

SOBRE EL PAISAJE DEL PLÁTANO EN CANARIAS

Ramón Díaz Hernández

Doctor en Geografía. Departamento de Geografía de la ULPGC

INTRODUCCIÓN

*Uno de los más bellos presentes con que la naturaleza ha favorecido nuestras islas, donde debe tener igual aprecio al que se merece en los países, entre los trópicos y sus inmediaciones, que solamente los producen. Nada más delicioso que el aspecto de aquellos plataneros, o plataneras, cuya amenidad de hojas incomparables, singulares troncos, y grandes racimos de la fruta más sabrosa del mundo, dan no sé qué aire indiano a nuestra tierra.*¹

Con esta extensa y esclarecedora cita de Viera y Clavijo iniciamos el presente ensayo dedicado a uno de los cultivos que más personalidad ha dado a nuestro paisaje geográfico, dentro y fuera del Archipiélago.

El plátano está presente en Canarias prácticamente desde la Conquista, pero lleva ya más de 120 años de cultivo intensivo exclusivamente orientado al comercio exterior. Son los agentes británicos (Thomas Fyffes en Las Palmas de Gran Canaria y Mr. H. Wolfson en Tenerife) los que aliados a armadores de su país iniciaron las primeras remesas de plátanos en 1882 a Inglaterra. A partir de entonces los envíos se hacen de forma organizada de modo que ya por 1900 se exportaron unas 50 000 toneladas hacia Reino Unido.

1 Viera y Clavijo, J. (1866,1946 y 1982). *Diccionario de Historia Natural de las Islas Canarias*. Las Palmas: Excmo. Cabildo Insular de Gran Canaria, p. 363.

Dado que el plátano es una fruta de fácil y rápido deterioro no pudo comercializarse más que cuando se produjeron avances radicales en los sistemas de transportes. En consecuencia, la navegación a vapor y la adecuación de puertos como el de Santa Cruz de Tenerife y La Luz en Las Palmas de Gran Canaria constituyeron la base impulsora de esta actividad. Hay que esperar a que esta fruta pase a ser objeto de consumo masivo en Europa (Inglaterra y el Noroeste del continente, para luego centrarse en la Península Ibérica a partir de 1945) y a que se experimente un gran avance en las comunicaciones marítimas de finales del siglo XIX, para que su producción y comercialización obtengan claros caracteres de monocultivo en los mejores suelos del Archipiélago².

La ausencia de buques adecuados para el trayecto a la Península limitó inicialmente la venta de plátanos en este mercado. Después del bache de la Primera Guerra Mundial aumentó considerablemente el consumo europeo, pero a continuación se unieron varios aspectos adversos como fueron la repercusión en Europa de la gran crisis de 1929, la preferencia británica para los productos de los países de la Commonwealth (conferencia de Ottawa, 1932) y la expansión de los cultivos bananeros en las posesiones francesas de Antillas y Guinea. La Península pasó entonces a ser el principal consumidor de plátanos canarios, seguida de Alemania y Francia. La saturación de los mercados de destino generó una caída de precios por lo que se redujo el cultivo en Canarias.

EXPORTACIÓN DE PLÁTANOS (1905-1914)			
AÑOS	HUACALES	AÑOS	HUACALES
1905.....	2 578 781	1910	2 700 352
1906.....	2 476 044	1911	2 648 378
1907.....	2 331 297	1912	2 723 455
1908.....	2 355 778	1913	3 488 451
1909.....	2 782 299	1914	3 335 949

Fuente: MATHO DÍAZ, J. (1934). *Esquema de historia económica de las Islas Canarias*, pág. 40.

La segunda gran guerra y los problemas de la postguerra determinaron en los años 40 que la Península fuera prácticamente el único mercado que absorbiera la producción platanera, pero en compensación los precios mejoraron.

2 El régimen de puertos francos instaurado en 1852 va permitir importar a las islas productos baratos de toda clase de artículos alimenticios y dedicar más tierra a los cultivos de exportación.

La platanera es hoy una de las producciones más valiosas y se ha convertido en el símbolo de Canarias. En su cultivo domina la pequeña propiedad puesto que las tres cuartas partes son inferiores a media hectárea. Como esta planta necesita temperaturas muy altas y mucho riego, es un cultivo únicamente de litoral y corresponde la mayoría a las zonas más ricas en aguas de las islas principales. En Tenerife se concentra en la costa Norte, destacando el valle de La Orotava, Puerto de La Cruz y Los Realejos, extendiéndose luego por el Sur y Suroeste. En Gran Canaria sobresalen los municipios de Gáldar, Guía y Arucas. Y en La Palma debe señalarse la zona occidental de Aridane y Tazacorte y la oriental (Las Breñas, Mazo y Santa Cruz), así como la septentrional con las jurisdicciones de San Andrés, Sauces y Barlovento. En El Hierro y La Gomera existen también buenas fincas dedicadas a este cultivo.

Para regular las exportaciones de plátanos se creó un organismo oficial: la CREP³. En los últimos años más del 80% de la producción es enviada a la Península y Baleares, el resto es consumido en las Islas. Esporádicamente se han podido colocar algunas partidas en Francia, Alemania, Finlandia o Gran Bretaña.

El mercado español ha mejorado de forma muy notable, pero la presencia del plátano canario en los mercados extranjeros prácticamente ha desaparecido. Este fenómeno se debe a la competencia de otras regiones americanas y africanas, pero también a la preferencia de otras variedades que rivalizan tal vez en tamaño y presencia, pero nunca en sabor.

En la actualidad existen unos 12 000 agricultores y un elevado número de entidades exportadoras. La superficie plantada ha crecido recientemente al pasar de 8499 a 9194 hectáreas entre 1997 y 2001. En ese mismo intervalo de tiempo la producción total presenta leves oscilaciones anuales siendo en 1997 de 403 668 Tm y de 421 820 Tm en el 2001, registrándose una punta máxima de 437 723 Tm en 1998⁴. La valoración de la producción platanera también ha sufrido altibajos, pasando de un mínimo de 15 164,21 millones de pesetas en el año 2000 a 23 553,92 millones de pesetas en 1999. Se calcula que esta actividad mueve directa e indirectamente alrededor de 25 000 puestos de trabajo en toda la región y genera un paisaje peculiar. Por todos estos motivos esta planta y el negocio que se origina a su alrededor merecen la pena que le dediquemos el presente estudio que encierra, a la vez que un reconocimiento por su contribución al desarrollo de Canarias, un deseo de mantener vivos los paisajes y las formas tradicionales de su cultivo.

3 Comisión Reguladora de las Exportaciones de Plátanos.

4 ISTAC. *Anuario Estadístico de Canarias, 2001* (pp. 245-252).

1. GENERALIDADES SOBRE LAS DIFERENTES FAMILIAS DE PLATANERAS

Bajo la denominación de platanera o de plátano se esconden cosas muy diversas y complejas. Por eso vamos a empezar este trabajo aclarando conceptos. La platanera pertenece a la familia de las musáceas, que es como mejor se conoce a estas plantas herbáceas, monocotiledóneas, de gran porte y de hojas alternas, tallo cilíndrico formado por la superposición de las vainas de las hojas y de colores muy variables (verde, pardo, rojizo y negruzco). Comprende unas 180 especies que se dan fundamentalmente en países cálidos, de las cuales las más conocidas son los plátanos o bananos. Esta extensa familia vegetal se suele agrupar en cuatro grandes ramas: musáceas, estrelitziáceas, helicorniáceas y lowiáceas. Pero, sin duda, las especies más comunes de plataneras son:

- La *Musa sapientum* o plátano común, banano o cambur⁵. Al parecer, Linneo da el nombre de *Musa sapientum* en consideración a que con los frutos de esta planta se alimentaban habitualmente los filósofos de la India.
- La *Musa paradisiaca*⁶, cuyos frutos de mayor tamaño, llamados plátanos, sólo se consumen cocinados antes de que maduren (plátano vianda), cuando mayor es su contenido en almidón.
- La *Musa cavendishii* o *pequeña enana* (que toma al parecer el nombre de su descubridor y difusor, H. Cavendish, navegante inglés, que realizó la tercera vuelta al mundo entre 1586 y 1588).
- A pesar del nombre, el *plátano de sombra* (*Platanus x hybrida*) no tiene nada que ver con las mencionadas anteriormente. Se trata de un árbol bastante extendido, resultado del cruce entre dos especies muy alejadas geográficamente: una oriunda de Eurasia (*Platanus orientalis*) y una especie de América del Norte (*Pl. Occidentalis*). Pertenece a la familia de las platanáceas, siendo su nombre científico el de *Platanus x hybrida*. Puede alcanzar una altura de hasta 40 metros de talla. Presenta siempre un tronco recto y grueso del que se desconchan constantemente placas de corteza. Cuenta también con hojas grandes caducifolias. Está muy difundido por su carácter ornamental, buena madera dura, fibrosa y tenaz.
- Otro tanto puede decirse del *plátano falso* (*Acer pseudoplatanus*) que es un verdadero árbol de características similares al anterior.

5 María Moliner. (1990). *Diccionario del uso del español*, Tomo I (p. 478). Madrid.

6 La denominación de *Musa paradisiaca* le viene según Viera por ser el árbol del Paraíso con que cubrieron Adán y Eva su desnudez. Hay versiones que hablan de un *Ficus Adami* o higuera de Adán.

Las tres primeras que hemos señalado en este relato son las que de verdad nos interesan en este estudio porque son plantas que crecen muy bien en zonas intertropicales, si bien fuera de estos climas prosperan en determinadas localidades privilegiadas de temperaturas suaves, a condición de que el frío no les impida fructificar. Aparte de sus múltiples variedades, destacan también por sus diferentes usos como pueden ser:

- Plantas ornamentales (por ejemplo, las *strelitzias* de multicolores flores, bellísimas y de elegante presencia).
- Plantas de gran porte en jardinería, o en ornato público de plazas, parques y avenidas.
- Alimentación humana.
- Forraje para ganados.
- Planta medicinal.
- Artesanía.

La morfología de la platanera que se ha cultivado tradicionalmente en Canarias (conocida por *Musa sinensis*, *Musa cavendishii* o *Musa enana*) es muy simple: dependiendo de sus variedades y subespecies, consta de un tallo o falso tronco cilíndrico de entre 2 y 3 metros de altura y de entre 30 y 40 centímetros de diámetro. El tallo termina en una especie de espiga floral inclinada por lo general hacia abajo, protegida por una gran bráctea violácea y caduca. En esta espiga se presentan las flores agrupadas en un variado número de pisos.

En Canarias es frecuente designar el tallo de la platanera con el nombre de *rolo*. El corazón del tallo o centro carnoso se le conoce como *vela*; es tierno; presenta un intenso color blanco y se ha empleado siempre como exquisito alimento para el ganado. La corteza es en realidad el arranque de las hojas. En tiempos pretéritos, de los tallos de platanera se obtenía *la garepa* una vez que se despiezaba el *rolo* y se secaban al sol las unidades que lo componían. La forma de obtenerla consistía en que, una vez terminado el ciclo biológico de la platanera y cortado el tallo a ésta, se le separaban a mano todas *las garepas* y se secaban una a una en los pedregales cercanos a las fincas para obtener con ellas fibras vegetales o *tiras y tirillas* de atar las cañas con las que se hacían *las encañizadas* o *latadas*⁷ de los tomateros. También se utilizaba la

7 Fabelo Santana, P. Cultivo del tomate en Canarias. *Islas Canarias. Estudio Económico*. Publicación del Mando Económico de Canarias (sin fechar). *La encañizada* era una operación consistente en colocar tres filas de cañas apoyadas en palos cruzados que se fijan en el terreno, quedando la última hilada de cañas a 1,5 ó 1,2 metros del suelo. A estas *encañizadas* se atan las ramas de los tomateros conforme van creciendo con tiras sacadas del “rolo” o tallo de la platanera”.

fibra trenzada de *las garepas* para confeccionar artesanalmente esteras, bolsos, cuerdas, cestas, joyeros, juguetes, etc. La platanera destaca también por sus grandes hojas alternas, entrecruzadas, de forma oblonga y de color verde claro y marrón. Dispone de un sistema radicular muy denso y se reproduce por hijuelas. Como una hierba que es, se trata de una planta con un ciclo biológico limitado a algo más de un año.

Imagen 1. Plantaciones de plataneras



Fuente: FEDAC

La platanera termina en un estirado cogollo desde donde parte el racimo compuesto por un tallo central de color verde al que se adhieren diferentes *manos* con sus correspondientes *dedos*. El tallo del racimo culmina en una bellota de color rojizo compuesto a su vez por diferentes capas (*cascarillas*) de la misma tonalidad cromática que se disponen de manera superpuesta unas

sobre otras y terminando en una aguda punta en el extremo inferior. Los *dedos* o plátanos se cubren en sus extremos superiores con unas vistosas flores de color blanco. Transcurridos unos diez o quince días estas flores marchitan y se ennegrecen debiéndose entonces separar de los dedos en una labor denominada “*desflorillar*” o quitar la florilla para evitar que los parásitos aniden en ellas y debiliten el fruto.

El fruto del plátano cultivado en Canarias (*Musa Sinensis* ‘Sweet’ o ‘plátano enano’) es una baya alargada, tetragonal, de pulpa blanda, comestible, muy nutritiva, rica en glúcidos, en vitaminas A y C y en minerales, cubierta de una piel coriácea, de color amarillo intenso y de sabor dulce cuando está maduro. Presenta forma arqueada ligeramente. Cuando aún no está sazonado tiene un color más verde incluso que las hojas. La recolección óptima del fruto hay que realizarla durante los meses de febrero, marzo y abril. Son conocidos los plátanos del mes de mayo (*mayeros*) por su pequeño tamaño, amasado, de punta redondeada y de gusto exquisito. Apréciase que esta fruta madura durante las estaciones frías de invierno y primavera, precisamente cuando los mercados europeos están desabastecidos por la competencia (peras, naranjas, manzanas, etc.) lo que constituye una ventaja para su comercialización.

2. CONDICIONES AMBIENTALES

La platanera es una macrohierba que se da muy bien en los climas intertropicales con temperaturas suaves (20° C) y con pocas oscilaciones térmicas. Los cielos despejados y las temperaturas casi uniformes es el medio climático ideal para estas plantas. La platanera no teme al calor a condición de que el suelo en donde está plantada cuente con suficiente humedad. La calidad edafológica del suelo pasa por una composición arcillosa-silíceo, rica en humus y no exenta de cal. Además, se procura que sea profundo, fértil, fresco y de consistencia media. Se trata de una planta exigente en agua de calidad. No es aconsejable que el suelo retenga el agua de aporte durante demasiado tiempo puesto que se podrían dañar las raíces.

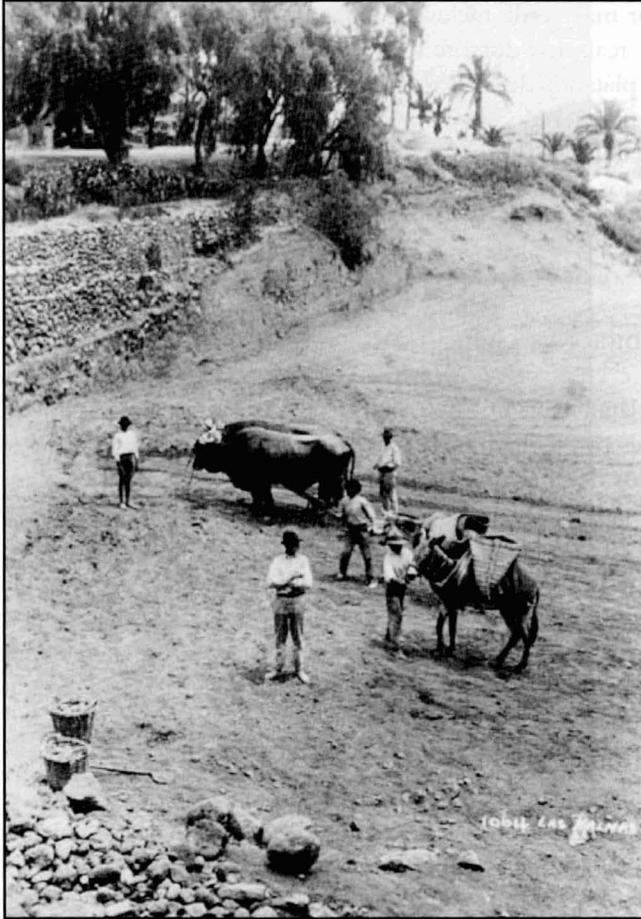
El viento es otro obstáculo para su cultivo porque las grandes hojas se pueden perjudicar al desgarrarse. El elevado peso de las matas y la fragilidad del sistema radicular facilitan la pérdida de equilibrio de estas hierbas gigantes para lo cual las matas deben apuntalarse con *borcones*⁸ de eucalipto. También

8 Palo de madera o puntal, generalmente de eucalipto, con el que se sostienen las matas de plataneras, especialmente al parir racimos muy pesados e inclinarse suavemente, pudiendo perder el equilibrio sobretodo si el viento no es atajado mediante tapias y cercas de protección.

con cuerdas fijadas al suelo. Eso determina el que se tengan que abrigar las parcelas con cercas cortavientos de mampostería o con cañas y pencas de palmas. Recientemente se vienen utilizando protectores contra el viento muy eficaces a base de vallas o tapias de ladrillos y bloques trampeados.

Para acomodar el suelo es preciso su acondicionamiento previo mediante *la sorriba*⁹. Esta labor era muy fatigosa puesto que se hacía a brazo con pico, *raspadera* o *guataca*, pala y *azadón*, llegándose a dar una profundidad de 1 a 1,20 metros, mezclando las diferentes capas de tierra y extrayendo del terreno las rocas que pudieran perjudicar al desarrollo radical de la planta¹⁰.

Imagen 2. Campesinos “sorribando” una finca



Fuente: FEDAC

9 La *sorriba* es, según el *Léxico de Gran Canaria* de Pancho Guerra (p. 492), una honda cavada para preparar la tierra virgen de labranza.

Algunos terrenos con cubierta vegetal abundante sólo exigían labores de arado para el desfonde accionado con malacate o torno. En los terrenos con exceso de humedad (casos de La Vega Mayor de Gáldar o de La Vega de Arucas) se efectuaban saneamientos a través de drenajes con varias capas de guijarros de diferente granulometría que dieran salida a las aguas al objeto de evitar la putrefacción de las raíces. De ahí la existencia de *escurres* o falsos manantiales tan abundantes en otras épocas.

Los terrenos, además, debían nivelarse para facilitar el riego por inundación, entremezclando la tierra con abundante estiércol (a esta labor se denomina estercoladura o estercolamiento) en cumplimiento de dos finalidades decisivas: fertilización y modificación de las propiedades físicas del suelo.

Para realizar la plantación se abren unos hoyos de 60 a 70 centímetros de profundidad por 70 de centímetros de diámetro. En el fondo de estos hoyos se depositaba una capa de estiércol bien descompuesto, mezclado con tierra para que las raíces de las plantas tengan desde un primer momento contacto con este fertilizante para su buen desarrollo. Las plantas suelen estar dentro de unos surcos rectangulares separadas entre ellas por una distancia de 3 a 4 metros. La suma de surcos en una explanada forman una subunidad de explotación que recibía el nombre de *camellón*. Por lo general, dentro de una *fanegada*¹¹ de terreno (medida que presenta en Canarias ligeras diferencias comarcales, pero que, por ejemplo, en Gáldar equivale a una superficie de 5553,00 metros cuadrados, en tanto que en Los Llanos de Aridane, en la isla de La Palma, sólo alcanzaba los 5244,0 metros cuadrados¹²) pueden entrar perfectamente unas 600 plantas.

Tradicionalmente la reproducción de la platanera se hacía por hijuelas o plántulas, que nacen abundantemente adheridos a la base de la planta madre durante todo el año. Es por lo que en una misma plantación siempre existen

10 Fabelo Santana, P. El cultivo del plátano. *Islas Canarias. Estudio Económico*. Publicación del Mando Económico de Canarias.

11 *Fanegada*: medida castellana de superficie que presenta en Canarias diversas variantes según islas y comarcas. En teoría debía ser la superficie que se podía arar durante una sola jornada como es el caso de El Hierro (5000 metros cuadrados). Sin embargo, en Adeje, Mogán o Sardina del Sur mide 5555 metros cuadrados, mientras que en Teror, Guía de Isora, Icod, La Laguna y San Andrés y Sauces solo tiene 5248 metros cuadrados.

12 González Henríquez, J. V. *Medidas locales canarias*, (pp. 25-27). Besnier Romero, L. (1964). *Medidas y Pesos agrarios*. Madrid: Servicio de Publicaciones del Ministerio de Agricultura. Labrador, J. (1958). *Prontuario de Agricultura, Ganadería e Industrias Agrícolas*. Madrid: Ediciones Koel. González, J. M. (1991). *Medidas y contabilidades populares. Las 'cuentas' de las pescadoras y venteras del Valle de La Orotava*. Patronato Municipal de Cultura del Excmo. Ayuntamiento de Puerto de La Cruz y Centro de la Cultura Popular Canaria.

hijos que pueden alcanzar todo tipo de tamaños. De éstos se escogen como sustituto de la planta madre los que presenten el tamaño más apropiado y que suele coincidir casi siempre con los más adultos después de siete a ocho meses. La posición de estos hijos en relación con las plantas vecinas también puede condicionar su elección. La plantación de hijuelos se hace siempre al finalizar el verano para que al llegar las bajas temperaturas otoñales e invernales se encuentren ya arraigados. La degeneración de las plantas con pérdida de rendimientos ha estimulado el uso creciente de plantas producidas “in vitro” lo que ha supuesto un aumento de costes y una mayor dependencia económica de los laboratorios y viveros que las reproducen. En ocasiones, este mercado de plantas vivas ha supuesto un auténtico cambio varietal.

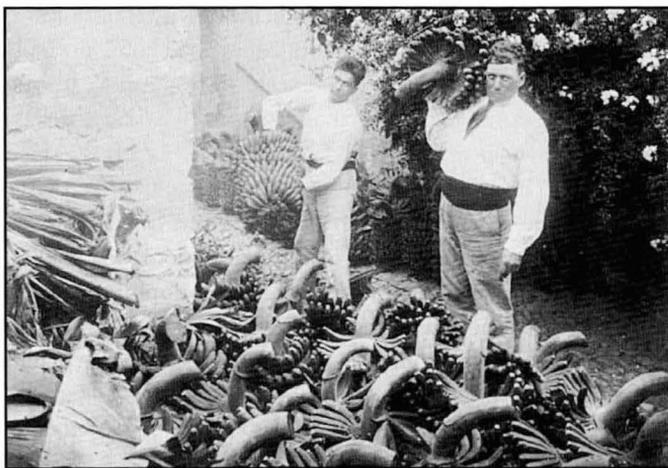
Dice Fabelo Santana que el cultivo del plátano no es complicado puesto que varía muy poco sus diferentes atenciones. El cultivo al modo tradicional solía ser independiente, aunque en ocasiones y durante los primeros años era práctica habitual asociarle cultivos de millo, judías y papas. Con el desarrollo del cultivo, la platanera soporta muy mal el tener que disputar los fertilizantes con otras plantas en el mismo predio. Por eso el policultivo de autosubsistencia cuando se daba se reducía al mínimo; como mucho limitado a los espacios perimetrales de las fincas en donde a veces se cultivaban calabazas, coles, millo, papas, batatas, yuca, ñames, frutales, tomates, cafetales y flores. En el contexto de precariedad subsiguiente a la Guerra Civil (1936-1939) era explicable la promiscuidad de cultivos dentro de las áreas especializadas en agroexportación. En algunas islas hasta las cercas eran aprovechadas para extender en ellas las enredaderas de *parchitas*, parras, *calabaceras bobas*, geranios y *alcayotes o chayotes*¹³.

Por eso como cuidados imprescindibles estaban principalmente la limpieza del platanal, tarea que debía hacerse con frecuencia al objeto de evitar el desarrollo de la cochinilla y sus correspondientes estragos. Junto a esas labores se cortaban las ramas secas y los colgantes o se recogían del suelo restos vegetales para evitar la propagación de la hormiga. Así mismo se efectuaba el *deshijado o desmamonado* arrancándolos de la planta madre con un tajo limpio a golpe de azadón. Se dejaba un sólo hijo a la planta madre, que es el que la ha de relevar. A los cinco o seis meses de su nacimiento, un poco más tarde si la finca está en zona alta (250-300 metros sobre el nivel del mar), la planta madre

13 La parchita es la planta trepadora de oloroso fruto comestible con que se conoce en Canarias al maracuyá de origen americano. El chayote es el fruto comestible que tiene forma ovoide, parecida a una pera con piel rugosa de color verde claro, y que se obtiene mediante una planta parecida a las calabaceras. Se trata de una planta trepadora cuyo origen reside también en América.

adquiere un fuerte desarrollo, y empieza a dar una inflorescencia en forma de piña en la que cada flor consta de un largo ovario, futuro plátano, y en su extremo, los demás elementos florales son más diminutos. Toda la inflorescencia posee grandes brácteas de color vino oscuro, que con el tiempo se van cayendo o se retiran mediante labor, hasta quedarse la piña completamente desnuda. En el extremo de la inflorescencia está la ya mencionada bellota, constituida por brácteas y flores poco desarrolladas. Durante un período de tiempo se respeta para luego cortarse y servir de alimento al ganado. En las plantas con racimo de diez a quince días, y una vez que se separan las brácteas que cubren los futuros dedos de los plátanos, se le cortan las flores tangencialmente al fruto, pues de lo contrario, se favorece el desarrollo de una secreción resinosa que atacada por hongos puede ocasionar la putrefacción del fruto¹⁴.

Imagen 3. Recogida de racimos de plátanos



Fuente: FEDAC

Otras labores consistían en la escarda para eliminar las malas hierbas y se repetía tantas veces como se creyera conveniente. El riego se hacía por inundación (*a manta*) puesto que al primer año de plantadas las raíces se extienden por todo el surco. Esta forma de riego era muy costosa pues la escasez de agua, que siempre se ha padecido en Canarias, hacía que sus precios fueran en ocasiones desmesurados, sobre todo en verano cuando el mercado insular de

14 Bravo Expósito, T. (1954). *Geografía de Canarias, Tomo I* (pp. 353-354). Santa Cruz de Tenerife: Ediciones Goya.

agua se incrementaba. En invierno, el riego debía hacerse cada diez o quince días dependiendo de la zona; en primavera y otoño había que regar cada 15 ó 16 días. En verano se espaciaban menos los riegos, en función de las condiciones de los terrenos y de la profundidad del suelo vegetal. Por término medio se calcula que el riego por ese sistema alcanzaba los mil metros cúbicos por fanegada. Los caudales empleados debían de contener una mínima salinidad puesto que las plataneras son plantas exigentes en aguas de buena calidad. La aspersión y el goteo son modernos sistemas de aporte hídrico, mucho más racionales, que economizan caudales pero se introducen tardíamente en Canarias, pese a conocerse en Europa estas técnicas desde 1860.

En lo referente al abonado debemos señalar que los agrónomos coinciden en que la platanera es una planta ávida de materia nitrogenada y potasa; es por lo que la solución ideal es la combinación de sulfato amónico (2/5), superfosfato de cal (2/5) y sulfato potásico (1/5). Entre los años 20 y 70 se solía incorporar al terreno hasta un total de 40 toneladas métricas de estiércol por fanegada, al objeto de darle las condiciones físicas de soltura y esponjamiento de los suelos a un nivel adecuado, además de la fertilización propiamente dicha. El estiércol se obtenía de los depósitos de orgánicos urbanos (en Gran Canaria se conocía popularmente como “Estiércol del Puerto”) o del ganado estabulado. Desde este punto de vista debemos destacar que en todas las islas existió un auténtico mercado de estiércol suficientemente valorizado como para que surgiesen numerosas empresas dotadas de camiones y plantillas de trabajadores para atender la abundante demanda insular. La agricultura de exportación fomentó interesadamente durante largo tiempo la ganadería intensiva productora de recursos excretales mezclados con subproductos vegetales de todo tipo (pinocha, hierbas secas, hojas de platanera, etc.) para las camas de los establos.

Los agricultores que carecían de ganados y ganaderos propios solían recurrir a la figura del “*arrimo*” consistente en permitir que un ganadero externo a la finca o un jornalero de la misma (*arrimador*), fuera de la jornada habitual, tuviera a su cargo ganados para producción de leche y engorde en el alpendre de la explotación, pudiendo utilizar los forrajes que producen las plataneras (hojas y rolos) y cediendo gratuitamente en contrapartida el estiércol para los cultivos. Modernamente la utilización de concentrados orgánicos, abonos sintéticos y nematodos disueltos en el agua de riego han relevado viejas labores como las señaladas.¹⁵

15 Díaz Hernández, R. (1979). *Evolución de la población del municipio de Arucas desde 1850 a 1975*. Las Palmas: Excma. Mancomunidad de Cabildos de Las Palmas-Plan Cultural. Página 2.

Las adversidades patológicas que sufren las plataneras son variadas. En primer lugar están los agentes físicos perjudiciales como son los vientos fuertes¹⁶, las bajas temperaturas¹⁷, las prolongadas sequías, el polvo en suspensión, la langosta o cigarra berberisca¹⁸, el exceso de humedad, el déficit de luminosidad solar, la calidad del agua de riego o los cielos nublados.

Imagen 4. Fincas de plataneras en bancales



Fuente: FEDAC

- 16 Dice T. Bravo (1954, pp. 354-355) que “Los accidentes más corrientes que sufren estas plantaciones son ocasionados por los vientos, que cuando pasan de cierta velocidad desgarran las anchas hojas, disminuyendo con ello su actividad vegetativa, y si son muy fuertes derriban fácilmente las plantas, ocasionando su muerte”.
- 17 Seguimos al profesor Bravo Expósito cuando afirma que “Los tiempos fríos, sobre todo si la temperatura desciende de los diez grados, determinan un retraso en el desarrollo, ya que la circulación de la savia es mínima, amarilleando las hojas y nutriéndose mal”.
- 18 La *langosta peregrina* es una de las tantas variantes del insecto ortóptero, saltador con antenas cortas, que corresponde principalmente a la familia de los acrididos, de régimen fitófago, que en un momento dado, al aumentar copiosamente su número debido a causas climáticas y periódicas, pasa a una fase gregaria y forma grandes enjambres constituidos por millones de individuos, que emigran a largas distancias y destruyen toda vegetación que encuentran a su paso. La *langosta peregrina* (*Schistocerca gregaria*) es una especie temible, de gran tamaño puesto que puede alcanzar hasta más de seis centímetros de largo, de color rojo y de acentuada voracidad. Su hábitat natural suele estar en las praderas secas y los desiertos de África. Por eso en Canarias se la conoce como “cigarra berberisca” o también como “langosta africana”. En condiciones climáticas favorables, las plagas de langosta han llegado a nuestras islas reiteradas veces a lo largo de la historia procedentes de las costas occidentales de África. Sus efectos destructores exterminan rápidamente las cosechas, sembrando a su paso angustia y desolación. En su fase adulta el insecto es capaz de devorar diariamente una cantidad algo superior a la equivalente de su propio peso.

En segundo lugar están las enfermedades parasitarias como la cochinilla blanca (*Pseudococcus Grassi*) y los pulgones cultivados por la hormiga argentina (*Iridomyrmex humilis*) que se alimenta de las sustancias azucaradas que excreta el parásito, que es insecto chupador y se propaga con inusitada facilidad durante la estación estival. Entre los parásitos que afectan al rizoma está un coleóptero (*Cosmopolilus sordidus*) que facilita su putrefacción. La forma tradicional de combatir esta plaga consistía en frotar las partes dañadas con trapos mojados en agua y petróleo. También se empleaban venenos específicos contra las hormigas que se esparcían en la base de la planta. Otro parásito del plátano (siempre según Fabelo Santana) es el *nematodo-heterodera radicolo*, que es un diminuto gusano que coloniza las cepas. Aparte de éstas existen otras varias enfermedades criptogámicas. La mosca blanca y la oruga del tallo son dos plagas también temibles por sus efectos debilitantes en las plantas dañadas. En la década de los setenta hace su irrupción en Canarias la temible enfermedad del *mal de Panamá*. Esta plaga suele contagiar las raíces hasta extenuar por completo a las plantas atacadas. En esos casos lo mejor que se podía hacer era prender fuego a las matas contagiadas.

A partir de los cuatro a seis meses después de nacer, la piña está ya lista para ser cortada. Los racimos de plátanos se suelen recolectar de forma continua a lo largo del año, pero especialmente entre los meses de febrero a mayo. Antiguamente los almacenes de empaquetados y de exportación de plátanos contaban con un experto, que recibía el nombre específico de “marcador de fruta”, el que con un instrumento metálico con puño de madera ad hoc gravaba una señal en el propio racimo que debía cortarse. Frecuentemente solía abatir una hoja de la platanera elegida para que el cosechero se percatara con facilidad del racimo marcado. La señal se hacía cada cierto tiempo, con una periodicidad semanal o quincenal, y se centraba en aquellos racimos que estaban ya próximos a sazonar pero estando aún verdes, al objeto de poderlos exportar sin dañarse, puesto que su estado de maduración, calculado a ojo de buen cubero, debía producirse previsiblemente a los diez o doce días de cortados. Por consiguiente, al cortarse la piña ésta deberá tener las condiciones necesarias para resistir la manipulación del pesado, la limpieza, el embalaje y transporte a mercados de destino muy distantes, en cuyo tránsito debe empezar a madurar o ser sometida en cámaras calientes para que sazone. Los racimos se trasladan al almacén cubiertos por mantas o colchonetas protectoras donde con extremo cuidado se empaquetaban para su posterior embarque hacia los mercados de destino. Previamente las piñas se seleccionaban por su peso, presentación, tamaño de las manos y dedos, siendo las más corrientes las de 30 kilogramos. Las piñas que contasen con escaso peso o tuvieran manos y dedos arañados se orientaban al mercado local. Mientras que la fruta muy deteriorada se empleaba como forraje para el ganado.

Antiguamente el embalaje en los almacenes de empaquetado, que estaban atendidos mayoritariamente por mujeres, se hacía envolviendo la piña en una almohadilla de papel, paja o pinocha. Hoy en día las tareas en los almacenes se han mecanizado extraordinariamente de forma que el lavado, la selección y el desmanillado precede al embalaje, la etiquetación y paletización de las cajas de cartón para su posterior exportación.

Imagen 5. Mujeres empaquetando plátanos para la exportación (Foto FEDAC)



Fuente: FEDAC

3. TOPONIMIA O FITOTOPONIMIA DEL PLÁTANO

Es habitual en todas partes que las plantas que gocen del aprecio de los lugareños pasen a denominar aquellos sitios y lugares geográficos que ocuparon en el pasado o que todavía están presentes como cultivos en vigor. En Canarias la fitotoponimia cubre el territorio con sonoros sobrenombres de localidades muy importantes (Gamonal, Dragonal, Sauzal, La Palma, Pino Santo, etc.). Sin embargo, la verdad es que nuestra platanera, que lleva siglos acompañando a las sucesivas generaciones de isleños, no ha sido capaz de bautizar con su nombre o actividad ninguna localidad. Pero a otras escalas más lejanas tampoco se han producido hasta ahora demasiados fitotopónimos que distingan a nuestra planta por sus diferentes beneficios y propiedades. Por lo que hemos podido saber en sus dos acepciones¹⁹, como plátano o como

19 *Atlas Mundial*. (1998). Barcelona: Editorial Aguilar. *Atlas de Canarias, Gran Atlas de Canarias y Gran Atlas Temático de Canarias*, (eds. correspondientes a 1990, 1997 y 1999, respectivamente). Santa Cruz de Tenerife: Editorial Interinsular.

banano²⁰, las localidades que llevan topónimos parecidos o derivados de esta planta son los siguientes:

- a) En el **Mediterráneo central y oriental** nos encontramos con los topónimos de:
 - Platani, nombre con que se conoce al antiguo río Halycus, en Sicilia (Italia).
 - Plataniá (en la región de Tesalia, en Grecia).
 - Plátanos (localidad de la isla de Creta, en Grecia).
- b) **En el Mundo:**
 - Banana, en Queensland (Australia).
 - Banana, en la antigua Main Camp (Archipiélago de Kiritimati o Christmas).
 - Banana River, en La Florida (EE. UU.).
 - Îlha do Banana (en Brasil).

En Canarias, dice Simón Benítez Padilla, que la biografía del plátano se remonta a los tiempos de la conquista. Es tradición, añade, que fue traído a estas islas desde las costas de Guinea, cuyos indígenas le daban el nombre de *banano*.²¹ Sin embargo, no existe en el Archipiélago ningún fitotopónimo que guarde la memoria de la presencia de esta planta entre nosotros. Es por lo tanto muy difícil buscar una explicación racional a este hecho sin duda enigmático. Pero puestos a anticipar conjeturas metaracionales al respecto se nos ocurre sugerir, si acaso, que ¿esta omisión se debe a que tendría esta especie y su comercialización una imagen negativa, en otro plano similar a la que se tiene del turismo actual en determinados sectores de la sociedad canaria, por su carácter de cultivo introducido por los ingleses? ¿O quién sabe si las reservas nacen de tratarse de una actividad agroexportadora ajena a la economía tradicional de estas las islas?

20 Escribe Viera y Clavijo que el término “plátano ha prevalecido al de plántano con que esta planta había sido siempre conocida por los habitantes de nuestras Canarias, calificando de error imperdonable el de los autores que le han llamado plátano, pues lo han confundido de este modo con el famoso plátano oriental, árbol ramificado y frondoso con las hojas como de parra”. Y añade que “los ingleses le dan también el nombre de *plantain-tree*, y los franceses el de *bananier*, tomado del banano, que es el que le dan los naturales de Guinea, de cuya costa y tradición, fue traído el plátano a nuestras islas”

21 Benítez Padilla, S. (1957). *Gran Canaria y sus obras hidráulicas* (pp. 143-147). Las Palmas de Gran Canaria: Ediciones del Cabildo Insular de Gran Canaria.

4. LA UNIVERSALIZACIÓN DE LA PLATANERA

Como hemos anticipado, el plátano²² es una planta frutícola oriunda del sudeste asiático. En estado silvestre este vegetal crecía espontáneamente en las selvas monzónicas de la India, Malasia y Vietnam. La platanera se cultiva desde épocas remotas en las áreas cálidas y lluviosas del Ecuador, zonas tropicales y subtropicales.

Las primeras referencias documentales que se tienen de esta planta data de los años 500-600 a. de J. C. en la literatura india (según consta en los escritos sacros budistas). A partir del 350 a. de J. C. las artes y las letras de aquel extenso país aluden frecuentemente a esta hierba gigantesca. Por ejemplo, el poeta Valmiki (s. II a. de C.) en su epopeya del *Ramayana* se refiere a esta planta y a sus propiedades. En las ruinas de algunos templos budistas del s. II a. de J. C. aparecen representaciones esculpidas en relieves pétreos. En la India sirvió la platanera con fines alimenticios desde los más remotos tiempos. Hay pasajes de textos hindúes muy antiguos en donde se comenta de una bebida obtenida con extractos de banana cuya ingesta estaba permitida a los monjes budistas.

“Los egipcios, escribe Viera y Clavijo, hacen cocimiento con plátanos para suavizar la acrimonia de la reuma, las inflamaciones del pecho, el asma...”. Entre los pueblos del Asia austral “los ganados vacunos y lanar comen con gusto el tallo interior del plátano”, es decir, *la vela*, que en algunos sitios se denomina también *sauco*.

Sin duda, la platanera ha contribuido a la nutrición y alimentación de la humanidad desde tiempos remotos. En su región de origen, las primitivas comunidades recolectoras emplearon las bellotas e incluso las vainas tiernas del interior de los tallos como vianda.

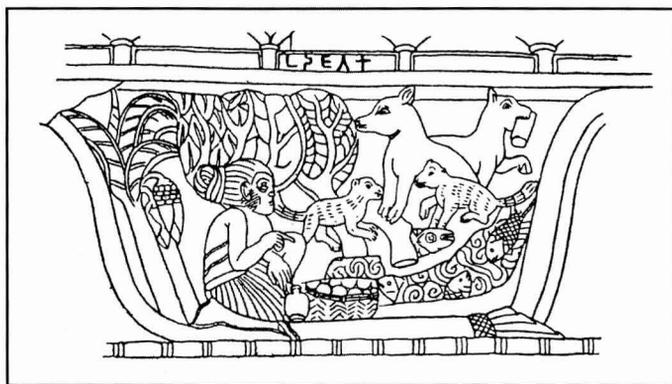
En nuestros días, en las zonas cuneras de esta planta, se siguen consumiendo estas partes blandas del ‘tronco’ hervidas (dato que se ha podido constatar en diferentes zonas de Asia e Indonesia): se trata pues de un hábito alimenticio tradicional.

Los viejos imperios asiáticos facilitaron la expansión de la platanera hacia occidente: en primer lugar desde sus orígenes en las zonas monzónicas del centro de Asia se propaga al sudeste asiático y a los diferentes archipiélagos de los océanos Índico y Pacífico. Y en segundo lugar, su expansión le hace

22 Según Benítez Padilla, sólo en los países de lengua española se emplea el término *plátano* para denominar al *banano* o *la banana*. La primera vez que se empleó documentalmente la palabra *banano* fue en la obra del botánico y médico portugués García da Orta que vivió en la India a partir de 1534.

alcanzar el Oriente Próximo y el Mediterráneo oriental y central. En el siglo IV (a. de J. C.) el filósofo griego Teofrasto²³ (nacido en Ereso de Lesbos hacia el 372 y muerto en Atenas en el año 287 a. de C.) describió la planta con tal realismo que de él la tomó más tarde Plinio el Viejo (nacido en Novum Comun 23 d. de J. C. y fallecido en Stabiae, en el año 79)²⁴.

Imagen 6. Plátanos en la antigua India



Fuente: Benítez Padilla, S. (1957). *Gran Canaria y sus obras hidráulicas*.

Es entonces cuando el cirujano del emperador César Augusto²⁵, **Antonio Musa**, dio cuenta de su existencia, pasando desde entonces a denominarse *musácea* a la familia vegetal a la que pertenece esta fruta²⁶. Los árabes llevaron el plátano hasta la costa oriental africana y el Mediterráneo oriental. La travesía africana de esta fruta se hizo a comienzos de la Era Cristiana. Durante ese período atravesó la zona húmeda central hasta las costas occidentales en donde se aclimató fácilmente.

Los exploradores del siglo XV encontraron en las inmediaciones del Golfo de Guinea plátanos utilizados en la alimentación de las comunidades indígenas. Todavía en Costa de Marfil existe el *foutou*, plato tradicional confeccionado

-
- 23 Teofrasto fue discípulo de Platón y, más tarde, de Aristóteles. Se interesó por el derecho, la física y la botánica.
 - 24 Cayo Plinio Secundo es autor de una *Naturalis Historia*, especie de enciclopedia en 37 libros, que compendia conocimientos inestimables de geografía, universo, antropología, botánica, medicina, agricultura, arte y mineralogía.
 - 25 Augusto Cayo Julio César Octavio (Roma, 63 a. de J. C. – Nola 14 d. de J. C.) fue el primer emperador romano.
 - 26 No obstante existen serias dudas acerca del auténtico origen etimológico de la palabra *musa*. Se dice por determinados filólogos que la voz latina que lo designa (*musa*) se pensó que procedía originariamente del sánscrito *moca* y luego del árabe *mauzab*. No falta quien cree que procede como la palabra “plátano” de una voz de raíz india.

con carne o pescado, acompañado de salsa y papilla de plátano. El navegante y ensayista italiano Francisco Antonio Pigafetta (Vicenza 1491-1534)²⁷ publicó en su *Relazioni in torno al primo viaggio di circumnavigazione* una descripción de la costa de Guinea Ecuatorial por el portugués Duarte López en cuyo texto se puede leer lo siguiente: *Aquí hay muchos frutos que los indígenas llaman bananas y que yo creo que se parecen a la musa de Alejandría, tanto por su aspecto como por su gusto*. Ante esta evidencia cabe destacar que fueron los marinos lusitanos quienes apoyándose en sus exploraciones universalizaron la palabra *banana*.

Al parecer, en América existía con anterioridad a la conquista europea algunas variedades de plátano de poco valor nutricional. Esta suposición se basa en afirmaciones recogidas por Garcilaso de La Vega (Cuzco 1539-Córdoba 1616), insertas en su obra principal *Comentarios reales* (1609), en los que trata la historia de Perú y de las leyendas de la América precolombina, considerado como uno de los mejores libros sobre el Nuevo Mundo. Garcilaso, descendiente de aborígenes peruanos por parte de madre, princesa inca y prima de Atahualpa, era un reputado conocedor de la realidad prehispánica. Tal es así que el botánico De Candolle²⁸ se apoya en el vate incaico atribuyendo el origen del plátano en América a una introducción casual procedente de las islas del Pacífico o desde el Golfo de Guinea. Por su parte, el antropólogo y etnólogo francés Paul Rivet (Wasigny 1876 – París 1958), autor de obras como *Los orígenes del hombre americano* (1943) o *Etnografía antigua del Ecuador* (1912), admite esa posibilidad. Por ejemplo, en la Guayana se conoce un plato típico (*el foo-foo*) ejecutado a base de banano cocido. Viera señala también que los habitantes de la isla Granada en América fabrican una especie de plátano, que usan con frecuencia. El propio Alexander von Humboldt²⁹ narra que el *plátano hartón* y el *plátano dominicano* eran cultivados y consumidos por los naturales de aquellas zonas en América antes del descubrimiento.

Desde hace ya mucho tiempo, el plátano en las áreas tropicales, subtropicales y ecuatoriales ha sido siempre un componente básico de la alimentación de los naturales equivalente al pan, al arroz o a las papas como alimento

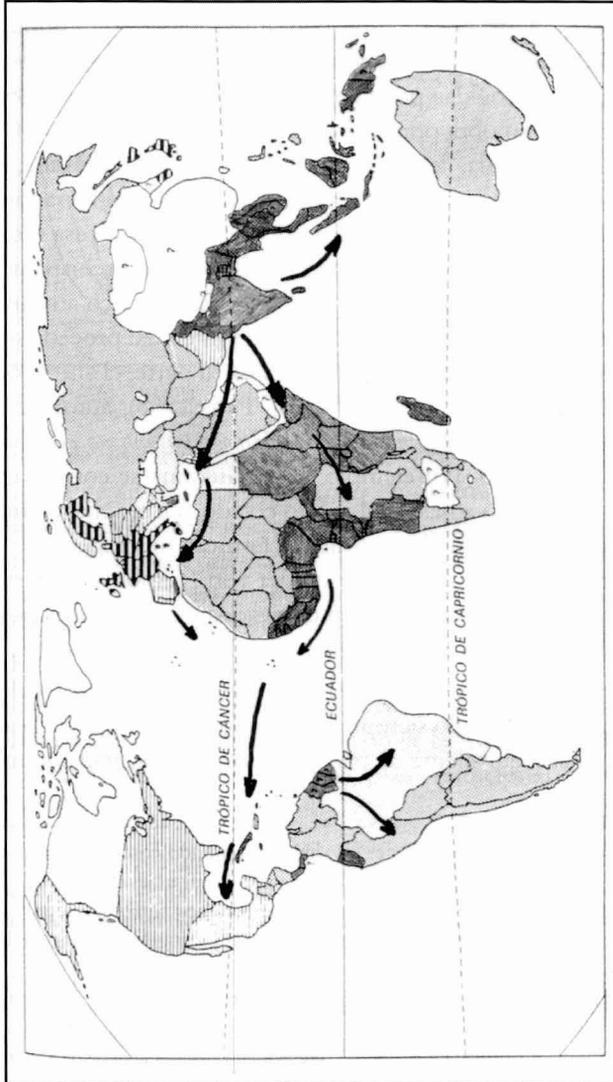
27 Participó en el viaje de Magallanes alrededor del mundo como “sobresaliente” de la nao Trinidad. Escapó de la matanza de Cebú y pudo llegar a Sevilla en 1522.

28 De Candolle, A. P. (1778-1841) fue un célebre botánico suizo que reunió un herbario de cerca de 80 000 especies. Es también autor de un prestigioso tratado de biología titulado *Prodromus Systematis naturalis regni vegetabilis*.

29 Humboldt (Berlín 1769-1859) embarcó en la corbeta Pizarro en A Coruña el 5 de junio de 1799 para explorar las colonias españolas en América. En 1805 edita su obra sobre el viaje americano titulada *Reise in die Äquinoktial-Gegenden des Neuen Kontinents (Viaje a los territorios equinociales del Nuevo Continente)* en 34 volúmenes. En 1808 aparece la primera edición de su obra *Ansichten der Natur* (Visiones de la Naturaleza).

acompañante de otros guisos en diferentes culturas y latitudes. El etnólogo sueco Erland Nordenskiöld (1877-1932)³⁰ señaló que el plátano debió de ser una fruta universal, porque, además de ser fácilmente cultivable y aclimatable, constituía un importante ingrediente nutricional como alimento³¹. En el proceso de universalización de esta planta, las Islas Canarias por su estratégica situación han desempeñado un papel cosmopolita en su difusión por las diferentes rutas intercontinentales.

Imagen 7. Proceso de universalización de la platanera



Fuente: <http://www.mec.es/>

30 Etnólogo, exploró Sudamérica e investigó a los indios de Argentina (El Chaco) y Bolivia.

5. INTRODUCCIÓN DEL PLÁTANO EN CANARIAS

En la actualidad no tenemos la menor duda de que fueron los mismísimos árabes durante la primera expansión imperial del Califato (segunda mitad del s. VII y principios del s. VIII)³² los que llevaron los cultivos de plátanos al Mediterráneo occidental introduciéndolos en las cálidas vegas de Adra, Almuñécar y Motril; en las costas andaluzas de Málaga, Granada y Almería; así como en los regadíos del norte de Marruecos y Argelia. Desde ahí los portugueses introdujeron los plátanos en Canarias y Madeira desde el África occidental a principios del siglo XVI.

Es por ello que Gonzalo Fernández de Oviedo y Valdéz³³, en su *Historia general y natural de las Indias, islas y tierra firme del mar Océano*, señala que los plátanos habían sido llevados por primera vez a la isla española de Santo Domingo desde Gran Canaria en 1516, desde donde se extendieron posteriormente a las restantes islas del Caribe y de Las Antillas, pasando finalmente al Continente. En la referida obra, Libro VIII, cap. I, dice sobre los plátanos literalmente “e yo los vi allí en la misma ciudad, en el monasterio de San Francisco, el año de 1520”. De esa apreciación escribe Viera y Clavijo (Tomo II, pág. 715): “Y aquí fue donde Gonzalo Fernández de Oviedo, cronista general de las Indias, dice haber visto por primera vez de su vida los plátanos, aquellos árboles hermosos que transportados a la América, han sido parte de las delicias naturales del país”³⁴. Está demostrado también que fue Fray Tomás de Berlanga, que fue luego obispo de Castilla del Oro, quien tomó algunas matas del huerto del convento de San Francisco en Las Palmas de Gran Canaria en 1516 para introducir su cultivo en América cuando regresaba de un viaje a Roma hacia aquella colonia española.

Los esclavos negros en su forzosa emigración a Canarias y al continente americano no olvidaron llevar consigo varios tipos de plátanos propios de su cultura agrícola y de los que se consumen una vez cocidos (plátano vianda). En el siglo XVII, el padre Fray José de Sosa cita (1678) que en una de las dos huertas que había en el referido convento de San Francisco estaba “... regalada de

31 González, A. (1999, 5 al 12 diciembre). La historia del plátano canario. *La Provincia*.

32 Califato viene de Califa que es título de autoridad suprema del Islam, directo sucesor de Mahoma, después de su fallecimiento acaecido en el año 632.

33 Fernández de Oviedo (nacido en Madrid en 1478 y fallecido en Santo Domingo en 1557) marchó en 1513 a las Indias como veedor de las fundiciones de oro en Tierra Firme. Por sus crónicas y sus trabajos científicos se le conoce como el “Plinio de América”.

34 Alejandro Cioranescu interpreta que en donde Oviedo dice “allí” no se refiere a Las Palmas de Gran Canaria, en donde no se sabe bien si estuvo el cronista en la fecha que invoca, fundamentándose en que el plátano no era una planta rara, sino al revés, muy extendida y conocida en toda la isla.

agrios, *plantanales* y otras frutas”³⁵. También en la isla de Tenerife hay pruebas documentales de algún cultivo de plataneras. Leopoldo de La Rosa refiere el caso de un vecino de la localidad de Tejina que revela en 1667 en su testamento disponer de una parcela cultivada de plátanos.

El comerciante inglés Thomas Nicols refiere en 1526 la existencia de *plantano* entre las variadas clases de buenos frutos con que contaba esta isla de Gran Canaria. Su relato no deja de ser curioso: “... es un árbol que prefiere las riberas de las aguas: no crece mucho, se levanta recto, y tiene sus hojas muy gruesas a veces largas, –sobre todo la cúspide– , de dos codos (1,4 metros), y casi medio codo de ancho (0,6 metros). No da nunca fruto sino una vez, luego se corta, y de sus raíces crece otro. Cada árbol tiene tres o cuatro ramas que dan más o menos fruto, como treinta o cuarenta manzanas que se parecen mucho a los pepinos, cuando madura ennegrece, y al comerlo es más delicioso que la mejor confitura que pudiera confeccionarse”³⁶.

Pedro Agustín del Castillo de Vergara, autor en 1739 de una *Descripción histórica y geográfica de las Islas de Canaria* habla de los plátanos en las Islas en un pasaje de la página 193 (... y otras (frutas) de las Indias como son: plátanos, papayas, anones y guayabos, patatas y papas en abundancia) confundiéndola como planta traída de América, cuando hoy sabemos que es exactamente lo contrario³⁷.

Se dice también que ya muy entrado el siglo XVIII, unos isleños renegados, que se convirtieron al Islam en Berbería, mandaron a pedir plantones de plataneras para el jardín del sultán de Meqinez (A. Anaya Hernández). El VI Marqués de Villanueva del Prado (1759-1832), D. Alonso de Nava y Grimón, con ayuda de un explorador italiano llamado Giovanini cultivaba a modo de ensayo la platanera en el Jardín de Aclimatación de La Orotava.³⁸ En la segunda mitad del siglo XVIII Viera y Clavijo ofrece varios pasajes en donde el término plátano está presente. Por ejemplo, da cuenta como en la localidad de Los Sauces (en La Palma) ...es un lugar alegre, de buen temperamento, abundante en aguas y frutas, plátanos, dátiles, limones,... Lo mismo repite de Tenerife en donde *Hay muchas regaladísimas frutas, plátanos, cañas dulces, ñames...*³⁹.

35 En otra parte de nuestro trabajo hemos referido como Viera y Clavijo manifestó su disconformidad con el desuso del término *plantano* por *plátano* con que fue inicialmente conocida en Canarias esta planta, puesto que se prestaba a confundirla con su homónima el *plátano oriental*, con quien apenas tiene parecido.

36 Cita tomada del mencionado libro de Don Simón Benítez Padilla, página 144.

37 Del Castillo Vergara, P. A. *Descripción histórica y geográfica de las Islas de Canaria*, Edición de 2001 con prólogo de D. Antonio de Béthencourt Massieu.

38 Mateo Díaz, J. (1934). *Esquema de historia económica de las Islas Canarias*, pág. 29. Por la información que aporta Viera en su diccionario es posible que se tratara del árbol ornamental *Platanus orientalis*.

39 Viera y Clavijo, J. (1990). *Historia de Canarias*. (dos Tomos). (pp. 402 y 417). Santa Cruz de Tenerife: Ediciones Goya.

Pero Viera es más explícito en su *Diccionario de Historia Natural de las Islas Canarias*⁴⁰ cuando define *platanillo*, *plátano* y *plátano oriental*. Sobre las posibilidades textiles de nuestra planta es interesante el pasaje en donde reproduce un fragmento de la carta que el botánico Martinière⁴¹ dirige al ministro de la Marina de Francia con el siguiente texto: *Tengo la honra de remitiros dos soguitas que hice de la corteza del banano y algunos trozos de su tronco, que os suplico bagáis reconocer, a ver si se pueden sacar de ellos las ventajas que yo sospecho. El mal éxito de algunas tentativas, que se han practicado para conseguir tejer con sus fibras lienzos, o retorcer sogas, quizá habrá provenido de no haberse preparado bien este material. No parece conveniente el enriarlo como el lino, porque el plátano contiene mucho humor aguanoso, y una pulpa que tira a la corrupción de su parte fibrosa, que es la que se debe conservar. Así sería lo mejor cortar la cubierta superior, reduciéndola a unas como cintas, rasparlas con un cuchillo para quitarles toda la pulpa aguanosa y no dejar sino la parte fibrosa enteramente libre. Entonces se podría poner ésta en remojo por algún tiempo, a fin de irla dejando dócil, y que se asimilase al cáñamo, o al lino, y sirviese a los mismos usos que estas plantas. Por las cuerdas o soguitas que os envío, formaréis juicio de su fuerza. Las fabriqué a bordo, y monseñor Langle está persuadido de que puede ser muy útil esta industria. Metiendo estas cuerdas algún tiempo en agua, se conocerá si pierden o conservan su tenacidad; pienso hacer la experiencia.*

Imagen 8. Almacén de empaquetado de plátanos



Fuente: FEDAC

40 Escrita en 1800 y publicada parcialmente por la Real Sociedad de Amigos del País en 1866. En la edición de 1942 por El Museo Canario se terminó por completar esta obra que luego pasa a editarse en 1982 por la Mancomunidad de Cabildos de Las Palmas bajo la dirección de Manuel Alvar.

41 Es uno de los sabios franceses que participó en el viaje del conde de La Pérouse alrededor del mundo. La Pérouse (Albi 1741-Vanikoro 1788) llegó por mar a Alaska, archipiélago de Hawaii, Kamchatka, Filipinas, Islas Necker, etc.

Humboldt en su escala y estancia en Tenerife, a donde había llegado procedente de A Coruña rumbo hacia América, entre los días 19 y 25 de junio de 1799, cuando asciende y explora científicamente las Cañadas y el Teide, obtiene amplio conocimiento de la existencia de numerosos cultivos bananeros en el Valle de la Orotava, por lo que da cuenta de ello en sus publicaciones⁴².

Durante todo este tiempo el plátano o *plantano* fue objeto de curiosidad por propios y extraños. Pero, además, entre los siglos XVII y XIX fue habitual su uso como planta ornamental, pero también como alimento. Viera y Clavijo considera que la especie que hasta el siglo XIX se cultivaba en Canarias en huertas y jardines era la *Musa sapientum*. Y añade nuestro ilustrado arcediano que: *nada es más delicioso que el aspecto de aquellos plataneros o plataneras, cuya amenidad de hojas incomparables, singulares troncos y grandes racimos de la fruta más sabrosa del mundo, dan no sé qué aire indiano a nuestra tierra*. Según Viera y Clavijo el primitivo plátano que se cultivaba en Canarias correspondía a la variedad *Musa paradisiaca* (Linneo) llamado también *plátano cochino* y *plátano bartón*. Ésta se sigue cultivando hoy en día en Jamaica y Martinica. Su fruto al parecer no es tan gustoso como la variedad *Musa sinensis*. Pero en el Archipiélago se producían plátanos de otras especies conocidas como *dominico* o *manzano* o *plátano-bigo* que según Linneo correspondían a una variante de la *Musa sapientum* y de la que Viera afirmaba elogiosamente que su fruto era el preferido de los isleños por lo delicado, suave y mantecoso de toda su pulpa (*conserva del cielo*).

José María Zuasnávar y Francia, Fiscal de la Real Audiencia de las Islas Canarias y miembro del Consejo de SM, escribe en el *Diario de sus ocupaciones durante su mansión en Telde* que un clérigo le informó el 19 de octubre de 1805 que las aplicaciones con hoja de platanera aplacan los dolores reumáticos producidos por el calor y que con *las garepas* y tirillas de su falso tronco se ligan linos y otras cosas. También con esta planta se cierran las pequeñas aberturas que causa el calor o sequedad en las pipas o cubas de vino.

En un artículo publicado en 1867 en la *Revista Journal de l'Agriculture des Pays Chauds*⁴³ se dice escuetamente del plátano isleño lo siguiente: *Muy cultivado en la costa, en los jardines, en el patio de las casas, a lo largo de las acequias de riego. El plátano crece y fructifica en el Norte de las Canarias, en la Madera y aún en las Azores*.

En Europa, el neoclasicismo desde mediados del s. XVIII hasta la primera mitad del s. XIX, con sus ideales de revitalizar pureza, claridad y armonía

42 Veigel, H. J. (1999). *Alexander von Humboldt. Escalas de un viajero explorador*. Fundación del Museo Municipal de Berlín-Cabildo de Tenerife..

43 Artículo titulado "De la végétation aux Îles Canaries des plantes des pays tempérés et des plantes des régions intertropicales et physiologie générale de leur agriculture" por los doctores V. Pérez y P. Sagot. Nota tomada también de la página 145 del citado libro de Don S. Benítez.

inspira el resurgir de la jardinería como espacios de serena simetría y de cuidada belleza. Pero sobretodo el Romanticismo de finales del dieciocho hasta pasada la mitad del diecinueve impone el sentimiento panteísta de la naturaleza, el gusto acentuado por todo lo extraño y lejano, el interés por el exotismo oriental y la pintura paisajística. Estos sentimientos unidos al movimiento de la Ilustración que tiene un fuerte calado en Canarias determina una verdadera fascinación por la flora y la fauna tropical, hecho que impulsaría la carrera colonial. Movidos por estas corrientes, la aclimatación de animales y plantas, la introducción de especies exóticas en jardines y espacios públicos fue lo que favoreció la expansión de todas las familias de las musáceas.

Todo ello hace que la platanera estuviera ya plenamente integrada en la región geobotánica macaronésica mucho antes de acabar el siglo XX. En agosto de 1913 se publicó un trabajo de J. V. Pérez en el *Bulletin de la Société Nationale D'Acclimatation de France* sobre el cultivo de los plátanos en el Archipiélago, señalando que cuando el botánico francés P. Sagot estudió por primera vez a esta variedad en Canarias allá por 1865 dijo que el plátano chino era el mejor para el cultivo y la especie más conocida, pero jamás *supuso la gran fortuna que esperaba a esta planta, en cuyo país natal aún permanece desconocida*. Las diferentes variedades que se dieron en las Islas hasta su elevación al rango de monocultivo limitaban su ocupación a los bordes de las parcelas, junto a las acequias o en los patios de las casas pero nunca como cultivo principal.

Por consiguiente su cultivo en grandes extensiones y con finalidad comercial no comenzó hasta fines del siglo XIX. La penetración del plátano chino o la pequeña enana (*Musa cavendishii*) en Madeira y Canarias se inicia a gran escala a partir de finales del siglo XIX. Afirma Benítez Padilla que este afortunado plátano chino ya no es el que se conocía tradicionalmente en Canarias. El plátano enano (*Musa cavendishii*) que se implantó en Canarias fue traído desde Indochina a mediados del siglo XIX por Sabino Berthelot, cónsul de Francia en Santa Cruz de Tenerife y Director del Jardín Botánico de La Orotava. Sobre quien introdujo esa variedad en las Islas existen ideas contrapuestas, toda vez que hay autores que atribuyen ese mérito a otras personas, sobre todo al Conde de la Vega Grande quien en su finca de San José en Gran Canaria hizo los primeros ensayos⁴⁴. En la isla de Tenerife se considera también a Mr. Wolfson, comerciante inglés residente en las Islas, como la persona que estimuló la intensificación del cultivo y el primero en ver y predecir el gran porvenir que el plátano ofrecía.

44 Sobre esta cuestión Viera atribuye a Don Pedro Bravo de Laguna la iniciativa de traer desde el jardín botánico de La Orotava algunas estacas de *plátano oriental* para plantarlas en su quinta de San José de La Vega. Añade que han prosperado y prometen ser uno de los más raros ornamentos de aquella hacienda.

Imagen 9. Plataneras del Valle de La Orotava



Fuente: FEDAC

Cuando esta planta se impone como monocultivo en las primeras décadas del siglo XX en nuestras islas, lo hace inicialmente extendiéndose por la zona norte de las islas de Gran Canaria, Tenerife y La Palma, siendo Arucas y La Orotava los principales centros productores. Pero pronto la platanera se extenderá a La Gomera y al Hierro, como también se irá asentando en los valles de Mogán, Arguineguín, Telde y La Aldea de San Nicolás, en Gran Canaria; por el este hasta alcanzar el sur de Tenerife, así como invadirá también, Mazo, Las Breñas, Los Llanos de Aridane y Tazacorte en la isla de La Palma. Y lo que parecía imposible, los cultivos de plátanos, que no se conocían hasta entonces en las islas más orientales, se han implantado recientemente en Fuerteventura (con 18 ha) y Lanzarote (con 3 ha).

CONCLUSIONES

Además de producir un fruto alimenticio de múltiples aplicaciones culinarias, el paisaje platanero se considera en las Islas como un recurso esencial. El paisaje que genera su cultivo tradicional constituye un patrimonio natural de indudable importancia económica y un bien capital, puesto que es objeto de consumo (su contemplación, disfrute, atracción, lucha contra la erosión), por parte del sector dominante, el turismo y los servicios. En este sentido, la agricultura tradicional del plátano ha conformado y conforma un tipo de paisaje de amplia presencia en el territorio insular, cuya supervivencia está íntimamente ligada a su población, que en el ejercicio de esta actividad conserva y restaura elementos de gran valor paisajístico (canalizaciones, estanques, bancales, gavías, ...).

El subsector platanero ocupa un papel modesto en la estructura productiva de Canarias, pero, sin embargo, es de gran relevancia estratégica en algunas islas, por su importancia local, su contribución a evitar el abandono del medio rural y su clara voluntad de preservar el medio ambiente, su participación en las exportaciones del Archipiélago, su influencia en las actividades portuarias y el amplio colectivo humano que de una u otra manera afecta.

En todas partes, la agricultura preserva identidades así como un conjunto de factores diferenciales frente a los crecientes procesos de uniformización despersonalizante que acompañan a la globalización, lo que constituye en sí mismo un valioso atractivo turístico.

BIBLIOGRAFÍA GENERAL

- Álvarez Alonso, A. (1976). *La organización del espacio cultivado en la Comarca de Daute (NW de Tenerife)*. Instituto de Estudios Canarios.
- Álvarez de la Peña, F. J. (1981). *El Cultivo de la platanera*. Madrid: Ministerio de Agricultura.
- Banco de Bilbao (1969). El Plátano de las Islas Canarias. Boletín de Información Agraria *El Campo*, nº 17 (octubre).
- De la Mota, I. (1992). *El libro del Plátano*. Madrid: Ed. Alianza.
- Heriques de Gouveia, V. (1938). *A banana, fruto de todo o ano. Alimento-Medicamento*. Funchal.
- Iberplan (1972). *Aspectos estructurales del sector platanero de Canarias*. Las Palmas de Gran Canaria: CIES.
- Lecuona Fernández, M. C. (1975). *Contribución al estudio estructural de la platanera canaria*. Caja General de Ahorros de Santa Cruz de Tenerife.
- Martín Ruiz, J. F.; Pérez Marrero, L. M. y González García, E. (1991). *La agricultura del plátano en las Islas Canarias. Situación actual y perspectivas de futuro*. Madrid: Cabildo Insular de Gran Canaria.
- Mateo Díaz, J. (1934). *Esquema de Historia Económica de las Islas Canarias*.
- Morales Lezcano, V. (1966) *Síntesis de la Historia Económica de Canarias*. Aula de Cultura de Tenerife.
- Mulherin, K. S. (1989). La situación actual y perspectivas del plátano a nivel mundial. *Iº Simposium Internacional del Plátano*. Tenerife.
- Pérez Marrero, L. M. (1993). El norte grancañario. *Geografía de Canarias*, 46. Editorial Prensa Ibérica.
- Pérez Marrero, L. M. (2000). *El plátano canario en el contexto internacional. Su historia agrocomercial*. Madrid: Asprocan.

Rodríguez Brito, W. (1981). *La agricultura de exportación en Canarias (1940-1980)*. Santa Cruz de Tenerife: Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias.