



COORDINADO POR
RAFAEL C. GÓMEZ LEÓN
pinolere.elpajar@yahoo.es

ASOCIACIÓN CULTURAL PINOLERE

JUAN MONTESINO BARRERA*
LÁZARO SÁNCHEZ PINTO*
Santa Cruz de Tenerife

La técnica de extracción del guarapo, la savia de la palmera canaria (*Phoenix canariensis*), es de origen norteafricano como la población aborigen de Canarias. Los antiguos canarios fueron portadores de una serie de conocimientos sobre el aprovechamiento de las palmeras datileras en el norte de África, y que luego aplicaron en los palmerales de palma canaria que existían en las islas. Esta técnica sofisticada de recoger el guarapo descogollando la palma, permitiendo que vuelva a crecer para hacerla guarapera varias veces a lo largo de los años, es un exponente importante de lo que llamamos 'cultura de la palmera'.

Hacer guarapera una palma conlleva un proceso que comienza por hacer unos huecos escalonados en el tronco (estípites) para subir por él y clavar 3 o 4 estacas de madera en el último tramo, para poder acceder a la cabeza donde se limpian de espinas la base de las hojas. A continuación se cortan las hojas del cogollo e inflorescencias, dejando una calva rodeada de una corona de hojas que asegura su subsistencia. Todas las tardes del periodo de guarapera, se corta una delgada lámina de dicha calva, para que la savia mane de la herida, confluya en una canal y gotee en un recipiente toda la noche. A esto se le llama "curar la palma". A los 5 o 6 meses, cuando se ha rebajado bastante, se paraliza el proceso y comienza a formarse un nuevo cogollo. Donde se hizo guarapera queda una cicatriz anular en el tronco, una cinturita indicadora del proceso. El guarapo se puede consumir directamente y conservarlo en congelador, aunque la mayor parte se transforma en melaza (miel de palma) hirviéndolo unas horas hasta que se reduce en una proporción de 10l. de guarapo para dar de 2 a 3l. de miel.

Ese procedimiento de sacar el guarapo solo ha tenido continuidad histórica en La Gomera. Desde aquí, los gomeros la han llevado fuera de la isla, especialmente a Tenerife, a donde ha

emigrado la mayoría en distintas épocas. Actualmente, esta técnica gomera se está probando con la palmera de Chile (*Jubaea chilensis*), cuya savia se ha obtenido tradicionalmente cortando el tronco, lo que provocaba su muerte.

En Tenerife existen poblaciones de palmas de cierta consideración en el barranco de San Andrés, en Santa Úrsula y en Los Silos. En estas dos últimas localidades del norte insular, hemos investigado y localizado ejemplares de palmas que se hicieron guaraperas por gomeros.

En Santa Úrsula, en 2008

hablamos con un vecino y nos comentó que cuando él tenía 15 años, a finales de la década de 1940, traía leña del monte a dos hermanos que vinieron de Vallehermoso, para hervir el guarapo que extraían y hacer miel de palma. Dichos hermanos vivieron unos años en los altos del pueblo, en la ladera derecha del barranquillo de Fuente Ravelo, en un cobertizo sobre el camino de los Guanches. A escasos metros, todavía se pueden ver dos palmas con las cicatrices del guarapeo en sus troncos, dos en cada una, separadas por medio metro, lo que crece una palma en unos cinco años. Al menos, los hermanos gomeros estuvieron ese tiempo en Santa Úrsula. En la carretera cercana, también hay una palma con una cinturita de guarapeo y en otros sitios de esta zona encuentras palmas con las cicatrices en sus troncos. Los dos gomeros hacían miel de palma y la vendían o cambiaban por otros productos, un trueque fundamental en esos tiempos de escasez, cuando apenas había azúcar y la miel era un bien apreciado.

Otro lugar con una buena población de palmeras es la zona de Interián, en el municio-

pio de los Silos. En el palmeral del pie de risco debajo de la Tierra del Trigo existen varias palmas que fueron hechas guaraperas hace más de 50 años. Un vecino del lugar, D. Antonio Gorrín, nos contó lo siguiente: "les sacaron el guarapo tres gomeros que vinieron de allá, Ezequiel, Sebastián Cubas y Manolo Moreno. Sacaban el guarapo y después lo cocinaban para hacerlo miel. Yo vivía cerca de ellos y, con apenas 8 o 9 años, me subía a esas palmas y comía palmito, y me tomaba el guarapo que bajaban por medio de una soga. Es una historia bonita

riormente quisieron hacerla de nuevo y pusieron unas estacas de hierro que se oxidaron y han producido daños en el estípites.

En Santa Cruz de Tenerife crece una vieja palmera canaria, de unos 20 metros de altura y más de 100 años de edad. Se encuentra en la pequeña plaza Fernando Pessoa, frente al Parque García Sanabria. La 'palmera del Parque' tiene fama porque en tiempos pasados fue guarapeada por un personaje al que llamaban 'Guarapo', posiblemente un gomero que entonces vivía, como muchos de sus paisanos, en unos terre-

refresco natural, hicieron calurosísimos elogios de este desconocido producto". Años más tarde, en 1943, el periodista gomero Pascacio Trujillo publicó una serie de artículos en el diario grancanario Falange, bajo el inquietante epígrafe "Industrialización de los palmerales". En ellos recomendaba la explotación de los grandes palmerales naturales de la isla, para la obtención de guarapo y productos derivados: miel, vinagre, vino e, incluso, ron, aportando información detallada sobre los procesos de extracción, elaboración, costes, transporte, comercialización, etc. Afortunadamente para los palmerales canarios, ese ambicioso proyecto no llegó a materializarse.

En Fuerteventura también se llegó a elaborar miel de palma, pero aquí se hizo con el guarapo extraído de las palmeras datileras plantadas en las afueras de Gran Tarajal. Según testimonio oral de D. Matías Torres, que actualmente tiene 98 años, el guarapo se extraía del cogollo, como en La Gomera, pero solamente de los ejemplares jóvenes que no sobrepasaban los tres metros de altura. Por lo general, después de dos meses sacándoles el jugo, las palmas morían. El rendimiento era bastante alto: con cinco litros de guarapo, la hermana de D. Matías conseguía litro y medio de miel, más o menos la misma cantidad que se obtiene en La Gomera. Pocos mayoreros conocían el proceso de extraer guarapo y elaborar miel de palma. D. Matías lo aprendió de un paisano de Tetir, pero no sabe quién se lo enseñó a este. Casi toda la miel se vendía en Gran Tarajal, pero los dátiles se exportaban a Gran Canaria, envasados en bidones de gasolina que previamente se habían limpiado con esmero. Esta práctica se prolongó durante los duros años de la postguerra, y supuso un pequeño aporte económico a su familia en aquellos tiempos tan difíciles. Hoy en día, la miel de palma de Fuerteventura, como la de Gran Canaria o Tenerife, es una curiosidad histórica, pero de un pasado no muy lejano.

El guarapo y la miel de palma en Canarias



PALMAS DEL GUARAPO EN TENERIFE.

Juan Montesino

la de hacer la miel..."

Alguna de estas palmas tiene también dos cicatrices en el tronco, muestra de que se hizo dos veces guarapera.

También podemos encontrar alguna palma que fue guarapera en otros sitios más localizados. En la finca de la Escuela Agraria de Tacoronte hay una con sus típicas escalas en el tronco para trepar por ellas y una cicatriz anular a la altura que la hizo guarapera el gomero Antonio Santos China, cuando estudiaba Capacitación Agraria en ese centro. Se ve que poste-

nos cercanos al antiguo hotel Quisisana, en la parte alta de la capital tinerfeña. Este ejemplar está incluido en el catálogo de protección del Plan General de Ordenación de Santa Cruz.

Según algunos historiadores, como Gómez Escudero (siglo XV), Antonio Sedeño (siglo XVI) o Marín y Cubas (siglo XVII), los antiguos pobladores de Gran Canaria hacían vino y miel a partir del jugo de las abundantes palmeras que existían en la isla, pero esas prácticas cayeron en desuso tras la conquista de la isla, en 1483. Después de casi cinco siglos en el olvido, se intentó fomentar la producción de miel de palma a nivel insular. En marzo de 1931, el periódico tinerfeño El Progreso: diario republicano, insertaba una noticia sobre el éxito obtenido por el técnico agrícola Antonio Sierra Ramos al extraer guarapo de palmas canarias, al que denominó 'juvenia'. En un acto celebrado en el Gobierno Civil de Gran Canaria explicó las diferentes operaciones necesarias para asegurar la vida de las palmeras y elaborar la miel. También se ofreció una degustación al gobernador civil y otros asistentes, que "después de tomar varios vasos del