante, estas tareas las realizarían, seguramente, las mujeres y los niños tal como ocurre en otros pueblos primitivos con prácticas recolectoras. Esta recolección se centraría en las zonas de bosques termófilos y en las lindes inferiores de la laurisilva, siendo rara vez necesario internarse en la misma. Las áreas de recolección quedarían, por tanto, en un radio cercano a los principales núcleos de población, salvo excepciones.

La recolección se emprendería durante los meses de primavera y verano, meses en los que, como ya dijimos, fructifican los mocanes, aceptando que la misma se pudiese concentrar en aquellos meses en los que el sabor, cantidad y maduración del fruto fuese óptima.

La recogida de los mocanes no plantea dificultad alguna. Los frutos de las ramas bajas podían ser cogidos con la mano —la *Visnea mocanera* es un árbol pequeño— así como aquellos que estuviesen caídos en el suelo por causas naturales. Asimismo, la precipitación de los frutos al suelo, desde donde se recogerían fácilmente, podía ser provocada golpeando los troncos y ramas con palos. Los frutos así recolectados se introducirían en algún tipo de recipiente de cuero o de materia vegetal para su traslado hasta los lugares de consumo.

Se hace evidente, leyendo a los autores citados, que los alimentos silvestres ocupaban un importante capítulo en la dieta aborígen. Dichos alimentos supondrían un valioso aporte en glucosa e hidratos de carbono a su dieta habitual de carne, leche y derivados, y “gofio” de cebada, helechos y/o trigo. En los períodos de crisis en la producción de estos alimentos ayudarían a los antiguos isleños a escapar de la inanición.

Los mocanes no poseen un sabor más agradable, ni eran más abundantes ni más nutritivos que los otros frutos mencionados por las fuentes —madroños y bicácaros— o los que, olvidados de las mismas, se encuentran en nuestras florestas. ¿Dónde radicaba entonces la afición que parecían profesarle los guanches y los canarios? Nosotros

pensamos que esta importancia de los mocanes se debe a que con ellos se elaboraba una bebida y/o melaza medicinal con unas propiedades, probablemente psico-estimulantes, por lo que se deduce de las fuentes. Es bien conocido, el valor que tienen este tipo de bebidas, en relación con prácticas rituales y festivas, en algunas culturas primitivas. Cuando J. Machín llegó a El Hierro encontró a:

“... el rey de esta isla con todos sus súbditos estaban en un sacrificio público (...) y aconteció que la hija del rey, que todavía estaba como suspensa y pasmada o transportada en el sacrificio (...) no se levantó (...) y pasaron por donde estaba sin levantarse la hija del rey”.

(G. de Fructuoso, 1964)

El trance en que se hallaba la hija del rey estaría provocado por el griterío, la música, la danza y el ayuno que acompañan a estas celebraciones, lo cual “... contribuye a crear un estado de embriaguez y un clima de supraexcitación tal, que los participantes en estos rituales son incapaces de darse cuenta de lo que hacen (A. Tejera y R. González, 1987:47). El vino que los herreños acostumbraban a hacer, “aunque poco, porque su común beber era agua”. (J. Abreu y Galindo, 1977:83) pudo colaborar a crear y mantener este estado de frenesí colectivo.

El *inche*, “vino” o “vinagre” de los documentos adquieren una significación más plena si se encuadran en este tipo de manifestaciones.

## MARÍA GARCÍA MORALES

### BIBLIOGRAFÍA

- Abreu y Galindo, J., 1977, Historia de la Conquista de las siete Islas de Canarias., Sta. Cruz de Tenerife. Goya.
- Espinosa A. de, 1980, Historia de Nuestra Señora de Candelaria, Sta. Cruz de Tenerife, Goya.
- Morales Padrón, F., 1978, Canarias: Crónicas de su Conquista, Las Palmas de Gran Canaria, Museo Canario.
- Santos Guerra, A., 1984, “Flora y Vegetación” en Geografía de Canarias, T. I, cap. XII, págs. 258-294, Sta. Cruz de Tenerife, Interinsular Canaria.
- Tejera Gaspar, A. y González Antón, R., 1987, Las culturas aborígenes canarias, Sta. Cruz de Tenerife, Interinsular Ediciones Canarias S.A.