

LAS FIBRAS VEGETALES UTILIZADAS TRADICIONALMENTE EN EL CULTIVO DE LA VIÑA EN CANARIAS. UNA VISIÓN ETNOGRÁFICA Y GEOGRÁFICA.

*Cubas Hernández,
Fátima
Perdomo Molina,
Antonio C.*

LOS ECOSISTEMAS DONDE SE DESARROLLAN LAS FIBRAS VEGETALES

Los recursos naturales se han aprovechado siempre en Canarias desde la costa a la cumbre. Cada piso altitudinal proporcionaba una serie de recursos que complementaban la dieta o que proporcionaba materiales para cubrir las necesidades de la población. Este modelo de aprovechamiento de los recursos en Canarias ha sido acertadamente definido como “vertical y múltiple”¹. Desde esta óptica, en cada piso se obtenían productos diferentes, existiendo una cierta especialización productiva, por ejemplo, la orilla del mar ofrecía la sal, el pescado, el marisqueo; las medianías, las papas o los cereales; los altos, los frutales; y la cumbre, la leña, la miel o incluso el hielo y el azufre en el Teide. Además de estos ecosistemas zonales marcados por la disposición altitudinal, existen en Canarias una serie de ecosistemas azonales cuya diferenciación no se produce en franjas según la altitud y el clima, sino según otro tipo de condicionantes relacionados con factores edáficos, un claro ejemplo de éstos lo constituyen los barrancos².

De las fibras que incluimos en nuestro estudio, el junco y la enea se desarrollan en estos últimos lugares donde la disponibilidad hídrica es alta. La enea se encuentra en los tramos más bajos de estos cauces y el junco, por el contrario, a lo largo de todo él. Esta última fibra es la más cosmopolita puesto que la podemos encontrar asimismo fuera de los barrancos, su presencia es común también en las medianías más húmedas orientadas al norte y afectadas por el “mar de nubes”, para dejar de estar presente en las cumbres donde las condiciones climáticas extremas limitan su desarrollo. En las medianías aparece en las “orillas”, es decir, ocupando los bordes de las parcelas. Se trataría de un cultivo marginal en una doble vertiente, por su situación y por la escasa atención que recibe. Su uso, además, es común tanto en las islas occidentales más húmedas y apropiadas a las necesidades ecológicas de la planta, como en las orientales³, donde la aridez es la tónica predominante circunscribiéndose en este caso a los barrancos.

¹ Federico Aguilera Klink et al. (1994). P. 235 y passim.

² Vid. José María Fernández-Palacios y Antonio de los Santos (1996).

³ Hemos podido ver estas plantas y útiles fabricados con este material en Fuerteventura y en Lanzarote.

La retama y la badana están presentes en dos zonas de características marcadamente diferentes. La badana, proveniente de una planta tropical (la platanera), se encuentra por tanto en “la costa”, superando difícilmente los 300 metros de altitud. La retama, por el contrario, aparecerá desde los 500 a los 700 metros.

La desigual distribución espacial de los recursos marca la especialización, de unas fibras frente a otras, en el uso que el campesino canario daba a las mismas.

EL JUNCO Y LA VIÑA: ATADO Y BIEN ATADO

Son numerosas las especies que reciben el nombre de junco⁴, pero la que se utiliza en Canarias como fibra vegetal para atar es el llamado⁵ “junco de vaca” (*Scirpus holoschoenus* L.). La segunda parte de su nombre científico proviene de esta cualidad “cirs” deriva del celta “cuerda” y “shionos” del griego “ligadura”. Su nombre común proviene de otra de sus vocaciones productivas: la de ser utilizado como alimento para el ganado. En Gran Canaria conocen este junco por el nombre de “manso”⁶.

Otro junco común en Canarias es el merino o marino (*Juncus effusus* L.) más fácil de diferenciar por sus hojas puntiagudas y tallo macizo, a diferencia del anterior que tiene el interior de los tallos más flexible. Se emplea en otro tipo de trabajos artesanales como son la elaboración de tambores para pescar morenas o como revestimiento de los garrafones para el vino.

Estos juncos están siendo desplazados de sus ecosistemas originales por el junco llamado “paragüitas” (*Cyperus alternifolius* L.), planta introducida para su cultivo como ornamental.

Ya los antiguos pobladores de las Islas aprovechaban el junco como recurso, lo usaban para elaborar sus prendas de vestir y sus distinciones de autoridad o condición social. De ello da fe la existencia de esteras usadas en el amortajamiento de los cadáveres; bolsos; piezas rectangulares y circulares que debieron emplearse como colchones o cobertores, como vestidos, como esteras para pasar higos o como mamparas a modo de tabique separador.

Desde el siglo XVII, la viña se convierte en el principal cultivo de exportación de las Islas, por lo que el junco adquiere gran importancia al ser un elemento imprescindible para este cultivo, utilizándose para el amarre de los pámpanos y facilitando la tarea de “levantar” la viña.

En el siglo XVIII encontramos en el Archivo de la Casa Ossuna una interesante carta que el mayordomo Silvestre Izquierdo envía semanalmente desde la Hacienda de Las Palmas de

⁴ Solamente el género *Juncus* engloba más de 220 especies. En Canarias se citan una docena de especies, además de los relacionados en este artículo. El *Juncus acutus*, *J. maritimus*, *J. inflexus*, *J. articulatus*, *J. capitatus*, *J. striatus*, *J. bufonius*, presentan leves diferencias botánicas, se dan en diferentes ecosistemas y en algunos casos tienen portes diferentes, probablemente fueron usadas también y reciben todas ellas el nombre común de juncos. Kunkel (1992).

⁵ D. Roque Perdomo. II/2001.

⁶ D. Juan Rodríguez. VIII/2002.

Anaga a la esposa de D. Juan de Castro en La Laguna, relatándole la disminución de este recurso tan importante:

“Mui S^x mía. Oi biernes hise coxer un poco de junco q mandar a Vmd y estraño mucho q en tiempo de Andres Chavez se cojiya todo el q necesitava en la misma hazienda y ahora creo q no se debe de coger nenguno porq con el q yo le mande abía para medias biñas como lo aprobecharan porq era mui buen junco”¹.

Actualmente debido a la aparición de materiales sintéticos de fácil adquisición por los agricultores, se ha desplazado el uso del junco en el trabajo de la viña, aunque es todavía un material apreciado por algunos viticultores de la zona Norte de Tenerife (La Victoria y La Matanza de Acentejo, principalmente). De hecho, agricultores de estos municipios acuden todos los años al Valle de El Palmar, en Buenavista del Norte, a comprarlo.

El junco requiere un proceso previo de preparación para poder ser utilizado en el atado de la viña. Éste es similar en las diferentes zonas de Canarias aunque, a pesar de lo exiguo de nuestro territorio, se produzcan variantes especialmente interesantes en cuanto a la terminología empleada o en alguno de los procesos⁷.

Este proceso comienza con la siega, que se hace en los meses de verano. Se considera como lo más apropiado el segar en tiempo de menguante, pero no se reconoce como un factor determinante pudiéndose cortar en el momento que mejor les convenga, a diferencia de lo que sucede con otros vegetales empleados en artesanía (castaño, follado, mimbre...).

Cuando se recolecta el junco se corta y no se arranca. Para el mantenimiento y la regeneración de la planta es conveniente el corte rente frente al arrancado. Esto favorece la siguiente brotación y reproducción de la junquera. La siega o corte se hace, por lo tanto y para la mayoría de los usos, lo más corto posible.

Después de la siega, es conveniente abonar la junquera con estiércol y algún fertilizante nitrogenado e incluso cubrirlo con un poco de tierra. Además, como otras labores de cultivo, a la planta hay que limpiarla de restos inservibles y de malas hierbas que compitan con ella. Esto favorece el desarrollo de la planta y asegura buenos cortes en los años siguientes.

Una vez cortado el junco, se forma un manojo y de éste, se van separando los tallos más grandes de los más pequeños. Estos últimos, junto con las flores, se desechan, consiguiendo un manojo uniforme listo para majar. Para este último proceso se utiliza una maza de madera, cilíndrica, de una sola pieza, con dos partes bien diferenciadas, una ancha para machacar y la otra más estrecha, por donde se coge. Ésta puede ser fabricada de diferentes maderas, cuanto más duras mejor: palo blanco, nisperero, escobón, etc. Para majar el junco se pone, normalmente, sobre una laja de piedra lisa, aunque también hay alguna referencia a la utilización de madera para el apoyo del junco. Después se procede a golpearlo con la maza.

⁷ Vid Antonio Perdomo Molina y Fátima Cubas Hernández (2002) y Manuel J. Lorenzo Perera (1989).

Justo antes de comenzar el majado es conveniente dar unos golpes secos al manajo en la piedra con el objetivo de suavizar los tallos. Es bueno retorcerlo con fuerza mientras se maja. Una vez machacado se coge el manajo con una mano y con la otra se le gira rápidamente, a este trabajo se le denomina “estregarlo”, cuya función está en dejarlo más suave para su uso. Por último se vuelven a dar algunos golpes secos sobre la piedra para que el junco suelte toda la cascarilla, es decir, los restos de tejido vegetal que envuelven la base de los tallos. La preparación de un manajo, de aproximadamente cuarenta y cinco juncos, puede llevar unos cinco minutos.

Como alternativa al majado manual del junco, en la mayoría de las zonas donde se trabaja éste, se ha recurrido a extenderlo en las carreteras y que sean los coches los que realicen esta labor con sus ruedas al pasar por encima de los manajos. Sin embargo, el resultado final no es el mismo que el trabajado a mano.

El majado se hace el mismo día del corte, aunque si está húmedo y suelta algo de agua hay que esperar a que esté seco. Después del majado se procede al secado del junco. Normalmente se hace al aire libre, pero siempre intentando que no se humedezca. Se extienden las manadas y se les va dando vuelta, para que el secado sea uniforme y rápido.

Si el tiempo no es demasiado húmedo está listo para su uso en un mes y medio, aproximadamente. Si en cambio se seca demasiado, se deja en el aire una noche fresca o en la sombra para que quede más suave para trabajarlo. Una vez seco, después de majado y conservándolo en un lugar fresco y seco, puede llegar a durar varios años hasta su utilización.

Los viticultores cortan las tiras en trozos pequeños, del tamaño necesario para el amarre de la viña. Si el junco es grueso lo dividen, mordiéndolo en un extremo y rajándolo, y sacan dos o tres tiras. Lo humedecen, en el caso de que esté muy seco, una hora antes de su utilización.

En el sistema de conducción tradicional, la viña se levanta para evitar el contacto directo del racimo con el suelo facilitando la vendimia. Normalmente se levanta con ayuda de horquetas o “latas” de brezo en los meses de verano. Al mismo tiempo se guían los sarmientos atándolos a la cepa a medida que van creciendo.

Las tiras de junco usadas para amarrar la viña no se reutilizan. Cuando a la viña se le quitan las horquetas, después de la cosecha, las tiras de junco, inservibles, se quedan en la tierra y no provocan ninguna alteración al tratarse de un material biodegradable.

LA RETAMA, LA ENEA Y LA BADANA

Ya hemos expuesto el superior cosmopolitismo del junco frente a las restantes fibras vegetales, la retama ocuparía un papel secundario frente a éste. Circunscrita a la franja de las medianías, la retama tiene su principal área de uso en la isla de Tenerife en los municipios de El Rosario y La Laguna. Frente al junco presenta cualidades inferiores en cuanto a elasticidad y conservación, aunque a su favor veremos que necesita menos labores para su empleo, lo que facilita su uso.

Es necesario comenzar por distinguir la existencia de dos especies de retama de flores amarillas de características semejantes para el profano. La utilizada en el viñedo es la *Spatium junceum*, y una segunda, presente en áreas situadas a mayor altitud, que es la *Cytisus scoparius* o retama negra. La primera presenta un porte más ramificado, los troncos principales se dividen en mayor número de troncos secundarios y las brotaciones son largas y gruesas. La segunda tiene un crecimiento menos ramificado, de sus troncos salen brotes de unos 25-30 centímetros frente a los 40-50 centímetros que alcanzan los brotes de la empleada en el viñedo. Cada brote se divide y vuelve a dividir, dando el aspecto de escoba, al decir de los agricultores esta retama no utilizable “*tiene los gajos más pequeños*” “*en hebras*”⁸. El *Spatium junceum* tiene un fruto en vaina de unos 8 cm, aplastada y lisa de color verde, mientras que en el *Cytisus* las vainas son más pequeñas, de unos 4 cm, tomentosas y maduran en color marrón oscuro o negro, de hay el nombre común de “retama negra”.

La retama se emplea en verde, no es necesario dejarla secar ni majarla. El proceso de elaboración de la fibra para su uso se reduce al corte de los tallos. Para recogerla se cortan con una podona los gajos, buscando aquellos ejemplares más ramificados que presenten los brotes más largos. Una vez en casa los brazados de ramas se desgajan a mano los brotes grandes, despreciando los muy pequeños por no tener las dimensiones apropiadas y los muy tiernos porque se rompen fácilmente. Los brotes que se aprovechan miden entre 40-50 centímetros. Se colocan juntos, formando mazos para su uso posterior en campo.

Se cortan según se van necesitando para atar, no importa que las plantas estén en flor, antes bien, al florecer en primavera coincide con el momento en que se realiza la labor del atado. Lo que no debe estar de ninguna forma es tierno. Las necesidades mayores de material se concentran en el mes de junio.

Una vez agrupados en un mazo, se cortan las bases en un corte rente, “*se emparejan*”, puesto que al realizarse la separación de los troncos mediante el desgajado manual, quedan fibras colgando que, de no ser cortadas rente, provocan que al sacar una tira para atar se puedan coger varias a la vez, complicándose la tarea de amarrar en campo.

La anea o enea (*Typha domingensis* Steud.) es otra de las plantas usadas como fibra en viticultura. Su cosmopolitismo es menor que el junco, más exigente en agua, aparece en los tramos inferiores de los barrancos. No hay que confundir esta planta con el nombre que recibe en ciertos lugares de nuestra geografía la otra fibra extraída de la platanera, la badana. Así,

8 D. Julio Marrero Pérez. VII/2002.

en Valle Guerra por ejemplo, denominan a la badana como “anea”, aunque el tipo de fibra obtenido y las plantas sean absolutamente dispares. Probablemente, al extenderse el cultivo de la platanera más tardíamente en las Islas, es probable que el agricultor diese el mismo nombre de la fibra que estaba acostumbrado a usar en la viña, a aquel nuevo producto que cumplía idénticas funciones.

Para obtener badana se aprovechan los tramos inferiores de las hojas de la platanera una vez secas, es decir, la parte envolvente de las hojas que constituye el tallo herbáceo de la platanera, el rolo.

La enea y la badana han sido consideradas como menos apropiadas para el trabajo de la vitivinicultura. Por ejemplo, en la elaboración de sogas de lagar se empleaba también la enea, sin embargo, el bodeguero prefería el junco ya que *“la enea bebe y el junco no bebe”*⁹, es decir, con la enea se queda más mosto en la propia soga, con lo cual el preciado líquido que se obtenía era menor. Con respecto a la badana hemos de indicar que tiene aún menos aceptación por los agricultores, la razón la encontramos en la posibilidad de transmitir a la viña la cochinilla o “tiñuela” (*Pseudococcus citri*) un parásito que causa graves daños en los viñedos y que también está presente en la platanera.

OTROS USOS DE LAS FIBRAS RELACIONADOS CON EL VIÑEDO

Protección de garrafones

Uno de los bienes que el bodeguero siempre ha cuidado con esmero, por lo excepcional que resultaba tener elementos de cristal, eran los garrafones. Para evitar la rotura de los mismos debían forrarse con alguna fibra vegetal, para lo cual el junco, en especial el “merino”, fue especialmente interesante. El objetivo de forrar los garrafones buscaba, además, permitir que los líquidos en él contenidos se mantuviesen frescos para su consumo.

Sogas del lagar

Otro de los usos comunes dados al junco en relación con el vino, era el empleo del “junco de vaca” en la elaboración de las “sogas”. Con ellas se daba forma al conjunto de engazos y hollejos para proceder a su prensada. Para ello se realizaba un trenzado con un manajo tan grueso como el ancho que se quisiera dar a la “soga”.

A finales del siglo XVIII el francés Tessier describió el proceso de prensado de la siguiente forma: *“Pisánse éstas primero con los piés para sacar jugo más líquido, y luego se ponen dentro de un cajón, ciñendo el montón con una buena cuerda de junco para que se mantenga firme”*. [subrayado nuestro]¹⁰.

Cierre de los envases

⁹ Domingo Rodríguez Rojas. VI/2001.

¹⁰ H. A. Tessier (1994). P. 144.

El principal enemigo en la conservación del vino es el contacto con el aire, por esto el bodeguero ha pretendido desde siempre aislar, en la medida de sus posibilidades, el líquido del aire. Para este objetivo las fibras vegetales se han mostrado eficaces, especialmente la badana. Las tapas usadas tradicionalmente en los envases provenían de troncos de tabaiba y otros vegetales, por lo cual el ajuste a la boca de la barrica no era, ni es, perfecta, es por ello que la estanqueidad se aseguraba mediante una fibra que ajustase perfectamente ambos elementos.

EN RESUMEN

Aunque las fibras sintéticas han desplazado a las vegetales en gran medida, son todavía muchos los agricultores que mantienen las prácticas tradicionales de recolectar, preparar y usar estos productos biodegradables, que no ocasionan estrangulamientos a la viña y que no es necesario cortar al final de la campaña. El mantenimiento de su uso estará, como en otros casos, supeditado a que el agricultor siga observando en las fibras vegetales ventajas cualitativas frente a las plásticas. Sirva el presente trabajo como homenaje a quienes mantienen este uso hoy en día y como memoria del mismo ante generaciones futuras.

AGRADECIMIENTOS

Los protagonistas de esta aportación son los agricultores y artesanos que han mantenido en uso estas fibras vegetales frente a las plásticas y conservado conocimientos con ellos relacionados durante generaciones, entre ellos hemos de agradecer especialmente las informaciones facilitadas por:

- D. Roque Perdomo (El Frontón - Anaga). II/2001.
- D. Domingo Rodríguez Rojas (Las Carboneras - Anaga). IV/2001.
- D. Fernando Fernández (La Victoria de Acentejo). VIII/2001
- D. Agustín Jordan (Triquivijate - Fuerteventura). II/2002.
- D. Carlos Heredia (Masca - La Orotava). III/2002.
- D. Domingo Romero (El Palmar - Teno). III/2002.
- D. "Celestino" Francisco Martín (Majada las vacas - El Rosario). III/2002.
- D. Julio Marrero Pérez (Los Baldíos - La Laguna). VII/2002
- D. Juan Rodríguez. (Santa Lucía de Tirajana – Gran Canaria). VIII/2002.

BIBLIOGRAFÍA

- .- **AGUILERA KLINK et al. (1994).** *Canarias: economía, ecología y medio ambiente.* Ed. Francisco Lemus. La Laguna.
- .- **BETHENCOURT ALFONSO, Juan (1912).** *Historia del pueblo guanche.* Tomo I, II y III. Edición de 1991, anotada por Fariña González, M. A. Francisco Lemus Editor. La Laguna.
- .- **DIEGO CUSCOY, Luis (1943).** *El folklore infantil.* Tradiciones populares. Volumen II. Instituto de Estudios Canarios. La Laguna. Edición de 1991. *El folklore infantil y otros estudios etnográficos.* Nº 7. Aula de Cultura de Tenerife. Museo Etnográfico. Cabildo Insular de Tenerife. S/C de Tenerife.
- .- **FERNÁNDEZ-PALACIOS, José María y DE LOS SANTOS, Antonio (1996).** *Ecología de las Islas Canarias. Muestreo y análisis de poblaciones y comunidades.* Cabildo Insular de La Palma. Sociedad La Cosmológica. Santa Cruz de La Palma.
- .- **KUNKEL, G. coord. (1992).** *Flora y vegetación del archipiélago canario. Tratado florístico. 1ª parte.* Edirca S. L. Las Palmas de G. C.
- .- **LORENZO PERERA, Manuel J. (1989).** “El trabajo del junco”. En *La Tradición Oral en Canarias.* Cabildo Insular de Tenerife y CCPC. Tenerife. Pp. 35/51.
- .- **PERDOMO MOLINA, Antonio C. Y CUBAS HERNÁNDEZ, Fátima. (2002).** “El junco: un recurso tradicional de los ecosistemas húmedos de Canarias”. En colaboración con Fátima Cubas Hernández. *El Pajar: Cuaderno de Etnografía Canaria.* nº 12. Agosto 2002. Pp. 11/17.
- .- **TESSIER, H. A. (1994).** “Memoria del estado de la agricultura en las Islas Canarias”. En Des Gouttes, G. *Los olvidados de la Atlántida.* Traducción José Antonio Delgado. Estudio Crítico de Manuel Hernández González. La Orotava.
- .- **VIERA Y CLAVIJO, José (1799).** *Diccionario de Historia Natural de las Islas Canarias.* Edición de 1982 basada en la editada en 1866, con correcciones de 1942. Excma. Mancomunidad de Cabildos de Las Palmas. Las Palmas de G.C.