

La palma canaria: patrimonio cultural y económico en La Gomera

Lorena García Noda.
AIDER La Gomera.

Fotografías:
AIDER La Gomera.

La palmera canaria —“palma” en La Gomera—, planta endémica de las Islas Canarias, ha tenido y tiene una gran importancia para el pueblo gomero, el cual guardó en su memoria las prácticas del pasado que fueron olvidadas en otras islas. Es el caso del *guarapeo*, arte y profesión que permite extraer la savia de la palma para su consumo sin dañar con ello a la planta.

Palabras clave: palma canaria, guarapo, miel de palma, patrimonio, La Gomera.

Hace menos de 200 000 años que la *Phoenix canariensis*, símbolo vegetal del archipiélago canario, saltó desde las costas africanas para colonizar unos diminutos peñones perdidos en el inmenso Atlántico, que protagonizan leyendas y canciones desde la Antigüedad; pues, debido a su aislamiento geográfico y a su condición de cruce de culturas, las Islas Canarias han mantenido un aura de misterio a lo largo de la historia humana. Tanto los relatos mitológicos griegos y romanos como las leyendas locales han contribuido a establecer la visión de las Islas como un lugar con un profundo legado cultural, jugando un papel central en el imaginario de civilizaciones antiguas como un paraíso en medio del Atlántico.

Y fue a esta tierra afortunada a donde se atrevió a emigrar la palma.

Arrastradas sus semillas por el siroco, tal vez flotando a la deriva, puede que llevadas por algunas aves viajeras, la palma norteafricana pronto se convirtió en endemismo gracias al tiempo y al aislamiento. Cuando el ser

humano llegó a las Islas, procedente también del norte de África —las evidencias genéticas y arqueológicas muestran que su origen era amazigh—, se encontró con que la palma ya vivía en ellas y la convirtió en un recurso esencial para su subsistencia, dando lugar a una auténtica “industria” rural vinculada a sus múltiples productos. En las islas más áridas y en las zonas costeras secas fueron las palmas, junto con las cañas, las que compensaron la falta de madera. Desde la cestería tradicional hasta su uso como forraje, los numerosos aprovechamientos de la palma no solo llevaron a que fuera respetada, sino también a que se promoviera activamente su cultivo y conservación.

El patrimonio cultural surge de la interacción entre el ser humano y la naturaleza, abarcando prácticas culturales valiosas para ser preservadas, especialmente cuando se vinculan con un entorno natural de gran belleza. Esta interacción se desarrolla de manera sostenible tanto ambiental como económicamente, y en el caso de la

palma canaria no hay duda de que los humanos supieron sacarle provecho a esta relación y cabe suponer que fue una planta que siempre despertó veneración por sus bondades y variados usos. Más adelante, mucho después de la colonización europea, Miguel de Unamuno supo expresar esa misma veneración en su soneto LX del libro de poesía “De Fuerteventura a París”, de 1925. El poeta dijo así:

LA PALMERA

*Es una antorcha al aire esta palmera,
verde llama que busca al sol desnudo
para beberle la sangre; en cada nudo
de su tronco cuajó una primavera.*

*Sin bretes, ni eslabones, altanera
y erguida, pisa el yermo seco y rudo,
para la miel del cielo es un embudo
la copa de sus venas, sin madera.*

*No se retuerce ni se quiebra al suelo;
no hay sombra en su follaje, es luz cuajada
que en ofrenda de amor se alarga al cielo,*

*La sangre de un volcán que enamorada
del padre Sol se revistió de anhelo
y se ofrece, columna, a su morada.*



Palmar gomero.su savia.

La palma canaria salpica los profundos barrancos y las escabrosas laderas de La Gomera, dibujando un paisaje característico que el pueblo gomero moldeó con mucho trabajo y gran tesón. La tradición oral, así como la enorme cantidad de palmas presentes en La Gomera, sobre todo si se compara el número con las



Palma con redondana, marca dejada por el guarapero al extraer su savia.

distribuidas por el resto de las islas, nos desvela que el ser humano plantó gran parte de las palmas existentes y que lo hizo allá dónde consideró oportuno: serpenteando junto a las canalizaciones de los nacientes, cerca de las terrazas de cultivo, marcando las lindes de los terrenos... Bien cuidadas y mimadas con celo las palmas crecieron altas y frondosas, pero dependientes de la acción humana para su supervivencia. Y es que, en condiciones normales, una palma canaria puede crecer en una zona árida sin demasiados problemas, pues su extensa red radicular puede alcanzar considerables distancias en busca del agua del subsuelo; sin embargo, cuando crece “domesticada”, esa red de raíces se le hace innecesaria y no la desarrolla, con el consecuente peligro que supone un cambio en la vida del ser humano para la propia vida de la palma.

Como es común en las especies endémicas de un archipiélago volcánico, la palma canaria es muy resistente al fuego. Puede colonizar amplias franjas del terreno, trepando desde las costas hasta los húmedos bosques de laurisilva; aunque su hábitat suele situarse en el ecosistema termófilo y la altitud ideal para su reproducción está entre los 200 y los 700 metros de altitud, con variaciones entre las islas y según la orientación dentro de cada una. De porte robusto y elegante, es la palma que tiene mayor cantidad de hojas en su copa y la que posee una de las armaduras espinosas más agresivas. Su tronco está bellamente decorado por cicatrices foliares en forma de rombo y coronado por los *talajagues*, las bases persistentes de las hojas, que resisten durante muchos años antes de caer. La palma puede alcanzar los 30 metros de altura y superar los dos siglos de edad, llegando incluso algún ejemplar a vivir hasta los 300 años.

Fácil de diferenciar es la palma hembra de la palma macho, el palmón. La hembra carga pesadas escobas de dátiles con los que se alimentaba a los cochinos y que el pueblo guisaba para comer en momentos de escasez. El macho presenta escobones más pequeños y portadores de polen, los cuales eran el instrumento



Artesana trabajando con la penca.

perfecto para barrer dentro del horno, pues para el acicalamiento de los patios la escoba de más tamaño realizaba mejor función. Muchos son los recursos que el pueblo gomero supo extraer y aprovechar de la palma, además de los dos ya mencionados. Podemos citar el trenzado de las raíces para hacer sogas o el vaciado de su tronco para fabricar colmenas, pero debemos destacar por su continuidad en el tiempo el uso de la hoja —la *penca*— para el alimento del ganado y, sobre todo, para la confección de artesanía. Las artesanas gomeras, tras cortar las pencas, dejarlas secar al sol y preparar las hojuelas una a una, aún hoy elaboran *seretas* y *carraeras* muy útiles para la pesca. Pero también han dado un paso más allá para adaptarse a los tiempos que corren, y se les puede ver tejiendo *esteras* para hacer yoga o bolsitos donde guardar el teléfono móvil. Trabajo muy sacrificado, este oficio, que una vez hizo industria en la isla, ha sido eclipsado por otro también relacionado con la palma: el *guarapeo*.

Según la Asociación de Academias de la Lengua Española, el término *guarapo* procede de América, probablemente del quechua *warapu* o *huarapu*, que sería el líquido extraído de la caña de azúcar prensada. Asimismo, hay quien liga este vocablo a las culturas norteafricanas, concretamente al término *garapa*, “bebida



Arriba: Guarapero trapando a la palma por estacas.

Abajo: Guarapero curando la palma.



referirse a la savia de la palma, un néctar dulce de alto valor energético y muy rico en minerales. El *guarapero* o *tabernero*, denominaciones ambas para referirse al hombre que asciende a la palma para extraer su savia, aprendió el oficio de sus mayores y lo pasó a sus descendientes, permitiendo que esta tradición milenaria sobreviviese hasta nuestros días. En épocas más recientes, han sido un puñado de mujeres las que se han atrevido a echarse el formón al cinto para encaramarse a la palma en busca del *guarapo*, pero lo cierto es que tradicionalmente ellas estuvieron ocupadas con otra clase de labores, siendo siempre las encargadas de cocinarlo, arropado con gofio para el desayuno, o lentamente a fuego constante para preparar la sabrosa miel de palma.

La frondosidad de su copa, su situación geográfica y otras consideraciones varias deben ser tenidas en cuenta para elegir una palma guarapera, también llamada *palma de taberna*. Se sabe que las de secano

*Izquierda: Miel de palma, elixir de La Gomera.
Abajo: Cura de la palma guarapera.*



fermentada dulce”, pues se sabe que los pueblos amazigh también trabajaban las palmas y obtenían el jugo de ellas. Sea cual sea su origen, el caso es que la palabra *guarapo* lleva varios siglos usándose en La Gomera para

dan menor cantidad de líquido, pero que este es de mejor calidad, y que el *guarapo* preferido es el de una palma vieja frente al de una joven. Eso sí, cuanto más vieja es la palma más alto es su tronco, algo a tener muy en

cuenta por el riesgo que la ascensión conlleva. Tras elegir la palma y pagar su arriendo comienza el *despenque*, que es la retirada de algunas pencas y espinas usando una hachuela, paso indispensable para abrir el camino que permitirá trepar y acceder hasta el cogollo, la corona. A partir de ese momento, el guarapero realiza *curas* diarias, generalmente al atardecer, en las que corta una fina capa de la yema superior con un formón de cabo curvo y hoja ancha, permitiendo así que la palma libere su valioso jugo durante la noche, y que el mismo vaya fluyendo por una canal de caña hasta un balde. En promedio, una palma produce alrededor de 12 litros de guarapo por día, que se deben recoger temprano por la mañana para evitar que el sol acelere su fermentación. Finalmente, el guarapo se filtra cuidadosamente para eliminar cualquier impureza.

El cultivo y aprovechamiento de la palma canaria es una herencia ancestral de La Gomera, de eso no hay duda, pero lo cierto es que la extracción de savia de palma ha sido una práctica significativa en diversas culturas y en distintos lugares del mundo, donde aún se conservan técnicas similares a las empleadas en La Gomera. Es el caso de algunos países norteafricanos y de Chile, donde se produce y comercializa la apreciada miel de palma chilena, obtenida de la *Jubaea chilensis* y consistente en una mezcla de su savia con jugo de coco, a la que se añaden azúcares de remolacha o de maíz. En cuanto a la miel de palma gomera, al guarapo no hay que añadirle ningún otro ingrediente para convertirlo en miel, solo debe cocinarse durante varias horas para que pierda la humedad y vaya caramelizando. Y llega aquí el secreto bien guardado por las mujeres gomeiras, pues son ellas las que saben ver a ojo cuando la miel tiene *el punto* y ha de ser apartada con premura del fuego para que no se pase.

Los análisis organolépticos han mostrado que la miel de palma tiene un porcentaje equilibrado de calorías y un elevado porcentaje de oligoelementos básicos, con un alto grado de cobre, hierro, fósforo, magnesio, potasio, sodio y zinc. Se trata de un producto estrella de la gastronomía



Arriba: Exposición en el C. I. Casa de la Miel de Palma.
Derecha: C. I. Casa de la Miel de Palma.

gomera cuyo proceso de elaboración actual mantiene muchas similitudes con las técnicas tradicionales, incorporando innovaciones como el uso del gas o la electricidad para el cocinado, y el uso de escaleras o estacas de metal para subir a la palma, pues en el pasado se solía fabricar las escaleras a mano, muchas veces de *piterón*, y las estacas preferidas eran las de sabinas.

A día de hoy hay varias empresas productoras de miel de palma en la isla de La Gomera, cuyas botellas etiquetadas y reguladas por los controles alimenticios correspondientes son vendidas por todo el archipiélago, pero hace algunas décadas la producción se reducía a pequeños productores que hacían la miel a leña y la vendían entre las personas de la vecindad o las cercanías. En cada casa de Tazo y Alojera, barrios del municipio de Vallehermoso que son cuna de la industria de la miel, había un par de gallinas, una vaca, unas cabritas, un cochino... y una palmita *abierta* para sacar el guarapo; siendo la mejor época para su recolección entre los meses de febrero a junio. Este ciclo se puede repetir cada cuatro o cinco años, dependiendo de la salud que tenga la palma en base a la zona y a las precipitaciones. Es esencial observar cada ejemplar con detenimien-



to antes de aventurarse a extraer su savia, asegurándose de que reúna las condiciones necesarias para el *guarapeo*, pues la palma canaria es una especie protegida por la legislación nacional, así como por la comunitaria, y se pena con multas a quién le cause daño o la mate.

La Asociación Insular de Desarrollo Rural de La Gomera (AIDER) desempeña un papel fundamental en la preservación y promoción de la palma canaria y su cultura asociada, principalmente a través de la gestión del Centro de Interpretación Casa de la Miel de Palma, propiedad del Cabildo Insular y dedicado a esta emblemática planta. La Asociación tiene un firme compromiso con el desarrollo sostenible del mundo rural de La Gomera, integrando la conser-

vación del patrimonio natural y cultural en sus proyectos. El Centro de Interpretación, situado en el pequeño barrio de Alojera, actúa como un espacio educativo donde se difunden conocimientos sobre la palma canaria, sus usos tradicionales y su importancia ecológica. A través de talleres, exposiciones, actividades formativas y colaboración con personalidades de diversas áreas científicas, AIDER busca sensibilizar a la población local y a los visitantes sobre la necesidad de proteger este recurso invaluable, fomentando también la cohesión comunitaria y asegurando la transmisión intergeneracional de las tradiciones y prácticas asociadas a la palma, para que el tiempo no borre el tan valioso legado que las gentes de La Gomera heredamos de nuestros ancestros.