

CULTURA DE LA PALMERA

En cualquier época, especialmente en aquellas en que el canario tuvo una relación más directa con la tierra y cuando los recursos eran escasos, no había parte de una palmera que no fuera utilizada para múltiples fines.

De sus estípites o troncos resistentes se obtuvo material para techar y entarimar las primeras casas de la ciudad de Las Palmas y de algunos pueblos de la Gomera. En muchos lugares de las islas encontramos aún colmenas hechas con ellos así como recipientes para granos, pesebres para el ganado, etc.

De las hojas se utilizan todas sus partes. Los antiguos canarios usaban los foliolos con fines ornamentales y para la confección de esteras, serones, sombreros, escobas y otros productos de primera necesidad en el campo. Como expresa la adivinanza: "*Este era mi pensamiento para adivinar las cosas, que de la cama a la mesa es cosa menesterosa*", era necesaria la estera en los suelos de tierra de las antiguas casas de piedra.



Estas hojitas, después de "ripiar el pirguan", servían también como alimento para el ganado en períodos secos y de poco pasto. Del pirguan, el raquis de la hoja, se siguen haciendo cestos de varios tamaños y usos. Los talajagues se utilizaron en el pasado como combustible y, por supuesto, para moldear algún barquito o juguete de niño.

De las palanquetas se extrae la corteza correosa para el ribeteado en cestas de caña. Con la inflorescencia seca se barrieron los caminos empedrados y más de un sayón se llevó algún que otro variscazo con ellas.

Sus frutos, los dátiles, no tienen suficiente pulpa para consumo humano, sin embargo han sido una fuente alimenticia para cochinos y otros animales; tanto verdes, pues su semilla es blanda y nutritiva, como maduros dejándolos fermentar.

La longevidad, resistencia al frío y porte esbelto y vigoroso de la palma canaria ha sido determinante en su uso de mojón y guardarraya en linderos de propiedades y como planta ornamental en jardinería. Por eso destacan hoy en muchos paseos, jardines y avenidas de nuestros pueblos y de lejanas regiones como Francia, Egipto,

Chile, California o Australia.

Podríamos apuntar otras utilidades pero, evidentemente, el exponente más genuino de lo que denominamos **Cultura de la Palmera** es la técnica de obtención de su savia, el **Guarapo**, y su consiguiente transformación en **miel de palma**, una práctica antiquísima que se ha conservado en la Gomera y de origen norteafricano como la población aborigen de las islas.

El guarapo se recoge del ápice de la palma, una vez se ha descogollado dejando una calva y una corona de hojas que asegure su subsistencia. Tras el "curado", o corte de una delgada lámina del meristemo terminal, todos los atardeceres propicios del período de guarapera, la savia mana de la herida y confluye en una canal de caña que gotea en un recipiente que se va llenando en la noche y se recoge al alba (de día, con el calor, hay fermentaciones en la savia). Se consume directamente por las mañanas o se conserva en congelador. El que se va a transformar en miel se hierve a fuego de leña o de otro combustible varias horas, reduciéndose a melaza en una relación de diez litros de guarapo a dos o tres litros de miel.

Cuando pelagra la existencia de la palma, por el rebaje del curado al cabo de los meses, se paraliza el proceso e inmediatamente comienza a formarse un nuevo cogollo que dará lugar a una nueva dotación de hojas.

Cuando pasen de seis a doce años y la palma haya crecido casi un metro, se puede obtener guarapo de nuevo. En la altura que se hizo guarapera, queda en el tronco un estrangulamiento anular como testimonio de la mencionada práctica. Es fácil encontrar en cualquier lugar de Tazo, Cubaba, Alojera, Barranco de Valle Hermoso, etc. palmas con más de cinco cinturas, demostrando que se han guarapeado otras tantas veces sin que esta hermosa planta haya muerto en el intento.

En un contexto más global, la extracción del guarapo a las palmeras es común en el mundo tropical. En el SE de Asia se saca de las inflorescencias de **Palmeras** y **cocoteros**, para hacer azúcar, vino e incluso aguardiente o **arrak**. En África Occidental y Central es la palma del aceite – *Elaeis guineensis* – la preferida por los campesinos para extraer la savia de los pedúnculos de las inflorescencias masculinas, a los que cortan y agujerean para que la savia gotee en botellas que cuelgan a las hojas. En Chile se recoge la savia de la *Jubea chilensis*, cortándola y desangrándola (¡Existen nuevas perspectivas con la transferencia de la técnica gomera!). En la India, de la *Phoenix silvestris* se ha extraído savia para hacer azúcar o vino, haciendo socavones en su tronco próximo a la cabeza, quedando debilitada y con mal aspecto la que sobrevive.

Por eso la técnica que se emplea todavía en La Gomera es portadora de grandes conocimientos, adquiridos con la práctica durante milenios por los pobladores de los Oasis norteafricanos, y fue traída a las Islas por los aborígenes cuando llegaron del vecino Continente. Es el método más adecuado para que las palmeras sigan viviendo y sus múltiples recursos continúen siendo renovables.

Texto y fotos

Juan Montesino Barrera
*Dlɔŋɔŋi q00 lgo dt q
 fg'lc 'Uqelgfcf 'rctc 'lc 'Eqpugt xcelɔp 'fg'lc
 Dlɔf kɔgt ulf cf 'Ecpctlc*

Comunicado en la I Conferencia internacional sobre *Phoenix canariensis*, GC. Noviembre de 2009.

De **Cultura de la Palmera** en:

Montesino B., J. (1979). La Palmera canaria. A. botánicos y culturales. *Aguayro* 111

Montesino B., J. (1993). El Palmeral. *Naturaleza Canaria*, tomo II.

Montesino B., J. (1995). Comentario de "La Gomera en décimas".



Glosario:

Cuesco: Semilla de la palmera.

Escoba: Inflorescencia femenina completa.

Gamame: Nombre aborigen del dátil en La Gomera.

Guarapo: Savia obtenida al "hacer guarapera" una palmera.

Jarropón: Vaina fibrosa del peciolo de las hojas

Palanqueta: Pedúnculo leñoso de la inflorescencia.

Penca: Hoja de la palmera.

Pirguan o Pírgano: Raquis de la hoja, el palo donde se asientan las pínulas

Talajague: Parte basal de la hoja que tiene espinas.

Támbara o Támara: Del bereber *tamra* = dátil.