

LA PALMERA CANARIA

Aspectos botánicos y culturales



Grupo de palmas canarias (a la izquierda) y un ejemplar de datilera (a la derecha)

La palmera canaria — PHOENIX CANARIENSIS Hort. ex Chab. de la familia *Areaceae* (*Palmae*) —, es una especie endémica de las Islas Canarias, que vive en las siete islas mayores del Archipiélago. Ha sido cultivada con profusión desde antes de la conquista por ser árbol de muchos aprovechamientos. Se trata de un recurso natural de nuestros aborígenes y también del pueblo canario en estos cinco siglos de colonización de las islas. Es por ello que hoy día se hace difícil reconstruir la distribución primitiva de la especie.

En muchos lugares costeros del Archipiélago, nos encontramos la palma canaria asociada con otra palmera, la datilera —PHOENIS DACTYLIFERA L. — oriunda del Norte de África y del Suroeste de Asia y que, probablemente, sus primeras poblaciones fueron introducidas en las islas por los aborígenes canarios a su llegada del vecino conti-

nente. Al mismo tiempo, fueron portadores de toda una serie de conocimientos sobre el aprovechamiento de dicha planta, que utilizaron luego en los grandes palmerales de la especie canaria que existían en las islas. Todos estos conocimientos, enriquecidos a través de los siglos, dieron origen a lo que podríamos denominar *cultura de la palmera*, algunos de cuyos exponentes veremos más adelante.

DATOS BOTANICOS COMPARATIVOS

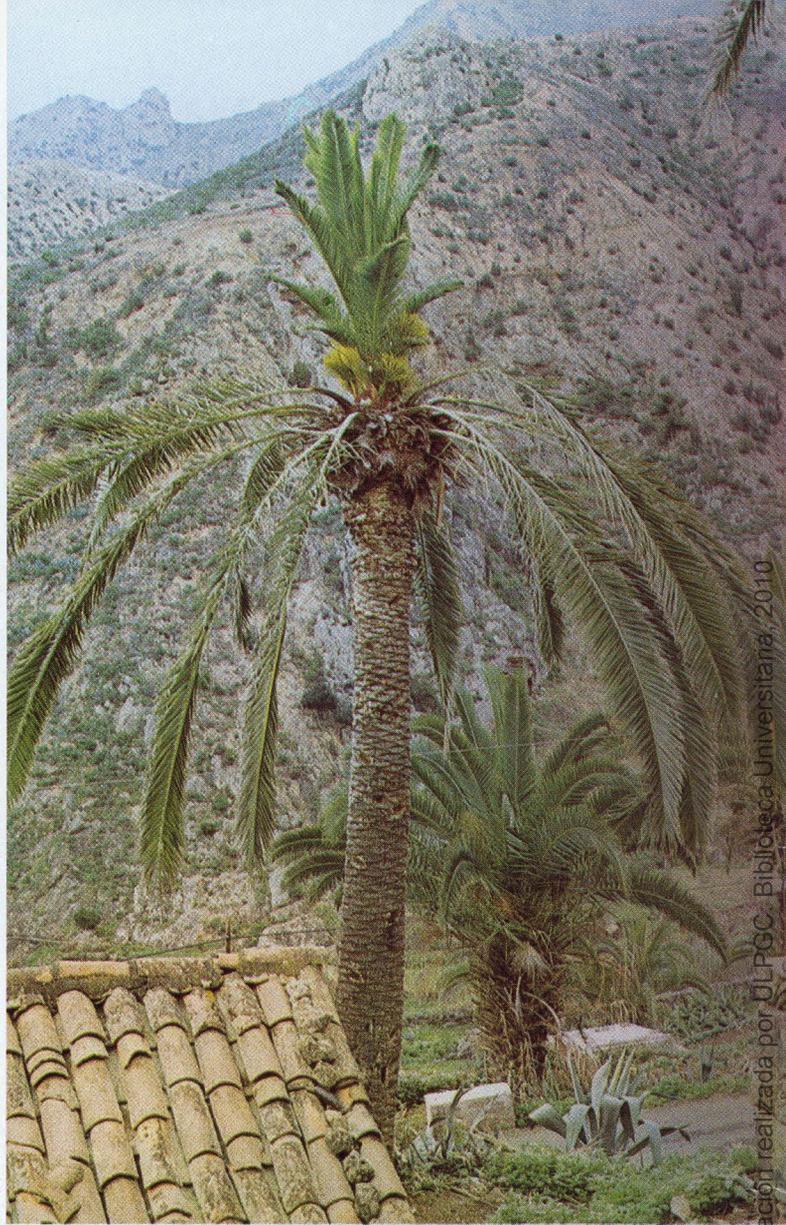
No se necesita tener muchos conocimientos botánicos para diferenciar rápidamente *la palma de Canarias de la palma datilera*. Es la primera un árbol mucho más robusto, con numerosas hojas— más de cien elegantemente arqueadas, formando una copa esferoidal densa y de color “verde oscuro” mientras que la datilera posee un núme-

ro menor de hojas, más erectas y formando una copa “aclareada” de color “verde glauco”. Las hojas de la palma canaria poseen también un mayor número de folíolos—casi el doble— y más flexibles que los de la datilera. En ambas, hacia la base de las hojas y en una extensión de más de un metro, estos folíolos están transformados en espinas cortas, rígidas y de color amarillento en la palmera canaria y verde claro en la datilera. Esta parte espiniscente de las hojas es llamada *talajague*.

Otro carácter distintivo son los frutos que, en ambas especies, están sésiles en las ramificaciones de las largas inflorescencias; (escobas); éstas se encuentran a su vez insertas, axilarmente, en el centro de las copas de los individuos femeninos, por unos largos pedúnculos. Los frutos de la datilera — *dátiles* — son mayores y más carnosos que los de la palma canaria — *támaras o támara*s — aunque éstos poseen una semilla mayor



“Este era mi pensamiento para adivinar las cosas, que de la cama a la mesa es cosa menesterosa”. Vieja adivinanza gomera.



Nuevo cogollo de una palma a los 3 meses de haberse dejado de “curar”. Valle Hermoso (Gomera).

y más redondeada.

Hay que tener en cuenta también que jamás crecen “regüeldos” — retoños — en el tronco de la palmera canaria, como es regla general en las distintas variedades de la datilera. Así mismo, cuando ambas palmeras son lo suficientemente grandes, son notorias las diferencias en el aspecto externo de sus troncos: la palma canaria presenta, generalmente, una corteza áspera, rugosa y plagada de las cicatrices que dejan las bases de las hojas y que son bastantes alargadas horizontalmente. En cambio, en la datilera, las bases de los talajagues son más persistentes y sus cicatrices mucho menos alargadas. El aspecto externo es menos uniforme que en la otra especie.

Podríamos seguir apuntando diferencias, pero con los caracteres macromorfológicos expuestos es fácil distinguir una palmera de la otra. Muchas veces esta labor se ve dificultada por la presencia de formas intermedias entre *P. canariensis* y *P. dactylifera*. Algunos de estos híbridos se han detectado en

las islas de Gran Canaria y Gomera, allí donde viven asociadas ambas palmeras. Este fenómeno tiene su explicación en la elevada fertilidad interespecífica que caracteriza a las especies del género *Phoenix*.

También existe en las islas una palmera conocida por *palma berberisca*, no estudiada por completo, pero que presenta afinidades con la palma de las islas de Cabo Verde: *Phoenix atlantica* Chev.

De todo esto podemos deducir que urge una revisión sistemática de las especies del género *Phoenix*.

DISTRIBUCION Y ECOLOGIA

La *palma canaria* vive en todas las islas mayores del Archipiélago, encontrándonos los mayores palmerales en:

Gomera: Valle Gran Rey, Vallehermoso, Tazo y Taguluche.

Gran Canaria: Barrancos de Tirajana y Guinguada, Fataga, Oasis de Maspalomas.

Fuerteventura: Vega del Río Palmas

y Pájara.

Lanzarote: Haría.

La Palma: las Breñas.

Encuentra su óptimo de desarrollo en lugares costeros, fondos de barrancos y sus laderas donde hay bastante humedad edáfica. Se distribuye insularmente desde el nivel del mar hasta el mismo monte, donde alcanza las cotas de 1000 a 1200 metros s. n. m. . Es la más resistente al frío de todas las especies del género.

De la *palma datilera* se encuentran poblaciones más o menos grandes en las islas de Lanzarote, Fuerteventura, Gran Canaria, Tenerife y Gomera, sobre todo en lugares costeros ya que es más exigente de un ambiente cálido en contraste también con sus necesidades de humedad en el suelo. Así mismo no resiste tanto el frío como la palma canaria.

“CULTURA DE LA PALMERA”

Como introducción a este apartado, vienen muy bien unos párrafos de Pedro Agustín del Castillo, historiador de

Canarias:

“Cortaban las palmas (los antiguos naturales de Canarias) por los cogollos, y disponiéndoles el corte de suerte que destilaba en un odre que hacían de piel de cabrío, recogían mucho, pues este árbol destila con abundancia hasta esquilmarse, y de él hacían vino, vinagre, miel y azúcar; siendo en esta isla dilatados los bosques que de palmares había por todas partes, los que desde luego de la conquista dieron principio los castellanos a su destrucción, pues sólo en donde está situada esta ciudad lo era; y á una legua de ella, que llaman Tamarazeite, ví escrito por conquistadores haberse quitado el que era división del guararteme, en que habría más de 20.000 palmas, y el palmar de Arganeguín, que ha estado proveyendo en muchas necesidades que se han padecido en esta isla, siéndoles sus palmitos alimento, y su miel y vino, como la grande fábrica de esteras y escobas que se sacan para las demás islas, y se gastan en esta”.

Como vemos, todas las partes de las palmeras eran muy bien aprovechadas. Actualmente lo son también, aunque algunas de las prácticas han quedado olvidadas.

Es en la isla de la Gomera donde únicamente se lleva a cabo la explotación de la palma para la obtención del *guarapo* y su consiguiente transformación en miel.

El *guarapo* es el jugo vegetal —la savia— que mana de la “calva” hecha en la corona de hojas de la palma. Es muy dulce y de sabor muy peculiar —para algunos insuperable—. La palmera se descogolla, (normalmente en enero - febrero cuando ha pasado la época de lluvias y frío) es decir, se cortan las *penca*s del cogollo dejando al descubierto la superficie de las yemas terminales del tallo, que es por donde va a manar la savia que luego es recogida en los recipientes apropiados.

Todos los atardeceres hay que proceder al “curado” de la palma, que consiste en cortar una delgada lámina de la citada “calva” con un *formón*, con lo que la palmera sangra durante la noche por la herida. Durante las primeras horas lo hace en abundancia, ya que existe un proceso de espesamiento y “coagulación” de la savia que impide que la palma sangre cuando le da el sol. La recogida del *guarapo* se realiza en las primeras horas de la mañana puesto que con el calor del día la savia fermenta.

Esta tarea del “curado” hay que repetirla todas las tardes, normalmente dura de 4 a 7 meses dependiendo de la robustez de la palmera y de otros factores.

Cuando pelagra la existencia de la palma, por lo profundo que se ha llegado en la “cura” al cabo de los meses, se abandona ésta e inmediatamente comienza a formarse un nuevo cogollo que dará lugar a la nueva corona de hojas de la palma. Al cabo de cuatro o cin-

co años, en que la palmera ha crecido casi un metro, se puede obtener el *guarapo* de nuevo.

En el lugar del tronco en que se hizo *guarapera*, queda un estrangulamiento como testimonio de la mencionada práctica. Es fácil encontrar en cualquier lugar de Tazo o del barranco de Valle Hermoso (Gomera), una palma con cinco o seis y más estrangulamientos en su tronco, lo que demuestra que se ha hecho *guarapera* varias veces.

Podemos afirmar, por consiguiente, que las suposiciones de algunos autores, de que esta explotación tradicional implique una disminución del número de palmeras, es errónea. Para eliminar esta hermosa y relíctica planta no se necesita hacerla *guarapera*, hay otros métodos; pero este es otro tema que trataremos más adelante.

La transformación del *guarapo* en miel es otro proceso artesanal, que consiste en hervir lentamente a fuego de leña el recogido por la mañana. El proceso dura casi medio día. Una palma produce normalmente de 6 a 10 litros de *guarapo* y, dependiendo de la calidad

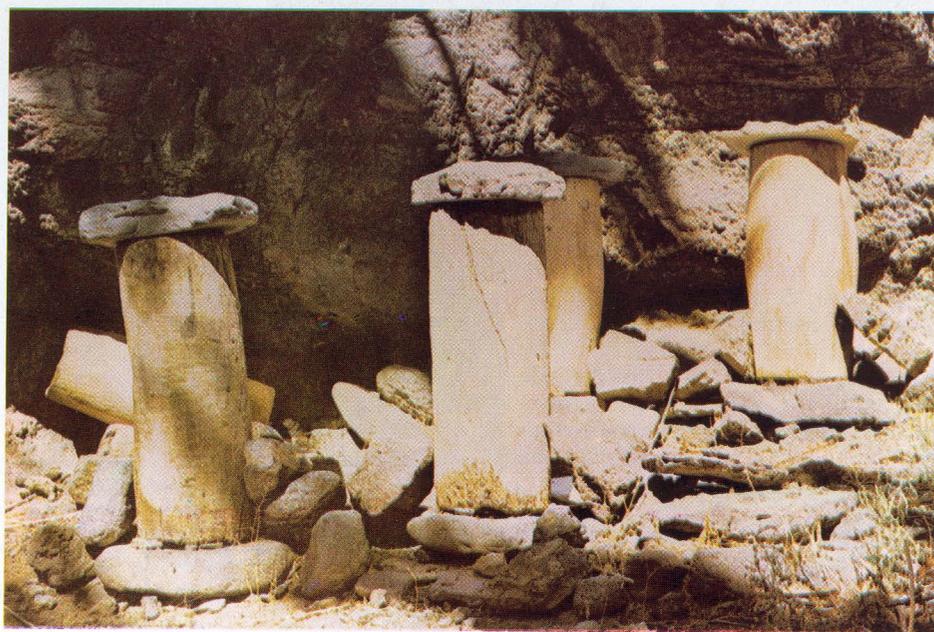
la citada práctica con su trabajo diario en el campo, puede llegar a “curar” 8 ó 10 palmeras en la temporada.

Todo ello implica, que dicha familia obtiene unos ingresos brutos de algo más de cien mil pesetas, de los que hay que deducir la parte entregada al cacique de turno, dueño y señor de terrenos y palmeras. Pero esto entra dentro de la “normal” e histórica explotación del campesino canario.

Prácticas para la explotación de las palmeras las hay en muchos lugares del mundo. En Chile se recoge el jugo de la *Jubea chilensis* cortándola por su tronco y dejando que se “desangre” en un recipiente; la palma queda eliminada. De la *Phoenix silvestris* de la India se ha extraído su savia en gran cantidad, para emplearla en la industria azucarera. Para ello se hace un gran agujero en su tronco...

Sin embargo, una técnica tan sofisticada de obtención del *guarapo* como la que nos ocupa y reveladora de tan grandes conocimientos de ciencia empírica, no es frecuente.

Podemos casi asegurar que, como



Colmenas hechas de troncos de palmeras. (Valle Gran Rey)

del mismo, pueden convertirse en uno o dos litros de miel.

El rendimiento económico de la miel de palma —que por otra parte se paga actualmente a unas 150 ptas. el litro— se puede deducir teniendo en cuenta los datos siguientes:

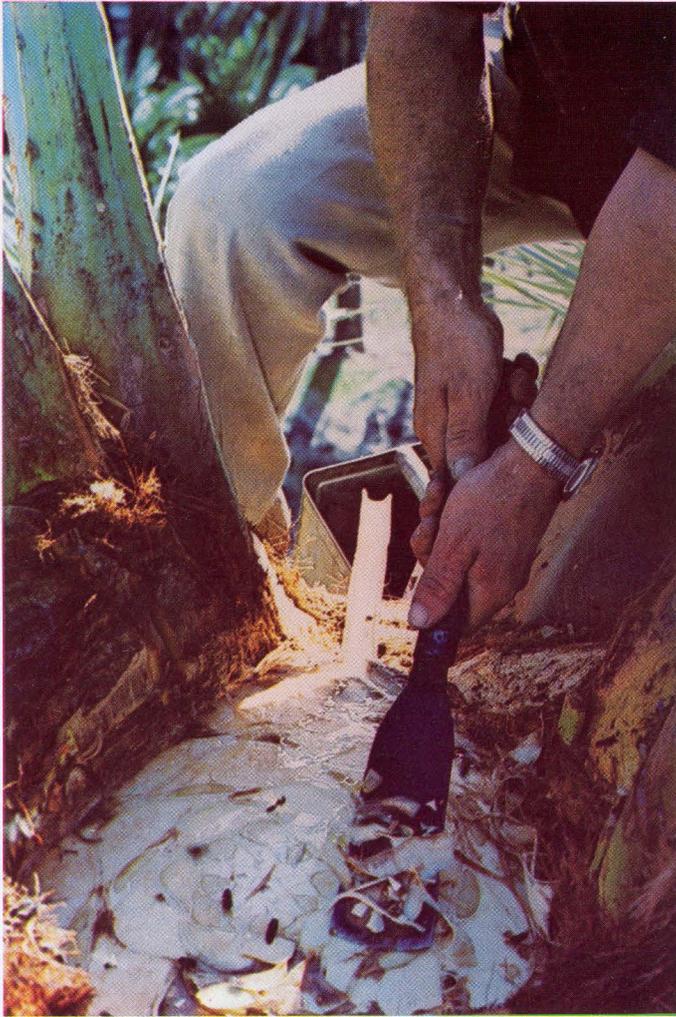
a) Una palma puede producir, en el tiempo que dura de *guarapera*, de 4 a 6 garrafones de miel, de 16 litros cada uno.

b) Una familia gomera, alternando

decía al principio, fueron los aborígenes canarios los portadores de esta técnica. No obstante, de la presencia de un palmeral se pueden desprender algunos aspectos “negativos”, tales como:

1º) “Calmeros” de los cultivos; es decir, superficies de bajo rendimiento en las áreas cultivadas bajo la sombra de las palmeras.

2º) Peligro en días de temporal o cuando se produce algún incendio. Este peligro disminuye si se limpian los



“Curando la palma con el formón.



Aspecto de una palmera descogollada y “hecha guarapera” en Tazo (Gomera)

No cabe duda de que este dato viene a apoyar, de alguna manera, la hipótesis del origen norteafricano de la población aborigen de Canarias.

Como decíamos, no queda parte de una palmera que no haya sido aprovechada. Todavía hoy encontramos vestigios de lo que fue en otros tiempos una “industria artesanal”.

Las primera casas de la ciudad de Las Palmas fueron techadas con los incorruptibles troncos de las palmeras. En muchos lugares de las zonas bajas y de medianías de las islas, encontramos bastantes colmenas hechas de las partes terminales de sus troncos.

Los frutos —támaras— así como las hojitas, o pínulas de las grandes hojas, han servido de alimento para el ganado; sobre todo en tiempos en que la ganadería era más abundante y no había tanta “leche en polvo” importada ni tanta “mantequilla de Nueva Zelanda”.

Haremos un inciso para afirmar que no debemos olvidar esta materia alimenticia, así como los piensos obtenidos en la industria reductora de la pesca, cuando cortemos, los canarios, con la importación de harinas de pescado y con muchos otros lazos de dependencia exterior.

Volviendo a las palmeras, sus hojas han servido de materia prima para la confección de *esteras*, *serones*, *espuertas*, *escobas*, *sombreros* y un largo etcétera. En Ingenio de Santa Lucía (Gran Canaria) nos encontramos aún con que varias familias se dedican a esta: pequeña industria artesanal.

De los *pirganos* —o pirguanés—, que son los raquis de las grandes hojas, se hacen cestas de muchos tamaños y usos. La corteza coriácea de los pedúnculos de las inflorescencias, se utiliza en la Gomera para el ribeteado de las cestas de caña.

No podemos olvidar, también, que muchas palmeras eran plantadas para que sirviesen de firmes “linderos” en caso de una “arrastrada” producida por fuertes lluvias, en los terrenos de las partes bajas de los barrancos. Asimismo, de ellas tomó el nombre una isla entera: La Palma y también la ciudad de Las Palmas de Gran Canaria y muchos otros pueblos y lugares de las islas.

Otro aspecto que hay que destacar, considerando que la palma canaria es la más bella, vigorosa, majestuosa y la más resistente al frío de todas las especies del género *Phoenix*, es su gran capacidad ornamental. No es raro encontrar

un esbelto ejemplar de *Phoenix canariensis* dominando plazas y lugares privilegiados en ciudades de países tan dispares como Egipto, Francia o California.

No obstante, de la presencia de un palmeral se pueden desprender algunos aspectos “negativos”, tales como:

1^º) “Calmeros” de los cultivos; es decir, superficies de bajo rendimiento en las áreas cultivadas bajo la sombra de las palmeras.

2^º) Peligro en días de temporal o cuando se produce algún incendio. Este peligro disminuye si se limpian los troncos de las palmeras de la materia vegetal seca, sobre todo de *talajagues* y *jarropones*.

A pesar de ello, es preciso tener en cuenta, cuando se lleve a cabo una ordenación del territorio en las islas, que deben mantenerse palmerales para el deleite de los canarios y, sobre todo, para tratar de conservar esta especie relictica de nuestra flora y, con ella, una cultura amenazada y legítima de nuestro pueblo.

Texto y fotos:
JUAN MONTESINOS BARRERA

Departamento de Botánica
Universidad de La Laguna.



Campeño gomero obteniendo el pasto de hojas de palma para sus vacas.
Mantiene con su mano el pírgano.

LITERATURA CONSULTADA

- ANONIMO. (1916): *Phoenix canariensis*.— Kew. Bulletin, 1916:107 – 108
- BECCARI, O., (1890): *Revista monografica delle specie del genere Phoenix L.*— Malesia, 3 : 345 – 416.
- CHABAUD, B., (1882) : *Le phoenix canariensis*.— Provence Agric. Hortic. Illustr. 19 : 293 – 297.
- MAIRE, R., (1957) : *Flore de l'Africa du Nord*.— Volumen IV: 183 – 188.
- NAUDIN, Ch., (1885): *Le grand palmier des Canaries*.— Rev. Hortic. 57 : 541 – 542.
- NIXO, R. W., (1936) : *Metaxenia and interespecific pollinations in Phoenix*.— Proc. Amer. Soc. Hort. Sci. 33 : 21 – 26.
- KUNKEL, G., (1977) : *Endemismos canarios*. Monografías I. C.O.N.A. 15 : pág. 47.
- PEREZ, J. V., (1917) : *Phoenix canariensis Hort. Las palmeras de Canarias*.— España Forestal, 1917: 143 – 146.
- VIERA Y CLAVIJO, J. de, (1866) : *Diccionario de Historia Natural de las Islas Canarias*.— Tomo II : 173 – 175.

— o o 0 o o —

Artículos periodísticos

- Espina Cepeda, L.: Tazo, la mejor miel de palma. *La Provincia*, 27 de Sept. de 1978.
- Montesinos Barrera, J., : Gomera: de la miel de palma al esfuerzo del gomero. *Diario de Avisos*: 24 de Nov. de 1976.

Algunos nombres canarios de las partes de la palmera

<i>Pírgano</i> o <i>pírguan</i> :	Raquis de las hojas. Es decir, el palo donde se asientan las hojitas o pínulas.
<i>Talajague</i> :	Base de la hoja que posee espinas en vez de hojitas.
<i>Támara</i> o <i>támbara</i> :	Fruto de la palma canaria. Quizás venga del árabe "tamra" = dátil.
<i>Guarapo</i> :	Savia obtenida al "hacer guarapera" una palma. Es también el nombre que se le da al "jugo" de la caña de azúcar.
<i>Penca</i> :	Hoja de la palmera. Se aplica asimismo a la tunera o chumbera, en Tenerife.
<i>Palanqueta</i> :	Pedúnculo leñoso de la inflorescencia femenina.
<i>Escoba</i> :	Es el nombre de la inflorescencia completa.
<i>Jarropón</i> :	Fibras reticulares de color marrón que forman una masa alrededor de la porción terminal del tronco.
<i>Cuesco</i> :	Es la semilla de los dátiles y tamaras.