

PROCESO DE SECADO Y PRENSADO DE HIGOS EN CANARIAS

Narciso Lorenzo Santos

INTRODUCCION HISTORICA

La higuera es uno de los cultivos frutales más antiguos que se conocen, así en una pintura de Beni-Hassan (Egipto) se muestra una recolección de higos de hace más de 4.500 años.

En cuanto a su lugar de origen hay diversidad de opiniones, aunque la fijan en el Oeste de Asia, donde forma parte de la economía de las civilizaciones más antiguas del lugar. Posteriormente, las primeras emigraciones la expandieron hacia Occidente, extendiéndose por Arabia, Egipto y toda la cuenca mediterránea. Como ejemplo diremos que en Creta es conocido este cultivo hacia el 1600 a.C.

Se la menciona en la Biblia, tanto en el Nuevo como en el Antiguo Testamento, siendo también citada por Homero, Platón, Teofrasto, Aristóteles, Plinio y otros autores griegos y romanos.

La importancia económica que tuvo este cultivo la demuestra el hecho de que en Grecia se prohibió por ley la exportación del mismo, previsiblemente por motivos estratégicos.

En cuanto a la expansión de la higuera por el Norte de Africa hasta España y Portugal hay autores como Eisen (1901), citado por Condit (1947), que mencionan la influencia que tuvieron los árabes en esta expansión.

En América fue introducida por los españoles y portugueses. Los españoles a lo largo del siglo XVI expandieron este cultivo por sus colonias. Así en Perú fue establecido sobre el 1526 y en Florida en 1575 (Storey, 1975). En California fue introducida por los misioneros en 1576, quedando constancia en la misión de San Diego.

Por otro lado, es de destacar la influencia portuguesa en esta expansión; Rigitano (1975) habla de su expansión con las primeras expediciones colonizadoras de Martín Afonso de Souza el año 1532.

Hay numerosas citas de diferentes cronistas sobre el cultivo de la higuera en Canarias. En cuanto al origen de este cultivo hay dos opiniones yuxtapuestas. Por un lado están los que opinan que fue un cultivo introducido por los europeos (mallorquines), mientras que otros afirman que su establecimiento fue anterior. La opinión de que las higueras fueron traídas por los mallorquines se constata en la siguiente cita de Viera y Clavijo (1886):

"Higuera (Ficus carica Ln.) - Arbol precioso, que según tradición de nuestros antiguos fue traído por primera vez a Canaria por ciertos aventureros mallorquines a mediado el siglo XIV, quienes habiendo sembrando algunas semillas, nacieron y medraron, como que habían hallado un clima, el más favorable del mundo para la bondad de la especie. De Canaria pasaron después a las otras islas comarcanas, donde han sido las higueras unos frutales de la mayor utilidad...".

La teoría del origen mallorquín de la higuera en Canarias, se sustenta también en un pasaje de Abreu Galindo (1632):

"Había en esta isla gran abundancia de higuerales, los cuales habían puesto los mallorquines, de los que habían traído para su mantenimiento y provisión, que en pocos años se dieron; y como los canarios gustaron de la fruta, se dieron a plantarlos por toda la isla y con el vicio multiplicó. Y como nacían silvestres, tenían la cáscara gruesa y dura, pero muy sabrosos; y haylos hoy en gran abundancia de estos salvajes, en muchas partes de la isla. Cuando verdes, los llaman a los higos arehormaze, y cuando maduros y dulces y pasados, tehaunenén. Era principal mantenimiento de toda la isla. Guardábanlos todo el año; echábanlos a pasar en esteras de junco, y guardábanlos después de pasados en grandes esportones como seras, que llamaban carianas, después los prensaban y hacían llanos, y los ensartaban en juncos y los colgaban y guardaban. Otros los majaban y hacían grandes pellas, y así guardaban todo el año. Esta fruta no la hubo en otra isla sino en ésta de Gran Canaria; y en ella hubo desde que a ella aportaron y arribaron los mallorquines, que dieron la orden y traza de plantarlos."

Otros autores avalan la teoría de un establecimiento del cultivo anterior a la llegada de los europeos.

Niccoloso da Recco en *"La expedición portuguesa a las Canarias en 1341"* (Bonnet, 1943; citado por Hernández-Rubio, 1983), dice que los navegantes genoveses y portugueses circundaron la isla, mejor cultivada por el Norte que por el Sur y vieron muchas casas, higueras y

árboles y penetrando en las viviendas no hallaron otra cosa que higos secos, prensados en buenas espuelas de palmera, de que se alimentaban sus habitantes. Estos higos son comparados a los de Cesena.

Cadamosto (1455), explorador veneciano, dice que uno de los principales alimentos de los antiguos canarios de Tenerife eran los higos: "... *comen también frutas y especialmente higos...*".

Igualmente, Serra (1952) afirma la existencia de higuerales en Taganana y otros parajes de Tenerife, en una fecha de unos cinco años posteriores a la conquista en sitios donde entonces se empiezan a hacer los asentamientos.

También Gomes Eannes de Azurara en la "*Chronica do Descobrimiento e conquista de Guine*", citado por Serra Ráfols (1952), dice hablando de los antiguos canarios: "... *e teem muytos figós e sangre de dragom e tamaras...*".

Alvarez Delgado (1945) hace una crítica a los textos de Galindo y Viera:

"Por el contrario, el propio texto de Galindo nos da medios de comprobar la inexactitud de su información. Los nombres de los higos en el habla indígena demuestran que no eran elementos de importación pues hubieran conservado su nombre mallorquín...".

También dicho investigador llega a relacionar las técnicas actuales de secado de higos con las llevadas a cabo por los antiguos canarios. Respecto a esto expone:

"Es posible que en actual sistema de pasado se conserven costumbres exactas de la vida indígena...".

Por otro lado, este autor realiza un estudio lingüístico sobre determinados vocablos, como son la palabra Coto o Cotio (variedad de higos) que puede ser un vocablo árabe-hispano, aunque ligeramente transformado. Y con respecto a la palabra Bicariño (variedad de higo) afirma ser un portuguesismo.

En cuanto a los nombres guanches de los higos dice lo siguiente:

"En el pasaje de Abreu Galindo transcrito más arriba vimos que los canarios llamaban a los higos frescos arehormaze... y los higos pasados dulces y maduros taharenemen o las variantes tahahunemen, tehaunenen, teharenenen, tehahunemen... etc. Es curioso advertir, sin pretender por ahora más amplios acercamientos ni explicaciones, sino señalar cierto parecido en dialectos bereberes como el Nefusi, Sened, ...se llama metsi o ametsi al "higo fresco"; y tazart y ahar al "higo seco" ".

Como conclusión a la que llega sobre el origen de las higueras dice:

"Pero queda en pie que el empleo de nombres guanches especiales para las dos clases de higos y para las espuelas en que se almacenan los higos pasados (carian o cariana) y que vieron ya los navegantes de Recco en 1341, son un argumento definitivo, si alguna duda quedara, de la existencia de las higueras y del uso de los higos para la alimentación de los aborígenes de Canarias".

El ingeniero francés Trabut (1921) en su estudio sobre los frutales del Norte de Africa y refiriéndose a la higuera comenta:

"La higuera, cultivada muy antiguamente en el norte de Africa lleva allí nombres indígenas que se encuentran en Canarias: el nombre guanche de higo fresco es Akormaze que responde a Kermouze de Kerma (Higuera). El nombre de higo seco es Taha: ememen, en kabilio el higo Tarhanimte es el higo seco por excelencia".

Esta semejanza de vocablos puede hacer pensar en el origen africano de algunas de las higueras canarias, por ejemplo la Tarajala, variedad cuyo fruto es pequeño, áspero, de piel negra y pulpa rojiza, localizada en La Gomera y en Tenerife.

La importancia que ha jugado este frutal en la cultura de las Islas queda reflejada en la toponimia, pues son numerosos los lugares con esta referencia. Entre éstos, están los siguientes topónimos:

TOPONIMO

ISLA

Degollada de La Higuera	La Gomera
Cuesta del Jigueral	La Gomera
La Higuera	La Gomera
El Jigueral	El Hierro
Barranco de La Higuera	Lanzarote
Valle de La Higuera	Lanzarote
Llano de La Higuera	Fuerteventura
La Higuera	Tenerife
Saltadero de las Higueras Salvajes	Tenerife
Barrio Higuera Canaria	Gran Canaria

VARIETADES DE HIGUERAS

Las diferentes variedades de higueras existentes en Canarias han sido seleccionadas por los agricultores en base a su adaptación, resistencia y productividad. En el siguiente cuadro exponemos las variedades clasificadas por islas, color de la piel y pulpa del fruto. Es de mención la importancia de proteger el material vegetal "*autóctono*" para garantizar su conservación.

CUADRO 1
Prospección e inventario de variedades de higueras
existentes en Canarias

Variedad	Isla	Color piel	Color pulpa
Bicariña	Tf EH-Tf Lz-EH	Negra Morada Blanca	Rojiza Blanca Rosada
Blanca	Tf-LG-Fv-EH-Lz-GC-LP	Blanca	Blanca
Blanca larga	Fv	Blanca	Blanca
Brevera blanca	Tf	Blanca	Blanca

Breval	Tf EH LG Lz	Morada Negra Negra Negra	Encarnada Rosada Rojiza Blanca
Brevera Málaga	Tf	Morada	Rosada
Brevera Nuel	Tf	Verde	Ambar
Brevasote	LG	Negra	Colorada
Boba	GC	Negra	Encarnada
Birgasote	GC	Verde Marrón	Encarnada Encarnada
Cotia o Cota	Tf EH Lz	Negra Blanca Verde	Rosada Rojiza Blanca
Castañales	Tf	Verde	Encarnada
De A Libra	Tf	Morada	Encarnada
Gomera	Tf-LP-Fv Lz	Marrón Morada	Fresa Rosada
Higo Dulce	Tf	Verde	Rojiza
Higuera Canaria	EH	Marrón	Rojiza
Huevo Burro	Tf	Negra	Roja
Mulata	Tf-GC	Morada	Encarnada
Mulata Valle Grande	Tf	Morada	Rojiza
Negra	LG-EH-Tf-Fv-GC Lz	Negra Negra	Encarnada Blanca
Negra Gota Miel	Tf	Negra	Roja
Nogal	EH LG	Morada Morada	Morada Rojiza
Nogal de Tenerife	Tf	Morada	Blanca
Tarajala	LG-Tf	Negra	Rojiza

PROCESO DE SECADO Y PRENSADO DE LOS HIGOS

El proceso de secado de los higos comienza con la recolección del fruto cuando ha alcanzado el punto óptimo de maduración. La maduración se alcanza cuando el fruto cambia de color y antes de que llegue a "*morchar*" (abrirse). El color que toma dependerá de la variedad.

Para que el higo pasado llegue a adquirir sus características peculiares de aroma, color y sabor, la recolección del fruto tendrá que realizarse cuando haya alcanzado una perfecta maduración. No hay distinción en cuanto a variedades propias para el secado; se usan todas las existentes.

El proceso de secado se clasifica en dos variantes: proceso de secado natural al sol y proceso artificial en el horno. El proceso de secado al sol se realiza en superficies planas y acondicionadas que se denominan "*pasero*", "*pasil*", "*tendal*", en las diferentes comarcas o islas. El "*pasil*" puede ser fabricado por el hombre, "*pasiles artificiales*", o bien "*pasiles naturales*", en los cuales se hace uso de determinadas zonas naturales propicias para tal fin.

Esta gran variedad de "*pasiles*" depende de la adaptación que hace el agricultor del medio que le rodea.

Tipos de "*pasiles*"

1) *Matacanes*. Los "*pasiles de matacanes*" (piedras de pequeño tamaño), tanto naturales como artificiales, son comunes en Tenerife. Son superficies de piedras pequeñas colocadas unas al lado de otras formando un llano que sirve de "*pasero*". La función de estos "*matacanes*" es aislar el higo de la suciedad de la tierra y de la humedad del suelo así como suministrar calor a la fruta.

2) *Cuevas o "Veril"*. Son usadas cuando llega la época de las lluvias, por el mes de octubre y así evitar que la fruta se moje y se pierda. Estas están orientadas al Sur, de tal manera que reciban las máximas horas de sol. Son poco profundas, con el fin de que resguarden

al higo pasado de las lluvias pero no del sol, ni del aire. En la cueva se extiende "basa" (hoja del pino) debajo de la fruta. El proceso de secado es más lento debido a las condiciones climáticas de la época, tardando de veinte días a un mes aproximadamente. En este período de tiempo se le da vueltas a la fruta con frecuencia para lograr un secado uniforme. La calidad del higo pasado por este método es algo inferior pues el higo mantiene un cierto grado de humedad. Esta técnica se usaba en la costa de Isora (El Hierro) y en Tenerife (Barranco de Benichare, El Rosario). En la actualidad ya no se realiza, pues los plásticos han sustituido a las cuevas en la función de protección de la fruta pasada.

3) *Lajas*. Las lajas de piedra se emplean para el pasado de higos en Lanzarote, Gomera y El Hierro. Estas lajas de superficie lisa son un claro ejemplo de adaptación del campesino al medio. Deben ser lo más uniformes posible, de manera que cuando se coloquen los higos, todos queden a la misma altura y se pasen así de igual manera. Estas piedras tienen la facultad de absorber calor. A los lados de la laja se colocan piedras pequeñas para que la fruta quede protegida de los animales. Suelen estar situadas en lugares abrigados del viento.



Pasil en cueva con suelo de pinocha (Isora, El Hierro)

4) *Construcciones de piedra*. Son construidas con diferentes tipos de piedras y sin argamasa. Sus formas son variadas, desde rectangulares a cuadradas. La altura varía de 1,5 a 2 m. Están orientadas hacia el Sur con el propósito de que la fruta reciba el máximo calor.



Pasil de lajas delimitado con piedras (Tinajo, Lanzarote)

5) *Jable*. Su uso se restringe a Lanzarote y El Hierro. Se usan enarenados naturales o artificiales de jable negro. El tamaño de éste debe ser mediano según criterio general. En El Hierro se localiza este tipo de "pasil" en el Valle de El Golfo y más concretamente en la costa que va desde Los Llanillos hasta Sabinosa. El uso del jable es debido a factores naturales, pues la "basa" no existe en el Valle, al contrario del jable, que es frecuente. Se traen sacos de jable desde el lugar de extracción hasta el lugar elegido. Luego se extiende y con las manos se intenta nivelarlo. A continuación se colocan piedras alrededor con el fin de delimitar el "pasil". Según los agricultores, el jable es más fresco que la "basa" y calienta menos, por lo que su uso es menos apropiado.

6) *Plantas*. Su función es aislar la fruta del suelo evitando que se ensucie con tierra. En El Hierro se usa la hoja seca de gamona (*Asphodelus* sp.). Es poco frecuente este tipo de "*pasil*". En Fuerteventura se emplea la aulaga (*Launaea arborescens*), planta típica de zonas secas. El "*pasil*" se consiruye cogiendo la aulaga, extendiéndola sobre el suelo y con un ligero prensado se intenta que ésta quede uniformemente colocada. La aulaga debe estar seca, pues la verde desprende un látex amargo que puede afectar al sabor de la fruta pasada. Debido a la naturaleza de la aulaga en sí, ésta permite la aireación del higo pasado evitando la pudrición en el proceso de secado.

7) *Cañizos*. Consiste en colocar dos cañas principales a las cuales se atan otras de menor tamaño, colocadas transversalmente a las primeras. Es aconsejable que su tamaño sea mediano para facilitar el manejo. En La Gomera (Valle Gran Rey), éstos se usan con patas para levantarlos del suelo y evitar en lo posible el ataque de animales terrestres. En Chipude estos cañizos son usados tan sólo cuando llegan las lluvias. La fruta se coloca en ellos y se cuelgan con cuerdas dentro de la casa, evitando así que la fruta se moje. El proceso de secado finaliza en el interior de la cocina del hogar.

8) *Eras, azoteas y aljibes*. El uso de las azoteas es frecuente en todas las islas; en cambio el uso del techo de los aljibes sólo se observa en El Hierro. La utilización de las eras es frecuente en Tenerife.

Las azoteas y aljibes tienen la ventaja de la comodidad y ahorro de tiempo, ya que los "*pasiles*" como tales se encuentran en ocasiones alejados de los pueblos. Para los campesinos el pasado de la fruta en estos sustitutos de los "*pasiles*" no es el idóneo.

9) *Basa*. Es el tipo de "*pasil*" más frecuente en El Hierro y en La Palma. La elaboración de éste comienza con la recogida de "*basa*" o "*pinocha*" del monte. Según los agricultores, la hoja de pino canario (*Pinus canariensis*), al ser de mayor tamaño que la del *Pinus insignis*, facilita las labores de manejo. Una vez recogida se lleva hasta el lugar donde se va a construir el "*pasil*", que suele estar en zonas próximas a muros y orientadas al Sur. Se extiende procurando que quede lo más

nivelado posible y se hace un cerco de piedra para delimitarlo. Su tamaño suele ser de 2-3 cm de largo por 1 m de ancho. Los agricultores de El Hierro opinan que la "*basa*" es mejor que el jable, porque caldea mejor la fruta y le da también un sabor característico. Esta debe renovarse todos los años, de lo contrario perjudicaría la fruta con un color indeseable.

Proceso de secado

1) *Al sol*. Los higos se extienden en el "*pasil*", ocupando toda la superficie, de manera que no queden superpuestos, para evitar podredumbres y lograr un secado uniforme. El "*ojo*" del fruto se coloca hacia arriba y el "*pezón*" hacia abajo. El tiempo de secado dependerá del grado de insolación, la higrometría y el tamaño del fruto. El período varía de siete a ocho días, con un máximo de diez para los distintos tipos de "*pasiles*" que hemos descrito. La excepción son los de cuevas, que tardan de veinte días a un mes.



Labor de tendido de higos en pasil de basa (Isora, El Hierro)

En los "*pasiles*" recubiertos con plástico transparente día y noche, el período de secado se reduce unos días. El método consiste en hacer un túnel de "*medio punto*" de plástico, a modo de invernadero, cuidando que el plástico no entre en contacto con la fruta y evitar así podredumbres. Para ello se separa del suelo unos 30-40 cm. El techo debe tener un cierto grado de inclinación para que la condensación del interior y la lluvia se evacúe con facilidad. No es conveniente cerrarlo, para evitar la excesiva condensación. Con este método se logra disminuir los días de secado, así como la protección de la fruta del ataque de insectos. En caso de sobrepasar en cuatro o cinco días el período normal de secado, la fruta queda dura debido a una excesiva deshidratación.

Es frecuente recurrir al "*virado*", es decir, a dar vuelta a la fruta, en caso de excesiva humedad ambiental.

El proceso de secado finaliza una vez que el higo esté flexible, no exude al apretarlo y la pulpa esté consistente y seca.

2) *Al horno*. Se lleva a cabo cuando las lluvias se adelantan y el higo está a medio pasar en el "*pasil*" o bien en el caso de fruta tardía.

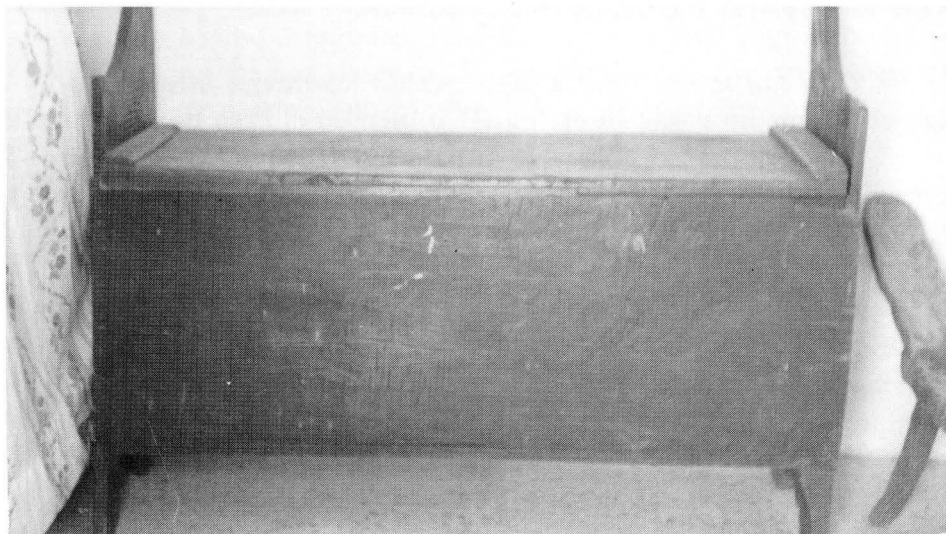
En el horno se coloca la fruta a un lado y la leña a otro. El tiempo de duración dependerá del grado de deshidratación alcanzado en el "*pasil*". Si la fruta fue directamente recogida del árbol, el tiempo de horneado será algo superior.

Según opinión generalizada, el higo pasado con horno es de menor calidad que el pasado al sol. El higo horneado tiende fácilmente a "*avinagrarse*", es decir, a presentar un cierto grado de acidez. Esto hace que su comercialización sea escasa en Canarias. Una ventaja de esta fruta es que a la hora de "*acalcarlos*" (prensarlos) no producen azúcar, por lo que su conservación es más larga que la del higo secado al sol y prensado.

Proceso de prensado

La finalidad del "*acalcado*" (prensado) es la conservación de la fruta pasada. Una vez recogida la fruta pasada del "*pasil*" se lleva a un lugar sombreado y fresco donde se extiende en sacos o esteras de palma.

Esto se hace para refrescar el higo y evitar la fermentación en el proceso de prensado. A continuación se realiza una selección, desechando los frutos deteriorados. Antes de proceder al prensado, se manipulan (proceso de "sobado" en Tenerife), de manera que queden más comprimidos. El paso siguiente consiste en forrar el recipiente que se usa para el prensado con hojas verdes de higueras. La hoja debe ser grande y estar libre de parásitos y enfermedades. Se colocan sin el peciolo, con el envés hacia los higos y el haz en contacto con la superficie del recipiente. Las hojas conservan y aíslan al higo de posibles olores que pueda tener el envase. Antiguamente en El Hierro se usaban escaños de tea (cajones de 2 a 3 m de largo y 50 a 70 cm de ancho) para este proceso. Posteriormente se usaron los viejos barriles del cemento. En la actualidad se utilizan recipientes de plástico, aunque hay quien todavía prefiere los viejos escaños.



Escaño de tea para conservar higos pasados (Taibique, El Hierro)

Una vez forrado el recipiente, se empiezan a colocar capas de higos de unos 10 cm, prensándolos con los pies descalzos o bien con las manos, previa colocación de un mantel, paño o zalea de piel de cabra u oveja. Esta zalea se curte de manera que quede suave y sin pelo del animal. Al colocarla en el recipiente, la parte externa queda en contacto

con el higo. Este prensado con zalea ya no se realiza en la actualidad. Entre capa y capa de higo se colocan hojas de higuera.



Barrica empleada para el prensado y conservación de higos (Isora, El Hierro)

En Tenerife hay además un proceso de prensado característico, consistente en colocar una capa de "porretas" (higos picos pasados) entre las de higos pasados. Este es menos frecuente que el anteriormente descrito.

Al cabo de aproximadamente un mes, el higo prensado empieza a exudar una especie de azúcar blanca que le da un sabor característico. Según los agricultores herreños, esta exudación azucarada es limitada por la acción de las hojas verdes que forran el recipiente donde se conserva

la fruta pasada. Un exceso de azúcar puede acarrear una pérdida de la fruta, pues empieza a ponerse mohosa y adquiere mal sabor. En el Sur de Tenerife a este exceso se le denomina "*liendrilla*". Los higos que se han mojado durante el secado, exudan un azúcar de tonalidad más oscura. Los higos pasados al horno no exudan ningún tipo de azúcar al prensarlos y por lo tanto su conservación es más duradera. En la actualidad, el proceso de prensado está siendo precedido por una técnica consistente en colocar los higos pasados en un cesto pequeño o en un paño a modo de bolsa y sumergirlos varias veces en agua hirviendo durante breves segundos para eliminar la "*traza*" (larva que depositan los lepidópteros en el higo) y todo tipo de microorganismos. En Fuerteventura se le suele añadir al agua algo de hinojo. Luego se tienden para secarlos. En La Gomera, para evitar el "*picado*" se rocía y frota la fruta pasada con agua con sal y azúcar antes de proceder al prensado. En Lanzarote, en cambio, para evitar la "*traza*", se recurre al horneado durante cinco minutos y a continuación se coloca un grano de sal gorda en el fruto.

BIBLIOGRAFIA

- ABREU GALINDO, Fr.J. (1977). *Historia de la Conquista de las siete islas de Canaria*. Ed. Goya, Santa Cruz de Tenerife.
- ALVAREZ DELGADO, J. (1945). "Higuera, errada opinión vulgar". *Revista de Historia de Canarias*, nº 62. Universidad de La Laguna.
- CONDIT, I.J.; WARNER ROBERT, M. (1956). "Promising new seedling fig.". *California Agriculture*. Vol. 10, Nº 6.
- HERNANDEZ-RUBIO CISUERO, J.M. (1983). *Fuerteventura en la Naturaleza y la Historia de Canarias*. Ed. Excmo. Cabildo de Fuerteventura. Santa Cruz de Tenerife.
- RIGITANO, Dr.O. (1964). *Instrucoes para a cultura da figueira*,

nº 146. Ed. Campinas. Sao Paulo.

- STOREY, W.B.; CONDIT, I.J. (1968). *Fig. Citrus researchs center*. University of California.
- STOREY, W.B.; CONDIT, I.J. (1969). *Objetives of fig breeding at the University of California*. Riverside.
- TRABUT, L. (1921). *L'Arboriculture fruitiere dans l'Afrique du Nord*. Ed. Imprimerie. Algerienne. ARGel.
- VIERA Y CLAVIJO, J. (1967). *Historia de Canarias*. Vol. I. Ed. Goya. Santa Cruz de Tenerife.