



UNIVERSIDAD NACIONAL A DISTANCIA
FACULTAD DE FILOSOFÍA

TRABAJO FINAL DE MASTER

**MÁSTER UNIVERSITARIO EN INVESTIGACIÓN
ANTROPOLÓGICA Y SUS APLICACIONES**

CURSO 2015/16

AUTOR: TOMÁS JAVIER PRIETO GONZÁLEZ

DIRECTOR: ALFREDO FRANCESCH DÍAZ

FECHA REALIZACIÓN: 29 DE SEPTIEMBRE 2016

GUARAPEROS/AS EN VALLEHERMOSO
APROXIMACIÓN AL OFICIO DE EXTRACCIÓN Y
ELABORACIÓN DE LA MIEL DE PALMA DESDE
LA ANTROPOLOGÍA ECONÓMICA Y JURÍDICA. LA
PROBLEMÁTICA EN EL CAMBIO DE LA
DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

INDICE

1. INTRODUCCIÓN	3
2. EXTRACCIÓN Y ELABORACIÓN DE LA MIEL DE PALMA	
2.1 Justificación	4
2.2 Objetivos	4
2.3 Metodología	5
2.4 Trabajo de Campo	9
3. MARCO TEÓRICO DE LA INVESTIGACIÓN	
3.1 Una aproximación a la antropología económica	11
3.2 Una aproximación a la antropología jurídica	15
4. APROXIMACIÓN ANALÍTICA AL ORDENAMIENTO Y REGULACIÓN EXISTENTE EN RELACIÓN CON LA PRÁCTICA.	
4.1 El Derecho Alimentario y la producción agroalimentaria	19
4.2 Regulación comunitaria, nacional y autonómica	21
4.3 La miel de palma; problemática jurídica europea. Regulación comunitaria y posibles alternativas	22
4.4 Diferentes posiciones políticas	23
4.5 Miel de abeja vs. miel de palma	25
5. CONTEXTO DE LA ACTIVIDAD DE LAS/OS GUARAPERAS/OS	
5.1 Escenario geoestratégico: La insularidad y coyunturas socioeconómicas	28
5.2 Palma, la palmera canaria	30
5.3 Aproximación histórica	31
5.4 La miel de palma en La Gomera como actividad económica	32
6. LOS/AS GUARAPEROS/AS	
6.1 Caracterizando las relaciones de la extracción y elaboración. Conocimientos, técnicas, fuerza productiva, cultura culinaria	34
6.2 Sistema de regulación de la actividad	41
6.3 Actividad económica	43
6.4 Cambio en la denominación	45
7. LAS INSTITUCIONES	
7.1 Caracterizando las relaciones de la extracción y elaboración. Conocimientos, técnicas, fuerza productiva, cultura culinaria	48
7.2 Sistema de regulación de la actividad	48
7.3 Actividad económica	49
7.4 Cambio en la denominación	50
8. CONCLUSIONES	
8.1 Síntesis y conclusiones	53
9. BIBLIOGRAFÍA	60
10. RELACIÓN DE CUADROS, GRÁFICOS Y TABLAS	63

*"(...) conectar las cosas con la mirada y con el discurso a la vez,
y de reducir la distancia a fin de acercar el lenguaje lo más posible a la mirada
y las cosas miradas lo más posible a las palabras."
(Foucault, 1968:133)*

1. INTRODUCCIÓN

Son numerosos los oficios tradicionales que pueblan el territorio canario (singular por su fragmentación y situación). Su dispersión geográfica atiende a numerosos factores naturales, históricos y culturales, conformando un tejido rico y con identidad social, fruto de la dependencia que presenta una parte de la población a los oficios, aún existente en el nuevo contexto de las nuevas realidades de un mundo globalizado.

La extracción y elaboración de miel de palma (savia de la palmera, "guarapo") en la isla de La Gomera es una tradición arraigada en lo más profundo del corazón de sus habitantes, y que es imposible desligarla de su propia identidad. El proceso de extracción y elaboración de la miel de palma se torna una actividad de antaño que ha logrado sobrevivir hasta este momento, que sigue superando los límites de la artesanía agroalimentaria y se convierte en sí misma en una labor particularmente singular. Este proceso, inserto en la sabiduría popular de los vecinos de la isla es, pues, un producto que identifica y singulariza a la población, en el transcurso artesano desde sus inicios en la extracción del guarapo, la elaboración, hasta el embotellamiento y distribución de la miel de palma.

En el imaginario social de los habitantes de la isla, existe un profundo debate sobre la negativa de la Comisión Europea a que este producto gomero pueda comercializarse con este nombre (miel), dado que su extracción no está relacionada con las abejas. Por tanto, contraviene la Directiva comunitaria, en cuanto denominación de origen, obligando a que la miel de palma elaborada en La Gomera sea registrada mediante el nombre de "sirope". Algo que supone en una considerable parte de la población, una intensa discusión y negativa a llevar a cabo esta directriz, convirtiéndose para muchos de ellos en un ataque a sus costumbres, a la línea de flotación de su estabilidad económica, y a una forma de expresión cultural. Además, desde las instituciones locales expresan su preocupación por las consecuencias que puede acarrear la desaparición de la denominación miel de palma, pues para éstos supone un riesgo para la identidad del producto que puede traer consigo pérdidas económicas irreversibles para las familias dedicadas a la actividad.

La extracción y elaboración de miel de palma en La Gomera es así, una actividad de antaño que continúa manifestándose en el nuevo orden mundial. Una manifestación que caracteriza y asigna particularidades a una razón de ser, de relacionarse, basada en la tradición, en las costumbres, en el carácter de un pueblo. La puesta en el mercado de un producto tan peculiar ha sido pues, una señal de identidad indiscutible del pueblo gomero que va más allá del aspecto más mercantilista, que encuentra su base en el dogma de la existencia consciente de una conducta económica racional.

Se trata de acercarnos a la realidad, a las experiencias, desde una metodología como proceso para conocer todo lo relacionado con las trayectorias laborales, profesionales y personales, los impedimentos encontrados, y qué variables han sido las facilitadoras u obstaculizadoras en las experiencias vitales y profesionales de los agentes participantes. Intentamos aproximarnos por tanto, a un espacio de relaciones sociales, de discursos culturales y de procesos normativos e institucionales para acercarnos más acertadamente a sus preocupaciones, inquietudes, demandas, etc., en definitiva, a su realidad más inmediata.

2. LA EXTRACCIÓN Y ELABORACIÓN DE LA MIEL DE PALMA

2.1 JUSTIFICACIÓN

Junto al silbo gomero (lenguaje silbado, declarado Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO en 2009) la identidad gomera suele relacionarse íntimamente con este producto, un símbolo cultural de la isla. La miel de palma es la representación más evidente y llamativa de la estrecha vinculación de los gomeros han mantenido con la palmera (conocida científicamente como *Phoenix canariensis*), que ha dado lugar a una cultura de los guaraperos (los pastores de los árboles). Pues cada palmera tiene su propietario, y de ella se obtiene el citado “guarapo”. Con origen en la época indígena-gomera, ha llegado a la actualidad como una práctica única y propia de la isla colombina.

Para ello nos serviremos tanto de datos obtenidos sobre el terreno, durante un trabajo de campo realizado en la isla de La Gomera, como del análisis de la normativa relacionada en el cambio de la denominación del producto. Partimos desde un interés antropológico desde la esfera económica y jurídica, sin perder de vista el ámbito más simbólico, político e institucional implicados, para intentar descifrar las razones del debate existente.

2.2 OBJETIVOS

Todas estas regulaciones, decretos, reglamentos, recomendaciones, directivas, clasificaciones y las propias organizaciones implicadas, están afectando directamente a la práctica objeto de interés de este trabajo. Interesa conocer cómo consiguen armonizar los modos tradicionales de extracción y elaboración de miel de palma con el ordenamiento legislativo existente en los diferentes ámbitos territoriales. En otras palabras, se pretende conectar todas estas cuestiones con el análisis normativo que incide en la práctica de guarapero/a, y con los discursos de los diversos agentes implicados.

El principal objetivo de este trabajo es realizar una exploración a un oficio que se encuadra como patrimonio cultural inmaterial de Canarias, en un ámbito específico denominado “Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo”¹ desde las siguientes perspectivas:

- En primer lugar, desde el ámbito institucional, estudiar las diversas regulaciones y normativas que imponen un cambio en la denominación del producto (identificación de los riesgos y problemáticas por parte de los agentes relacionados), para conocer el alcance y afectación en la práctica de guarapero/a.
- En segundo lugar, desde un enfoque de antropología económica, es decir, analizar la práctica del guarapero desde un modo de subsistencia (el entendimiento de la técnica, como su conservación vinculada a un modo de vida y al futuro del oficio). A este respecto, es importante conocer, que si estos hombres y mujeres guaraperos como cualquier otro agente económico, buscan la optimización de los recursos, en un ambiente sociocultural preciso, en un intento de maximizar sus satisfacciones.
- Y por último, considerando desde lo simbólico, los imaginarios de cada uno respecto al otro desde un contexto de conflicto (testimonios que pueden proporcionar una aproximación a su cosmovisión, a sus expectativas y desafíos).

¹ Ámbito de Patrimonio cultural inmaterial. Convención para la Salvaguarda. UNESCO.
<http://www.unesco.org/culture/ich/es/conocimientos-relacionados-con-la-naturaleza-00056>

De todo ello se puede señalar la existencia de dos planos que precisan ser abordados en este trabajo: el racional-burocrático-experto y el tradicional-sustento-saberes locales; en concreto cómo interactúan, se oponen y/o conviven, pasan a ser las cuestiones capitales que fundamentan este Trabajo Fin de Master. Y como hemos visto, la práctica y las normas, con ello el conflicto, la significación de un oficio y el sistema en el que está inmerso, cubren por completo el interés sustantivo de este estudio.

Algunas preguntas nucleares se pueden resumir de esta manera:

- ¿Cómo conviven, o cómo no lo hacen los modos tradicionales con la esfera más burocrática y normativa?,
- ¿qué ocurre cuando un oficio con el que se subsiste, pasa a ser un bien patrimonial?

Cuestiones que adquieren todavía un mayor peso específico en un momento como el actual de intenso debate político y social, a la luz del imperativo legal por el cambio de denominación del producto, citado con anterioridad.

El presente trabajo puede entenderse además como avance de desarrollos posteriores, intentando principalmente abrir nuevas líneas de investigación, pues el límite en la extensión de este estudio no permite más que hacer una aproximación o somera contextualización. En otras palabras; una fase inicial que pueda ser desarrollada de forma más amplia y más profunda, orientada hacia una futura tarea en ciclos formativos o de investigación superiores.

2.3 METODOLOGÍA

Se llevará a cabo una revisión de numerosa bibliografía, en concreto un análisis de conceptos económicos y jurídicos (en el ámbito normativo) desde el enfoque de la antropología. Este estudio además se justifica con un trabajo de campo realizado en la isla de La Gomera, fundamentalmente en el municipio de Vallehermoso, materializado por medio de varias entrevistas en profundidad.

Para conocer sus historias y opiniones se ha intentado que las conversaciones fueran lo más informales posibles, recurriendo a la guía de preguntas sólo cuando la conversación se alejaba del interés objeto de estudio, o cuando no fluía por sí misma. La observación participante se llevó a cabo visitando a los guaraperos durante sus tareas de extracción y elaboración de miel de palma, como el visionado de material audiovisual disponible. La descripción, comparación e interpretación, intentarán ser los fundamentos nucleares desde los que se desarrollará la fase más cualitativa del presente trabajo.

Para la consecución de los objetivos señalados, se llevó a cabo un procedimiento estructurado en tres fases. En primer lugar, una fase de análisis documental, en concreto, la revisión bibliográfica de diversos autores dentro del área de conocimiento de interés que conforman el marco teórico de este trabajo. En segundo lugar, desde una perspectiva más empírica, se ha realizado el estudio de todo el entramado (ámbito europeo, nacional y local) regulatorio que afecta a la práctica en el cambio de denominación, por último, se ha llevado a cabo una fase metodológica más cualitativa, utilizando las entrevistas en profundidad como instrumento principal para los análisis de discurso. A continuación, el desarrollo de las fases realizadas:

- Fase revisión bibliográfica: Se ha llevado a cabo el estudio de diversas fuentes secundarias, en concreto, la revisión de bibliografía de algunos autores que han tratado su interés desde la Antropología Económica y Jurídica. Se pretende obtener una visión de carácter extensivo, un guion que da forma al

marco teórico de la investigación elaborada.

- Fase análisis documental: Se ha realizado un análisis empírico mediante el estudio de las normativas, desde los tres ámbitos que afectan a la práctica; el europeo, el nacional y el local. Con ello se pretende recoger información para poder situarnos en el nivel regulatorio, pretendiendo con ello descubrir aquellas tendencias relacionadas con el objeto de interés de este trabajo. No obstante, con la intención de mantener siempre un continuo diálogo con la fase cualitativa, pues de ahí emergen cuestiones de interés para trasladar a las entrevistas con los agentes implicados.
- Fase cualitativa: Con el objetivo específico de profundizar en el conocimiento de la realidad abordada en este trabajo de campo, se ha llevado a cabo la realización de seis entrevistas en profundidad. Y varias observaciones participantes en las labores propias de estos guaraperos. Las trayectorias vitales, como las opiniones de expertos, se sitúan en el centro de atención en esta fase, donde se pretende obtener información muy relevante como la organización del trabajo, los hábitos alimentarios, los conocimientos, pautas de comportamiento, inquietudes sociales, expectativas de promoción, proyectos de futuro, etc.

Estos relatos personales son considerados como termómetros que permiten exhibir una parte de las extensas y complejas trayectorias vitales de sus protagonistas. Nos introduce en el espacio de las relaciones sociales esenciales, que han podido impulsar sus futuros itinerarios profesionales. Se persigue con ello que estas crónicas vitales incorporen toda la información personal relevante, como que puedan llegar a convertirse en una extensión de sus propios grupos primarios (familia o su comunidad).

Los guiones desarrollados se les presentó de forma directa siguiendo la teoría de la conversación, con ello se pretende resolver las complejidades de cada situación y de diversos “planos temporales superpuestos; pasado, presente y futuro” (Díaz, 2010:585).

CUADRO 1 VARIABLES DE ANÁLISIS PARA GUION ENTREVISTAS EN PROFUNDIDAD

GUARAPEROS DE VALLEHERMOSO

- 1.- **Inserción profesional:** interesa conocer la actividad, la experiencia laboral, la situación socioeconómica y la inversión en la transmisión de conocimientos.
- 2.- **Experiencia en Vallehermoso:** indagamos en el desarrollo evolutivo, el ámbito político, social, institucional y relacional, los valores y la cultura, las problemáticas sociales, políticas y/o institucionales.
- 3.- **Visiones sobre la situación actual:** propia y en general.
- 4.- **Ámbito económico: El cambio en la denominación y el futuro:** consecuencias del cambio en la denominación de la Miel de palma en sus proyectos vitales y profesionales, y su actividad como sustento.
- 5.- **La visión de uno mismo:** y en relación al futuro.

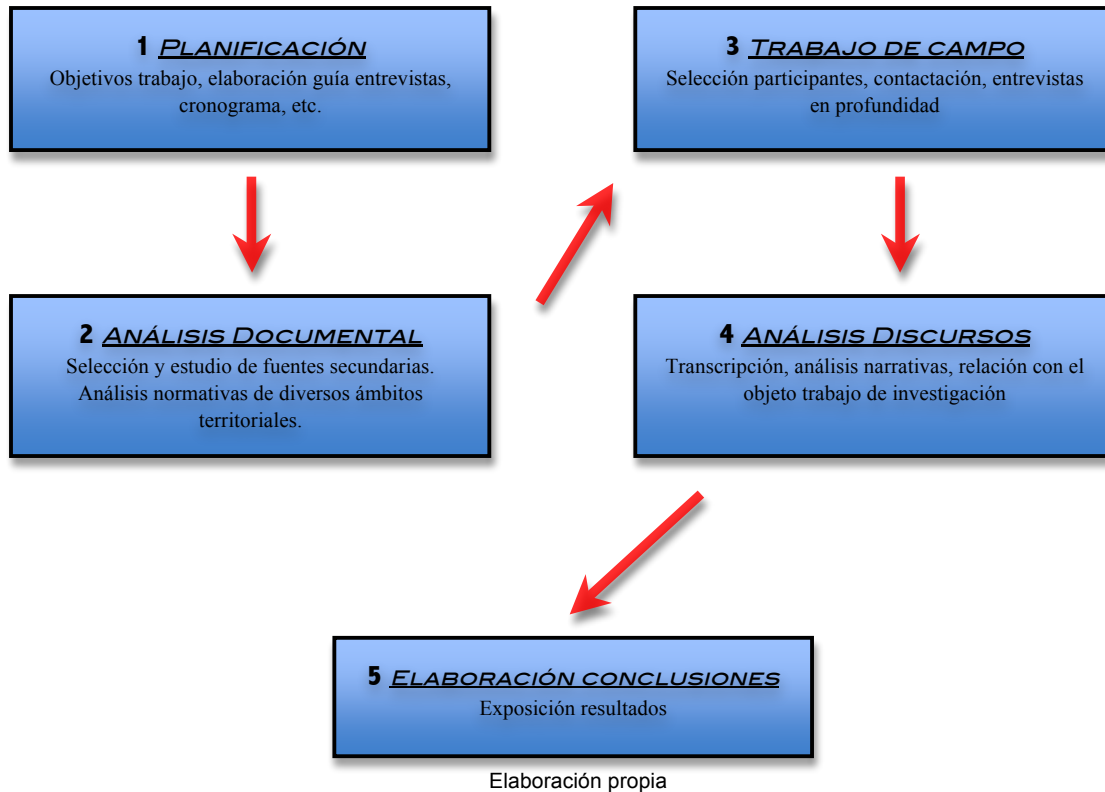
EXPERTOS CONSULTADOS

- 1.- **Inserción profesional:** valoración de la actividad de Guarapero como modo de subsistencia, facilidades para el desarrollo de la actividad, el mantenimiento y futuro de la misma.
- 2.- **Acciones gubernamentales:** valoración de los programas/políticas/normativas puestas en marcha.
- 3.- **Experiencia:** identificación de problemas vinculados a la actividad de extracción y elaboración de miel de palma.
- 4.- **Visiones sobre la situación actual de los guaraperos:** señalar los principales problemas.
- 5.- **Ámbito económico y jurídico:** valoración de la normativa y su incidencia en la población objeto de estudio.

Elaboración propia

El guion para los guaraperos/as consistió varias preguntas, agrupadas en cinco variables de análisis, que trata de recoger los acontecimientos más relevantes para éstos, y a lo largo de su trayectoria vital. En el diseño del guion prevaleció la relación que la práctica de la extracción y elaboración de la miel de palma mantiene con las redes de su comunidad, con ámbito institucional en la regulación y las normas existentes.

GRÁFICO 1 FASES DIMENSIÓN CUALITATIVA



GUIÓN DE LA ENTREVISTA GUARAPEROS/AS

1. *¿Quién te enseñó el oficio? ¿Se lo has enseñado tú a alguien?*
2. *Cuéntame cómo se extrae el guarapo, desde el principio de la práctica*
3. *¿Y cómo se elabora la miel de palma?*
4. *Al parecer, hoy existe una regulación que limita la extracción del guarapo, ¿en qué consiste? ¿cuál es tu opinión?*
5. *¿La palmera tiene que ser de tu propiedad?*
6. *La extracción y elaboración de la miel de palma es una actividad que te genera los ingresos suficientes para cubrir tus necesidades económicas.*
7. *Me puedes decir, si ha cambiado mucho la actividad desde antes (cuando a ti te la enseñaron) hasta la actualidad.*
8. *Crees que la gente joven que practica la actividad hoy en día puede subsistir.*
9. *¿Qué piensas de las empresas dedicadas a esta actividad?*
10. *Dame tu opinión sobre la competencia existente entre productores tradicionales y las empresas dedicadas a la actividad.*
11. *¿Qué es más complicado, la elección de la palmera, o atender a los factores externos como el viento o las abejas?*
12. *Subir a la palma requiere gran destreza y mucha fuerza física, ¿cómo lo recuerdas?*
13. *¿Crees que las instituciones se preocupan por la protección del oficio del guarapero?*
14. *¿Qué propones para que haya más guaraperos jóvenes?*
15. *¿Es lo mismo hacer la miel de palma con métodos tradicionales, que con otros más adaptados a las innovaciones tecnológicas?*

16. * (Si procede) ¿Cuándo dejaste la práctica? o/y ¿Por qué dejaste la práctica?
17. Puedes ser un experto en la extracción del guarapo, y también de la elaboración de la miel de palma.
18. ¿Qué piensas del cambio en la denominación de la miel de palma?
19. ¿Por qué crees que ha ocurrido?
20. ¿Quiénes crees que han sido los responsables?
21. ¿Crees que puede afectar al futuro de la actividad? ¿en qué medida?
22. ¿Crees que las instituciones han hecho todo lo posible en la defensa del término?
23. ¿Crees que esto tiene solución?
24. ¿Crees que la sociedad y las instituciones están dispuestos a seguir trabajando por la defensa del término?
25. Cuando te digo sirope, qué piensas
26. ¿Crees que existen intereses detrás de esta normativa puesta en marcha? ¿cuáles?

Para el caso de los expertos se ha elaborado un guion con un cuestionario agrupado también en cinco variables de análisis, donde se pretende conocer su opinión. Tienen un perfil que responde genéricamente a individuos en posesión de conocimientos, estatus profesional y/o académicos muy relevantes y relacionados con este trabajo de investigación. Se intentó obtener respuestas lógicas, bien fundamentadas y viables con capacidad predictiva y en su caso, propositiva. Estos informantes facilitaron su visión del fenómeno, exponiendo los conflictos existentes y los problemas observados a través de una entrevista en profundidad. Una entrevista estructurada y estandarizada, con un listado de cuestiones ordenadas y redactadas de manera semejante para las dos expertas consultadas, y siempre con respuesta libre y abierta.

GUION DE LA ENTREVISTA EXPERTAS INSTITUCIONES

1. ¿Qué significa para La Gomera la actividad de la miel de palma, qué peso económico posee, respecto a otras industrias agroalimentarias?
2. ¿Crees que hay dos mundos diferenciados, el guarapero más tradicional en sus métodos y el empresarial más industrializado en la búsqueda de la optimización de resultados?
3. ¿En tu opinión existe diferencia entre el modo más tradicional de cocinar el guarapo, y el más industrializado? ¿crees que tienen diferentes consumidores?
4. ¿Crees que el cambio en la denominación del producto puede afectar económicamente a la actividad? ¿y sobre la supervivencia del oficio?
5. ¿Qué está pasando realmente con el imperativo normativo?
6. ¿Por crees que se ha llegado a esta situación?
7. ¿Crees que hay intereses desconocidos en la disposición del cambio en la denominación?
8. Otros productos han alcanzado la excepcionalidad en su denominación, ¿Por qué leche de almendras sí, y no miel de palma?
9. ¿Puedes identificar las principales amenazas que tiene el sector? ¿Y las fortalezas?
10. ¿Crees que alguien en su momento no supo prever esto que ahora parece inevitable?
11. Parece que la defensa del término concita un consenso en todos los niveles, incluida la sede parlamentaria, ¿entonces qué toca hacer?
12. ¿Crees que se puede hacer más por esta defensa?
13. Desde las instituciones crees que se está desarrollando las políticas necesarias para el desarrollo de la actividad.
14. Según tu experiencia, dónde ha estado el origen de la situación actual.
15. Respecto a la normativa local que regula la actividad de guarapero, ¿en qué consiste? ¿crees que está dando buenos resultados su implantación?
16. ¿Qué futuro crees que le espera a la actividad?

2.4 TRABAJO DE CAMPO

El trabajo de campo se dividió en tres fases: selección, contactación, y análisis. A continuación se detalla pormenorizadamente el trabajo desarrollado: la justificación de la selección de los participantes, el modo en el que se contactaron a los cuatro guaraperos y las dos expertas consultadas.

TABLA 1. INFORMANTES GUARAPEROS/AS EN LA INVESTIGACIÓN

	MUJER	HOMBRE 1	HOMBRE 2	HOMBRE 3
EDAD	84	28	59	38
MUNICIPIO NACIMIENTO	Vallehermoso	Alajeró	Vallehermoso	Vallehermoso
PARENTESCO CON LA PRÁCTICA	Esposa y hermana de Guarapero	Nieto y sobrino de Guarapero	Hijo, sobrino, yerno y tío de Guarapero	Hijo de Guarapero
RESIDE EN	Vallehermoso	Vallehermoso	Vallehermoso	Vallehermoso
AÑOS EN EL OFICIO	69	4	40	26
SITUACIÓN LABORAL	Pensionista	Autónomo	Pensionista	Empresario
ACTIVIDAD PRINCIPAL	Cocinera de la miel de palma	Extracción y elaboración de la miel de palma	Extracción y elaboración de la miel de palma	Empresario del Guarapo

Elaboración propia

Los expertos participantes en este proyecto de investigación, tienen un perfil que responde genéricamente a individuos en posesión de conocimientos, estatus profesional y/o académico/institucional destacables. Cuentan con destrezas comunicativas muy relevantes y han tenido una extraordinaria disposición en colaborar en esta investigación.

TABLA 2. INFORMANTES EXPERTAS EN LA INVESTIGACIÓN

NOMBRE	ACTIVIDAD	INSTITUCIÓN
EXPERTA 1	Técnico	Cabildo Insular de La Gomera
EXPERTA 2	Técnico	AIDER La Gomera

Elaboración propia

Tras el análisis de las entrevistas y su posterior transcripción, se procedió a la reconstrucción de los datos en base a las categorías diseñadas de antemano en el guion de la entrevista, con objeto de codificar la información y diseñar un mapa cognitivo en el que quede reflejado la jerarquía, relación y asociación entre diferentes variables.

Se ha analizado las narrativas de todos los intervinientes, en primer lugar, los expertos consultados, un discurso fundamentado desde el ámbito profesional relacionado con el objeto de estudio, en segundo lugar, nos interesa conocer las trayectorias biográficas de los guaraperos participantes, en las que sus experiencias se organizan y se conciben en torno a la actividad de la extracción y la elaboración de la miel de palma.

Por último, la contactación de los agentes participantes en este trabajo ha sido gracias a la participación activa del Cabildo Insular de La Gomera, que realizó un primer contacto con las expertas institucionales, explicándoles el objeto de este trabajo de investigación y facilitándome seguidamente los datos de las mismas.

En cuanto a los contactos de los guaraperos, se realizaron fundamentalmente por la mediación de mi hermano Carlos, que durante once años realiza diversas actividades culturales en el municipio de Vallehermoso, y es gran conocedor de artistas, artesanos y profesionales de la isla de La Gomera.

El contacto de la empresa productora de miel de palma fue facilitado por un técnico de la Asociación Insular de Desarrollo Rural de la Gomera.

3. MARCO TEÓRICO DE LA INVESTIGACIÓN

Es de interés en este trabajo de investigación introducirnos en el ámbito económico y normativo desde el enfoque de la antropología. Intentaremos aproximarnos a la cosmovisión de los agentes implicados, en nuestro caso, los “guaraperos” y los expertos relacionados con la actividad en el ámbito institucional. Nos interesa conocer su oficio, sus relaciones sociales, sus opiniones, su conocimiento de la materia, etc., intentando en la medida de lo posible, interpretar el mundo simbólico que les rodea, como la influencia de las variables económicas y normativas implicadas en la actividad.

En este recorrido de consulta de numerosas fuentes bibliográficas, no se ha encontrado ningún estudio antropológico dedicado exclusivamente a la práctica de la extracción y elaboración de la miel de palma; de los hombres y mujeres guaraperos. Aunque se han publicado algunos trabajos de investigación de otros oficios artesanales desarrollados en las Islas Canarias, es innegable que existe un gran vacío de datos e información con el objeto de investigación tratado, en concreto del ámbito agroalimentario.

3.1 UNA APROXIMACIÓN A LA ANTROPOLOGÍA ECONÓMICA

Para comprender el marco teórico en el que nos movemos, debemos fijar nuestra mirada en primer lugar al propio concepto de la antropología económica. Por ejemplo, Narotzky (2003) afirma que en este campo de conocimiento se estudia el proceso de aprovisionamiento de bienes y servicios materiales hasta el consumo (que puede ser individualizado o colectivo, simultáneo o sucesivo y en el que influyen varios aspectos distributivos) con el que posibilita la vida en las sociedades humanas; las personas construyen y expresan relaciones de poder que producen un determinado significado. El abstractismo de la disciplina ha provocado que ésta tenga una menor influencia sobre la investigación antropológica que otras ciencias sociales (Korsbaek, 2004).

Tal como sostiene Saavedra (2012:418) “(...) el objeto de la antropología económica es muy amplio y trasciende a lo que habitualmente se entiende como económico en sentido estricto. El enfoque holístico (o totalizador de la antropología) hace que se consideren integrados los distintos dominios de la cultura, y que, por consiguiente, se analice a la economía en su relación con el parentesco, la organización social, la política, la religión y los sistemas de representaciones. Además, la economía se considera incrustada en la sociedad (...), lo económico se halla presente e impregna muchas otras dimensiones de la vida social”.

La antropología, post y antievolucionista precisa no sacar un elemento de su contexto; la institución económica es parte de un sistema y comprende la lógica y la racionalidad de los usuarios de la institución. Ahora la antropología económica encuentra solidez, centrando sus búsquedas en torno tres temas mayores (Korsbaek, 2004:229):

1. ¿Qué queremos decir cuando hablamos de realidad económica? ¿Qué tenemos en mente cuando intentamos analizar la economía de una sociedad?
2. ¿Cuáles son los límites de la antropología? ¿Qué tipos de sociedades estudian los antropólogos, y existen límites?, y
3. ¿Qué es lo que producen las estructuras económicas, y cuál es el efecto sobre la organización y evolución de las sociedades estudiadas por los antropólogos?

La antropología económica parece haber superado el ámbito conceptual de lo económico dado que la práctica exige el estudio conjunto de las relaciones materiales con las expresiones culturales. Además, se exige la conexión de la relación con los procesos históricos. La antropología económica parece avanzar hacia el estudio de la reproducción social en su conjunto (Narotzky, 2003). Gudeman (1978) defiende que la comprensión antropológica de los modelos económicos locales debe guiarse por la búsqueda de sentido dentro de la configuración cultural concreta; un modelo es una construcción cultural de creencias y prácticas, no una reproducción antropológica de

hechos, porque la comprensión antropológica de un modelo económico debe basarse en las capacidades, el conocimiento social, la experiencia y las diferentes conexiones que se dan entre los individuos implicados en él y en cómo se define, crea y distribuye el valor.

No obstante, hay autores como Sanjurjo (2007) que sostiene que es necesario dar primacía analítica a la cultura (como creadora de sentido) en etnoeconomía o economía cultural; habría que separar entonces la economía real de las instituciones culturales. Esta idea encuentra su apoyo en los postulados de la economía real que defiende la antropología económica sustantiva² (Marshall Sahlins, Bird-David, Appadurai o Gudeman).

Dentro de la antropología económica, las aportaciones de Malinowski aportan al debate entre formalistas apegados a los postulados de la microeconomía neoclásica y sustantivistas que privilegiaron la especificidad de cada sociedad para resolver sus problemas económicos. La controversia entre formalistas y sustantivistas podría superarse logrando la generalidad de los formalistas sin perder de vista el mundo empírico, aunque habría que considerar la defensa ideológica de la libertad de mercado, que defiende la explotación y la dominación (Gabriel, 2015).

Introduciéndonos en la conceptualización de carácter más economicista, las etapas de producción³ y el consumo final se ven afectadas por la distribución, que hace referencia a la adjudicación de bienes entre distintos individuos o grupos, y a la circulación referida a la movilidad de esos bienes. Además, contribuyen a la reproducción de categorías diferenciadas de personas en cuanto al acceso a los recursos. La distribución por tanto, estructura procesos económicos a través de la reciprocidad, la redistribución y el intercambio (Narotzky, 2003).

En referencia al problema que origina la distribución, Gudeman da un nuevo enfoque antropológico económico que supera este debate al establecer el error de los sustantivistas de relacionar la distribución de lo producido en el sentido material de trasladar los bienes desde los productores a los consumidores, con la distribución en el sentido técnico de las fracciones del producto, estableciendo que "(...) la parte proporcional de los consumidores se ha tomado como algo dado, como una costumbre, en lugar de como un hecho social necesitado de explicación" (Sanjurjo, 2007:65). En este sentido, hay que comprender las diferentes pautas de distribución del producto en diferentes sociedades sin acudir a los cálculos clásicos que aportan los sistemas económicos diferenciados o recurriendo a la interpretación que nos aporta la explotación marxiana⁴, sino recurriendo por ejemplo, a la interpretación de la Teoría Realista del Valor⁵ de David Ricardo, en la que el significado local atribuido a objetos, personas y situaciones era una medida de valor y el medio para medir la comparabilidad intercultural (Narotzky, 2003).

Tanto en situaciones etnográficas rurales como en situaciones industriales capitalistas los procesos generadores de valor son los mismos; tanto en comunidad como en el ámbito del mercado existen excedentes o plusvalía. Se entiende por beneficio la versión monetaria de esta plusvalía, creada a través de innovaciones, nuevos productos o nuevas combinaciones productivas que expanden un sistema de valor. Estas innovaciones, en el ámbito comunitario expanden lo que Gudeman llama la base

² El estudio sustantivista es etnográfico e histórico de las instituciones que posibilitan y facilitan la producción, distribución y circulación de bienes en una sociedad en un momento dado, con una distinción evolucionista entre tres formas de integración: la reciprocidad, la redistribución y el mercado, mientras que, el estudio formalista de la antropología se dirige hacia las actividades mentales y racionales, supuestamente idénticas en sus rasgos fundamentales en todos los tiempos y lugares de la historia humana, que se cristalizan en la elección entre medios escasos para alcanzar metas tal vez culturalmente específicas (Korsbaek, 2004).

³ Como proceso transformador (trabajo) de la materia por acción humana para obtener bienes útiles y consumibles.

⁴ Marx habla de tres formas de propiedad de la tierra en las que el individuo se convierte en parte orgánica de la colectividad pero de la que es separado por sus propias condiciones de producción; se le convierte en proletariado del sistema capitalista (Korsbaek, 2004).

⁵ La Teoría del Valor propone entender la tasa de beneficio como la diferencia entre beneficios brutos de producción y los costos directos de ésta.

“del núcleo de intereses compartidos por la comunidad: medios de producción, conocimientos, habilidades, tecnología, etc.” (Sanjurjo, 2007:67), y en el ámbito de mercado, son las que expanden el capital. Su teoría busca enfatizar la importancia del contexto social en el que opera el agente económico y pone el acento en cómo la innovación exitosa cambia el contexto.

El contexto social y normativo-burocrático-institucional en el que se producen, triunfan o frustran y difunden o esquivan los procesos concretos de los cambios en la actividad económica; son responsables de la transformación económica y social de la población dedicada a un oficio determinado. Las diferentes conductas o pautas artesanales (sean o no actividades puramente económicas) y su creación y sostenibilidad, son sensibles al contexto institucional en el que se produce, donde sucede una variación. El proceso de variación se da dentro de un marco amplio donde existen conocimientos y habilidades compartidas por la comunidad, pero también instituciones concretas que producen habilidades y conocimientos que no se encuentran al alcance de todos, como la generación de normativas de implicación directa a la propia práctica.

Sin duda, los valores económicos son relativos, socio-culturales y variables. Se transforman a lo largo del tiempo y por las diversas circunstancias socioeconómicas. Cambian igualmente los intereses económicos, como el tipo de recursos explotables e incluso la capacidad técnica para variar la intensidad de su explotación. Es importante pues, considerar la historia y evolución de una población, los sistemas de propiedad y apropiación de los recursos económicos, en sus fuerzas productivas, como de los medios de producción (Cabrera, 1998:38). Hoy en día, interesa la tendencia a defender diversas medidas de valor que puedan operar de manera simultánea en una sociedad, entre individuos, grupos sociales o comunidades políticas. También se estudia la variación del significado que se le atribuye a los bienes, y sus causas y consecuencias (Narotzky, 2003).

Según algunos autores como Trinchero (2007) la nueva redefinición teórica genera crítica de la producción gestada y elabora instrumentos teórico-metodológicos necesarios para crear un nuevo escenario; políticas estatales, públicas, diseño de estructuras arancelarias, limitaciones para el ejercicio de la práctica, la definición del tipo de cambio, criterios de distribución de ingresos o la reformulación del modelo de acumulación, se convierten en elementos centrales que dan cuenta de las condiciones de vida, las estrategias implementadas y las representaciones formuladas por los sectores sociales.

El desafío de la antropología económica será la formulación teórico-metodológica para comprender los procesos históricos cuya totalidad es imposible de separar. Hay que profundizar en el discurso dialéctico entre términos antagónicos como general/particular, micro/macro, u otros como economía/sociedad, oficio/patrimonio, racional/tradicional o institución/saberes locales. Defiende Narotzky que “(...) estos dualismos se han convertido en el principal obstáculo para la comprensión de los procesos sociales que sustentan la vida” (Trinchero *et alia*, 2007:11). Por un lado, se detecta un proceso globalizador omniexplicativo con el que no se diferencia causas o efectos en la explicación de la historia local, pero también encontramos algunas corrientes subjetivas que han pretendido rescatar al sujeto, obviando la totalidad social.

La superación del desencuentro disciplinar se encuentra en la antropología económica al descubrir los aspectos económicos de distintas sociedades puestos en entredicho en los cimientos de la teoría económica (Gabriel, 2015). Las nuevas problemáticas locales, regionales y nacionales reclamaron superar el estigma fundacional que confinaba a la antropología económica a estudiar la economía de los pueblos primitivos. Y en este sentido, interesa la corriente antropológica conocida como Economía Política (Eric Wolf, 1982). Hay que atender a la interconexión con los procesos económicos y políticos de tipo general para estudiar el ámbito local; se han

jerarquizado grupos y sectores sociales, al contrario de lo que ocurría con el marxismo estructural (Comas d' Argemir, 1998 y Bazalote, 2007). La antropología económica puede y debe aportar un aspecto central a la disciplina antropológica: la diversidad, "(...) que dirijan sus miradas hacia el análisis comparado para dar cuenta del mapa etnográfico de la denominada globalización" (Trincheró et alia, 2007:9).

Susana Narotzky (2004) respecto a su teoría sobre el aprovisionamiento, afirma que se trata de una herramienta metodológica útil para la Economía Política en la que se tratan cuestiones relativas al consumo, integrándolas en las relaciones de producción, distribución, apropiación y consumo. Y con ello, se da cuenta de los límites del economicismo en la medida en la que se da el aprovisionamiento simultáneo de bienes concretos (a través del mercado, el estado, la comunidad, el grupo, etc.) y la articulación de las fases mercantiles por las que pasa ese aprovisionamiento. Gabriel (2015) subraya que el consumo es una faceta propia del proceso económico poco estudiado, quizás por la influencia del marxismo, y posee una valoración negativa propia de sociedad opulenta, ostentosa, vanidosa y superflua. El análisis del consumo desde una perspectiva antropológica entiende que debe considerarse parte integral del sistema social. Las mercancías satisfacen necesidades concretas de los individuos con connotaciones sociales y culturales. Conforme plantea el autor señalado, el consumo es además una actividad privada que se desarrolla en un campo de libre elección fuera del mercado, pero en la mayoría de las ocasiones supone una utilización social de bienes por la influencia de juicios morales.

Los grupos humanos se relacionan entre sí, influyendo de manera mutua en el proceso que conecta a la humanidad y que convierte el contacto cultural en frecuente (Gabriel, 2015). Algunas autoras como González de Castells y Rodrigues Guimarães (2008) se mantienen en la línea de Narotzky, defendiendo que los intercambios se realizan en la esfera material y en relación al conjunto de relaciones sociales y la cultura. En concreto, estas autoras se centran en contar las experiencias de los comerciantes de Florianópolis sobre su actividad laboral. Aquí, la acción económica es acción social; los agentes tienen objetivos económicos y sociales, como sociabilidad, reconocimiento, prestigio y poder. La acción económica oscila entre la racionalidad y la afectividad, y las costumbres.

El debate sobre qué bienes materiales son necesarios en la sociedad, tiene connotaciones ecológicas, históricas y culturales, aunque también fisiológicas y relativistas inherentes a los medios de vida. Por su parte, los bienes inmateriales, en los que podemos encontrar cierto grado de materialidad, son fundamentales para la reproducción de una sociedad, por ejemplo, el intercambio de riqueza. Amartya Sen, y desde el concepto de capacidades, indaga sobre los problemas sociales desde la perspectiva de las necesidades básicas de las personas, es decir, una nueva mirada que se interesa por la libertad con la que las personas pueden alcanzar los bienes primarios o los recursos que valoran (Urquijo, 2014:64). Por su parte, Jorge Riechmann (2003) subraya, que no se trata de satisfacer las necesidades o exigencias de la población, sino de maximizar los beneficios, en suma, una producción artificial e innecesaria pensando en la rentabilidad a corto plazo e ignorando las verdaderas necesidades sociales inscritas a menudo en tiempos más largos.

Otros autores como Balbi (2007), van más lejos y se plantean otras preocupaciones como la dimensión ambiental. Los actores locales han adoptado y resignificado las nociones ambientales sin focalizarlo en los conflictos socio ambientales, centrándose en nociones ambientalistas o de sustentabilidad que no resultan llamativas pero que afectan al quehacer cotidiano de las personas.

Respecto a la naturaleza cultural, política e ideológica de los campesinos ha supuesto dificultades en cuanto a la interacción entre éstos, y los economistas y antropólogos. Para algunos autores los campesinos son culturas parciales que viven en sociedades parciales, con poder estatal. No son independientes a esta realidad. Se trata de

ciudadanos polifacéticos que constituyen categorías económicas, políticas y culturales. Wolf⁶ (1957) estudió la denominada comunidad cerrada corporativa campesina para definir al campesinado como el colectivo que cultiva la tierra en aras de su propia subsistencia, controlan sus medios de producción y viven en estrecha relación con sus mayores, a los que entregan su excedente; hablamos de consumo, reproducción y ritual, de los que emana una lógica que se transforma en cultura campesina (Korsbaek, 2004).

Por otro lado, Landaburu (2007) subraya las estrategias aplicadas por pequeños productores locales y su dinámica del capital. Se desnaturaliza la idea tradicional de *farmer*⁷ y se establece el lugar que ocupan en el sistema. Presentan una pluralidad de estrategias con las que se observan los procesos de subsunción, la expansión del capital, y el mantenimiento o reproducción de dichas unidades, que funcionan desde la lógica del capital, pero descapitalizadas (Trincheri *et alia*, 2007,17). Algunos autores defienden la necesidad de superar la dicotomía naturaleza/sociedad a la hora de estudiar la relación del ser humano con el entorno. De acuerdo con la etnografía, la frontera entre lo natural y lo artificial hoy no es clara debido a la biotecnología (Narotzky, 2003).

Tal como sostiene Leif Korsbaek (2004), el estudio de los aspectos económicos es fundamental para cualquier investigación. Si obviamos el aspecto económico sobre cualquier comunidad, el estudio devendrá incompleto. Y en cuanto a la tendencia formalista o sustantivista del estudio, es necesario combinar la antropología social y la cultural; simbólica/política. Wallerstein (1990) mostraba su oposición a la separación de las disciplinas que atañen al conjunto de la comunidad; antropología, economía, ciencia política y sociología, así como en aquellas disciplinas que atañen a la acción humana, la económica, la política y la sociocultural, por ello es muy importante hacer un esfuerzo metodológico interdisciplinar en la búsqueda de respuestas a nuestras cuestiones.

La técnica etnográfica, que conjuga una inmersión prolongada en el terreno con la interpretación de los significados atribuidos por los actores a sus prácticas y representaciones supone un salto importante en el análisis de la economía académica. Para los antropólogos, este método concuerda con lo que se define como un método etnográfico legítimo. La etnografía económica vincula los mundos económico y simbólico, criticando las visiones reduccionistas que ven a los agentes como perfectamente racionales o como seres sumidos en el dominio de la costumbre, la emoción y la rutina. Y así se intentarán, según afirma Gabriel (2015), superar posturas como el materialismo cultural, o la perspectiva rigurosamente culturalista.

3.2 UNA APROXIMACIÓN A LA ANTROPOLOGÍA JURÍDICA

Según Korsbaek (2004) se ha evidenciado que las ciencias sociales, y la Antropología en particular, son empresas interdisciplinarias separadas por líneas muy frágiles y permeables. La especialización de las ciencias sociales implica la fragmentación de disciplinas en subdisciplinas, generando fragmentos de dominios híbridos.

Los antropólogos estudian la cultura como elemento común incluyendo reglas que les acercan a lo jurídico. Ha surgido un deseo en la antropología de estudiar la relación entre leyes vigentes y las instituciones de la misma sociedad dada. Desde el SXIX existe preocupación jurídica y de la jurisprudencia por los efectos de la ley sobre el conjunto de actitudes humanas, comportamientos, organización, medio, habilidades y poderes relacionados con el mantenimiento de las sociedades, y viceversa. No obstante, el predominio formalista en la jurisprudencia ha generado la desaparición del interés por el origen histórico, social o cultural de la validez o invalidez de la ley. Mientras la antropología se dedica de forma genérica, por tradición, al estudio de

⁶ En Korsbaek, 2004:233

⁷ Farmer: agricultor (<http://www.oxforddictionaries.com/es/traducir/ingles-espanol/farmer?searchDictCode=spanish-english>) Farm worker: campesino (Diccionario Oxford Study. Segunda edición, 2008:95)

sociedades no occidentales, el derecho cuenta con una única y tradición social y cultural; el etnocentrismo para el jurista es una situación normal.

Es el replanteamiento de la Antropología Social centrado en el estudio de los fenómenos sociales cuando se relacionan con problemas como la justicia, las obligaciones, derechos, sentimientos y razones, en cierta manera, denotan la cultura de lo jurídico. Es una estrategia para entrar, pero no para quedarnos en una traducción estricta de fenómenos. La Antropología Social es realista; el derecho es una parte viva de la sociedad y la sociedad es viva, toda ella, y hay que contextualizarla e interrelacionarla (Corte, 2001). Entonces podríamos afirmar que los antropólogos estudian la cultura como elemento común incluyendo reglas que les acercan a lo jurídico.

La Antropología del Derecho o Antropología Jurídica no sería solo una subdisciplina que se ocupa de un reducido campo de fenómenos particulares, sino que implicaría el análisis de la sociedad en su conjunto; el estudio de los fenómenos jurídicos como acercamiento específico a lo social; normas, instituciones, sanciones, procesos judiciales o mecanismos para la creación de decisiones jurídicas (Korsbaek, 2004). Es importante entonces tal como sostiene Terradas (1999), dar forma a la Antropología Jurídica en la que juristas y antropólogos acepten contenidos y límites. Para Assier-Andrieu (Terradas, 1999:52) la Antropología Jurídica debe incidir en todos los ámbitos culturales y sociales sin límites objetivos ni metodológicos, y de esta manera, quienes se preocupan por el derecho y la justicia atenderán a ciertas etnografías y antropologías jurídicas.

En esa misma línea argumental este autor subraya que para plantear la antropología jurídica no podemos hacer caso a la ambivalencia de la cultura. La disciplina no puede limitarse a realizar una clasificación inicial de los fenómenos que acontecen como jurídicos, para añadirles ilustraciones y anotaciones exóticas o heterodoxas. Añadir metalenguaje o realizar un positivismo estricto deja poco terreno a la Antropología y la Sociología. El Derecho debe encajar en situaciones de crisis para las que necesita atender a otras ciencias sociales.

La creación de una antropología jurídica será entonces una empresa interdisciplinaria, que da forma al estudio antropológico y al estudio de la ley (Korsbaek, 2004). La jurídica no es el único punto de partida para el estudio de las leyes, también lo es la jurisprudencia (legalidad o ilegalidad), la filosofía de la ley (presupuestos y axiomas, ontológicos o so, y ético), la sociología (fenómeno inscrito en un marco amplio para entender la ley como elemento dinamizador de la sociedad) o la antropología de la ley (similar a la sociología pero con mayor heterogeneidad y alteridad).

Otros autores como Corte (2001) proponen que la antropología jurídica podría llamarse Antropología Política porque es consustancial a lo social. Por tanto, no hay disciplina sino se continúa en ella. La antropología jurídica se utiliza para temas como derechos, obligaciones o la equidad. Para la opinión pública, el interés por el Derecho responde al interés por la vida, por los derechos de la gente, las reivindicaciones o el planteamiento de los conflictos.

El concepto jurisdicción nos permite hablar de política o relaciones de poder, es decir, de significados culturales de este reparto de poder. En la actualidad nos encontramos múltiples jurisdicciones, en el caso que nos ocupa (el cambio en la denominación de miel de palma) con un conflicto normativo entre los ámbitos europeo, nacional, autonómico y local. Nuestro derecho tiene que ver con el contrato y el de otras sociedades con la reciprocidad, aunque no nos es extraña porque la practicamos. Si en nuestra sociedad hay conflictos económicos y políticos, a partir del conflicto de reciprocidad y contrato se abre un camino a explorar. Estas categorías pueden ser más o menos universales; contrato/reciprocidad, jurisdicción, etc., pero todas son válidas siempre que aporten sentido histórico y social (Corte, 2001).

El Derecho es una regla de vida social, una ordenación positiva que establece una autoridad competente para conseguir un bien público temporal o permanente. Su misión es conservar la proporción en las relaciones esenciales en la convivencia mediante la atribución a cada quien de lo que corresponde y se establecen sanciones para quien contravenga. El derecho no puede desconectarse del dato social, implica pluralidad de términos conectados, acoplamiento de igualdades, supuestos diferentes que entrañan, ineludiblemente, la alteridad. En ese sentido, Basave (1980) contempla el Derecho como una forma antropológica de convivencia; Derecho en estado naciente. El Derecho no agota la cultura, pero ésta no podría vivir sin Derecho: es un medio para el mantenimiento del control social, siendo el más elaborado y eficaz de los existentes, y esta antropología jurídica, que no puede negar su corte político, comparte con la antropología política el interés por un concepto específico, el poder.

La costumbre, y aquí podemos anclar esta cuestión también con el objeto de interés de este trabajo; la costumbre de denominar una cosa de una manera, que la ley, sus normas, de modo imperativo decide modificar, es una dimensión dialéctica, entre norma y práctica, entre regla y hecho. Así se generan los derechos en la Historia. Como apuntaba Grosley, "(...) las leyes, como las costumbres son mutuamente relativas, alternativamente causas y efectos" (Terradas, 1999:53). La ley se adhiere a una acepción muy natural que le otorga una apariencia inmutable similar a un derecho natural. En este sentido, el derecho implica la reivindicación de derechos, la aplicación de nuevas leyes como traducción de los derechos sociales y la imposición de la ley como costumbre. La presencia del conflicto en la génesis del Derecho viene de una resolución consensuada, incluso puede ocurrir que el Derecho sea un hecho violento que pasa al estado de costumbre por prescripción.

Pero las descripciones etnográficas de contextos sociales, reacciones personales, normas de referencia, valores invocados y procedimientos jurídicos y normativos constituyen una jurisprudencia etnológica altamente estimable para el realismo jurídico atento a las prácticas de toda sociedad. En esta línea, Terradas (1999) afirma que la costumbre es un hábito consagrado por el sentimiento de obligatoriedad que se caracteriza por su acción de larga duración y su casuística. El estudio de las costumbres revela su interacción dialéctica con el Derecho por constancia, vindicación y su especial adaptación a cada caso social, e inspiran al derecho para actualizar la legislación o interpretación judicial.

El conflicto, por ejemplo, es un valor creativo del Derecho y no una patología; es la confrontación de diferencias particulares que precisa establecer una relación de justicia de acuerdo a la ley y a la experiencia. Y para ello utilizamos la casuística etnográfica. Para Korsbael (2004) la Antropología, hasta hace treinta años estudiaba el sistema social y cultural, quedando el conflicto cerrado a sus fundamentos teóricos y metodológicos. Los conflictos tienen, además de la forma, diferentes soluciones que pueden ser estudiadas en diferentes contextos, así como los procedimientos institucionalizados para la resolución de conflictos.

En diferentes contextos sociales y culturales, los conflictos tienen causas diversas, y lo que en una cultura desencadena un enfrentamiento sangriento, en el contexto de otra sociedad no causa más que un comentario pasajero o un leve reproche. De acuerdo con el planteamiento de García Maynez (Korsbaek, 2004:55) hay que observar la dimensión interpersonal en cuanto a los conflictos entre personas y entre grupos para luego observar las relaciones interpersonales en su forma más equilibrada, los mecanismos de control social y la observación de los valores culturales que encierran la ideología del pueblo.

Tal como subraya Basave (1980), no hay vida social sin orden. Hay conflictos y aspiraciones cruzadas, pero queremos tranquilidad en el orden, firmeza en las posiciones, previsibilidad de comportamiento y seguridad para saber a qué atenernos.

La dimensión jurídica clarifica las relaciones humanas para que se tranquilicen. Quizás nunca haya paz, pero el Derecho seguirá regulando las relaciones humanas en el marco familiar, el Estado y la comunidad internacional.

En resumen, y tal como manifiesta Korsbaek (2004), la propuesta para la Antropología Jurídica se basa en el estudio de la alteridad, ha de contener datos del trabajo de campo y mantiene la presencia del holismo; lo explícito de la antropología se encuentra en los diferentes aspectos del holismo y en sus intentos por alcanzar conceptos jurisprudentes (procesos legales y sistemas legales), y lo explícitamente jurídico se encuentra en los aspectos normativos de los fenómenos sociales y culturales.

4. APROXIMACIÓN ANALÍTICA AL ORDENAMIENTO Y REGULACIÓN EXISTENTE EN RELACIÓN CON LA PRÁCTICA

La miel de palma, no se origina de las abejas, pero ha llevado esa denominación durante años y años posiblemente por su textura y dulzura. Lleva más de dos siglos llamándose miel y comercializándose con el nombre de miel de palma. Nadie en La Gomera pensaba que podía haber algún problema hasta que en 2013, el Ministerio de Agricultura comunica a las autoridades gomeras que la Unión Europea prohíbe el uso de la palabra “miel” a los productos que no procedan de las abejas.

No obstante, la problemática en torno a la miel de palma data ya desde hace más de 15 años. Cuando la política europea decidió circunscribir el marco normativo de la miel, con carácter exclusivo, a la procedente de abeja en el año 2001 la miel de palma era probablemente un asunto bastante desconocido dentro de la Unión, incluso dentro del campo alimentario.

El periodista Javier Gallego (2014) cita⁸ la cifra aproximada de 30.000 *lobbys* que presionan y “diseñan” la política europea. Los parlamentarios reciben a diferentes colectivos (*lobbys*) que presionan para conseguir que sus pretensiones lleguen a la Cámara Alta y sean aprobadas por la Unión Europea. Se trata de un sistema “importado” de la política americana, que ha obligado recientemente a crear un Observatorio Corporativo Europeo para garantizar la transparencia de las solicitudes. Y dentro de este sistema es habitual observar como los productores alimentarios de la Unión acuden ante los parlamentarios para exigir siempre mejoras en sus condiciones.

En el intento por armonizar las legislaciones en materia alimentaria de los Estados Miembros tras la elaboración del Libro Blanco de Seguridad Alimentaria⁹ se entiende que Europa escuchó a los productores antes de la redacción de textos definitivos, creando equipos de trabajo y elaborando proyectos revisados o supervisados por los agentes principales a quienes directamente afectaría la disposición. Y tras escuchar y examinar a propios y expertos en la materia, decidió delimitar el término miel a un único sector productivo, en el que caben muchas variantes, pero que excluye a otros productores de menor importancia cuantitativa pero cuya denominación dependía, entre otras, de una tradición cultural y lingüística.

4.1 EL DERECHO ALIMENTARIO Y LA PRODUCCIÓN AGROALIMENTARIA

El Derecho Sanitario contiene una rama específica denominada Derecho Alimentario. Este Derecho, regulador de la industria alimentaria, lucha contra las adulteraciones y fraudes en los alimentos, y su ámbito de acción se extiende desde la producción y la manufacturación hasta el consumo del producto final.

El derecho a la alimentación es un derecho incluyente; es un derecho a todos los elementos nutritivos que una persona necesita para vivir una vida sana y activa, y a los medios para tener acceso a ellos. Es un derecho humano universal que permite que las personas tengan acceso a una alimentación adecuada y a los recursos necesarios para tener en forma sostenible seguridad alimentaria. El Derecho Alimentario está amparado por tratados regionales y constituciones nacionales, y también ha sido reconocido en varias convenciones internacionales.

Se exigen unos mínimos de calidad en la producción que se traducen en la creación de un (complejo) sistema normativo regulador de la elaboración de la comida. Establece unos mínimos de efectividad y seguridad entre el consumidor y los fabricantes del producto que llevan al legislador a establecer y unificar sistemas de

⁸ <http://www.elmundo.es/internacional/2014/05/13/5372683aca4741b1668b458c.html>

⁹ http://ec.europa.eu/dgs/health_food-safety/library/pub/pub06_es.pdf

evaluación y tratamiento del alimento, así como los métodos de envasado de los productos, simbología y etiquetado y contraetiquetado, a través de los cuales el consumidor conoce el producto y lo evalúa (El Derecho Alimentario es un derecho estrechamente ligado a los diferentes Organismos de Salud que conforman el organigrama de los diferentes Estados).

La producción o seguridad agroalimentaria derivada del Derecho Alimentario supone la existencia de un entramado jurídico que obliga a los estados nacionales a adoptar medidas de protección en los alimentos que llegan al consumidor en condiciones de calidad óptima, con las que se debe garantizar la suficiencia y estabilidad de los alimentos dentro del estado, así como su acceso físico y económico. En los países desarrollados, por ética social, se asume la garantía de la seguridad alimentaria y se acepta que nunca se comercializarán alimentos nocivos para la salud o no aptos para el consumo humano.

La política de producción agroalimentaria engloba la reglamentación jurídica reguladora de la industria alimentaria, desde la “granja” al sujeto destinatario del alimento. Hablamos de una normativa que busca, en primera instancia, proteger al consumidor mediante un complejo sistema de obligaciones legales sobre higiene o seguridad, por otro lado, trata de evitar que se cometan fraudes, adulteraciones, que supongan un menoscabo en la calidad de los productos.

En cuanto regulación general la legislación alimentaria encuentra distintas fuentes normativas, en función de cual sea su ámbito de aplicación.

El Derecho Alimentario se encuentra recogido en diferentes documentos:

- Art 25 de la Declaración Universal de los Derechos Humanos: *Toda persona tiene derecho a un nivel de vida adecuado que le asegure, así como a su familia, la salud y el bienestar, y en especial la alimentación.*
- Art 11 del Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales: *Los Estados Partes en el presente Pacto reconocen el derecho de toda persona a un nivel de vida adecuado para sí y su familia, incluso alimentación [...]. Los Estados [...], adoptarán, individualmente y mediante la cooperación internacional, las medidas, incluidos los programas concretos, que se necesitan para: a) Mejorar los métodos de producción, conservación y distribución de alimentos mediante la plena utilización de los conocimientos técnicos y científicos, la divulgación de principios sobre nutrición y el perfeccionamiento o la reforma de los regímenes agrarios de modo que se logren la explotación y la utilización más eficaces de las riquezas naturales; y b) Asegurar una distribución equitativa de los alimentos mundiales en relación con las necesidades, teniendo en cuenta los problemas que se plantean tanto a los países que importan productos alimenticios como a los que los exportan.*

En el ámbito mundial¹⁰, encontramos dos fuentes fundamentales; la Comisión del *Códex Alimentarius*, organización fundada en 1963 por la FAO y la OMS, que elabora normas y códigos de buenas prácticas no vinculantes pero que establecen las líneas maestras para los diferentes estados; y los acuerdos mundiales de comercio (Ronda de Doha, Ronda de Uruguay,...) que establecen condiciones y normativas a cumplimentar por los productos en el comercio internacional, que se apoyan en el propio *Codex Alimentarius*.

El punto de partida de la política europea de seguridad y producción agroalimentaria lo encontramos en el año 2000, con el Libro Blanco de Seguridad Alimentaria en el que se establece, entre otros puntos, la creación de la Autoridad Europea de Seguridad

¹⁰ Si finalmente entra en vigor, pronto será de aplicación lo contenido en el Tratado Transatlántico Internacional del Comercio (TTIP).

Alimentaria (EFSA), y que se verá reproducido en los diferentes Estados de la Unión Europea a nivel nacional y autonómico (Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición).

El Libro Blanco convierte en prioridad la producción alimentaria en Europa, y su normativa de desarrollo contiene las siguientes especificaciones en la materia. Los fundamentos jurídicos de la protección en seguridad alimentaria de la Unión Europea los encontramos en los artículos:

- Art 43 del Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea (TFUE) Antiguo 37 del Tratado constitutivo Comunidad Europea (TCE)
- Art 114 TFUE (Antiguo 95 TCE)
- Art 168.4 TFUE (Antiguo 152 TCE)
- Art 169 TFUE (Antiguo 153 TCE)

4.2 REGULACIÓN COMUNITARIA, NACIONAL Y AUTONÓMICA

Referente a la legislación europea, existe una legislación general, que entra en vigor en el año 2002. Se trata del Reglamento (CE) 178/2002, con el que se crea la citada EFSA, encargada de evaluar y comunicar todos los riesgos relacionados con la cadena alimentaria. En abril de 2004, se adopta un marco legislativo en materia de higiene a través de los siguientes; Reglamento (CE) 852/2004, Reglamento (CE) 853/2004 y el Reglamento (CE) 854/2004 (modificado por el 882/2004).

En cuanto al etiquetado del alimento, y relacionado directamente a la problemática en el cambio de denominación de la miel de palma, la Unión Europea unifica, mediante el Reglamento (UE) 1169/2011 las Directivas 2000/13/CE y 90/496/CE (Modificada por la Directiva 2003/13/CE). Hablamos de:

- Denominación de la venta del producto.
- Lista de ingredientes.
- Cantidad de determinados ingredientes o categorías de ingredientes.
- Cantidad neta.
- Fecha de duración mínima o caducidad.

La declaración nutricional la encontramos en los Reglamento (CE) 1924/2006 y en el Reglamento (UE) 609/2013, y de forma más específica en los Reglamentos (CE) 1131, 1132, 1133 y 1134/2008, y en las Directiva 2002/46/CE y el Reglamento 1925/2006.

Todas estas disposiciones (hay más especificaciones a tener en cuenta pero que no afectan directamente a la producción de miel), y las demás que complementan la información a la que han de atender las industrias alimentarias, suponen un complejo sistema de obligaciones establecidas por Europa en las que se engloba la seguridad, la responsabilidad, la trazabilidad, la transparencia, la emergencia, la prevención y la cooperación.

En cuanto a la legislación nacional y siguiendo lo dispuesto en los artículos 93 y 96 de la CE, los Tratados Internacionales válidamente celebrados por el Estado, en cuanto se produce su publicación oficial en España, pasan a formar parte directamente del ordenamiento interno. Por tanto, dada la validez del Convenio de adhesión de España a la Comunidad Económica Europea en 1986, y los posteriores acuerdos a los que ha llegado el país como miembro de la Unión, toda la normativa europea (Reglamento, Directivas y Recomendaciones) forma parte del ordenamiento jurídico que rige y establece el marco normativo del Estado. Y en este sentido, bien de forma directa, tal y como ocurre con los Reglamentos, o bien de forma transpuesta, la normativa europea es de obligado cumplimiento y/u observación en territorio nacional. Por todo lo

anterior, hemos de tener en cuenta toda la regulación en materia de producción y seguridad alimentaria dictada por la Unión Europea.

No obstante, y dadas las recomendaciones establecidas por el Consejo y la Comisión, el estado español ha desarrollado y ampliado el marco normativo europeo con legislación nacional propia, siempre dentro de las directrices europeas, y sin que sus especificaciones contravengan en medida alguna lo dispuesto por la autoridad supranacional.

Por último, referente a la legislación autonómica a día de hoy, la Comunidad Autónoma de Canarias no ha elaborado ninguna norma específica relativa a la producción o la seguridad alimentaria, sino que atiende a las normas comunitarias de aplicación directa o las transpuestas por el estado español. Conforme a ellas, Canarias ha diseñado un complejo organigrama de organismos, oficinas de registro y control y departamentos con los que dar cumplimiento a la normativa europea exigida.

4.3 LA MIEL DE PALMA; PROBLEMÁTICA JURÍDICO EUROPEA. REGULACIÓN COMUNITARIA Y POSIBLES ALTERNATIVAS.

En cumplimiento de la Directiva 74/409/CEE, que establecía la necesidad de la armonización de la legislación de variedades y características de los productos alimentarios y de los Considerando 9 y 10 de la disposición 2000/13/CE sobre el etiquetado de la producción agroalimentaria que tiene lugar en Europa, el Consejo de Europa dicta la Directiva 2001/110/CE (modificada por la Directiva 2014/63/UE) de normas de etiquetado de la UE para la miel. En ella se establece como criterio genérico la procedencia animal de la miel. Dicha Directiva desarrolla la procedencia a la que debe obedecer la producción de miel y los requisitos para su seguridad e higiene hasta el consumo final, debiendo indicar su etiquetado final la procedencia apícola o animal de la miel.

En cumplimiento de la citada Directiva Europea, el Gobierno de España dicta el RD 1049/2003, de 1 de agosto, de Normas de calidad relativa a la miel, en el que se transponen las especificaciones jurídicas establecidas en el año 2001, manteniendo el origen animal de la miel y excluyendo de forma tácita la nomenclatura de miel de palma para la producción de la cocción del guarapo comercializada en la isla de La Gomera.

Es en el año 2014 cuando la Unión Europea establece una nueva Directiva modificativa de la anterior, número 2014/63/UE, con la que realizan pequeñas modificaciones aplicables a las especificaciones indicadas en 2001 sobre las características y el contenido de la miel. Pero estas modificaciones, lejos de suponer un soporte normativo no excluyente de la miel de palma, reafirman la inicial defensa de la producción apícola en Europa. Las negociaciones políticas acaecidas durante estos últimos años en las que los agentes políticos han ido trasladando las pretensiones de los guaraperos y productores de miel de palma no dieron fruto alguno. Y ante la reiteración de Europa, el estado español optó por acatar las disposiciones de la Directiva, cumpliendo con su transposición en un plazo inferior a doce meses. El día 12 de junio de 2015, el ejecutivo español dicta el RD 473/2015 que se aprueba el RD que modifica el Real Decreto 1049/2003, de 1 de agosto, por el que se aprueba la Norma de calidad relativa a la miel. La negativa de Europa y la postura del Gobierno de España se articulan como un elemento negativo para las pretensiones de los defensores de la denominación de la miel de palma.

4.4 DIFERENTES POSICIONES POLÍTICAS

Ya hemos visto que la postura del ejecutivo español no difiere de la posición europea; hay una clara negativa a aceptar las pretensiones de los productores de miel de palma. Pero no ha ocurrido lo mismo a nivel autonómico, donde los diferentes partidos políticos, no siempre conforme a lo establecido en el ámbito nacional, han apoyado la defensa parlamentaria de la miel de palma ante el Parlamento canario, así como a través de diferentes manifestaciones públicas.

En los últimos años, y dadas las perspectivas que se adivinaban ante la política europea y española en cuanto al etiquetado de la miel, el Parlamento de Canarias ha recibido dos proposiciones no de Ley (PNL) para su estudio ante el Parlamento canario.

Las proposiciones no de Ley son propuestas efectuadas por algunos grupos parlamentarios que no persiguen a priori una resolución vinculante de la pretensión. Los textos que adoptan la formalidad de PNL promueven una acción concreta por parte del Gobierno o de alguno de sus miembros; se busca conocer la opinión de la mayoría del Pleno del Congreso en cuestión, o se sentarán las bases sobre algún asunto concreto que atañe a la sociedad.

Los Reglamentos del Congreso y del Senado que conforman las dos Cámaras del Parlamento español reconocen la figura de la PNL y su formalidad para su aceptación, pero en relación al asunto de la miel de palma, las acciones realizadas se han promovido desde el nivel autonómico. Por tanto, el en Parlamento de Canarias y su Reglamento de funcionamiento (aprobado el 17 de abril de 1991).

En el año 2013, el 9 de mayo, el Grupo Parlamentario Nacionalista Canario formado por los partidos políticos Coalición Canaria (CC), Partido Nacionalista Canario (PNC) y Centro Canario Nacionalista (CCN) presento una PNL¹¹ con las siguientes pretensiones:

Instar al Gobierno de Canarias para instar al Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente a buscar una solución definitiva que permita a los productores seguir elaborando y comercializando la “miel de palma” bien a través de una Indicación Geográfica de Protección (IGP) o de una Denominación de Origen de Protección (DOP), por tratarse de un producto tradicional muy arraigado en la isla de La Gomera.

Tras la tramitación parlamentaria prevista en los artículos 176 a 178 del Reglamento que regula el funcionamiento del Parlamento de Canarias, éste decide aprobar la proposición en diciembre de 2013, realizando algunas modificaciones en la redacción de la PNL, a instancia de varias enmiendas realizadas por diferentes partidos políticos, que en nada cambia el sentido de la pretensión; se reitera la instancia al Ministerio para la negociación ante Europa y se recalca la “necesidad” de otorgar a la miel de palma categoría de DOP o IGP. Su publicación oficial se efectúe en el Boletín Oficial del Parlamento nº 2/2014¹².

Tras la publicación de la Directiva 2014/63/UE, modificativa de la Directiva 2001/110/CE y su trasposición al ordenamiento jurídico mediante el RD 473/2015 del ejecutivo español, y ante el cierre de posibilidades de las pretensiones de los productores de miel de palma, el Grupo Parlamentario de Podemos presenta una nueva PNL en el Parlamento canario¹³ con la que se establecen una serie de características en defensa del producto gomero. Desde un punto de vista cultural,

¹¹ <http://coalicioncanaria.org/victor-chinea-pide-proteccion-para-los-productos-de-la-gomera-a-traves-de-una-figura-especifica/>

¹² http://www.parcn.es/iniciativas/tramites.py?id_iniciativa=8L/PNL-0233

¹³ http://www.parcn.es/noticias/detalle.py?ID_NOTICIA=1789

productivo, territorial, de sostenibilidad y etimológico se realiza todo un manifiesto en defensa del trabajo de los guaraperos y productores de la hasta hoy denominada miel de palma. El GP Podemos solicitan:

Instar al Gobierno de Canarias y a todos los organismos dependientes a defender ante el Gobierno central y Comisión Europea, la excepcionalidad y el uso legal del concepto "miel de palma", y la denominación de origen para este producto genuino de la Isla de La Gomera, de nuestra alimentación, identidad culinaria, economía insular y, en definitiva, de forma sostenible de producción de alimentos.

Con fecha 6 de abril de 2016, el Grupo Parlamentario Si se Puede de San Sebastián de la Gomera¹⁴ presentó una moción ante el Pleno del Cabildo de la Isla que fue aceptado y debatido en pleno por todos los grupos integrantes del pleno, y aprobado por unanimidad con fecha de 3 de junio de 2016. En dicha moción se insta al Cabildo a adoptar todas las medidas de protección y mejora de las condiciones en las que se elabora la miel de palma. Recientemente se ha barajado la posibilidad de que el grupo parlamentario ASG presente una nueva PNL¹⁵.

Con fecha 7 de abril de 2016, el Boletín Oficial del Parlamento de Canarias nº108/2016 publicó el resultado de la tramitación parlamentaria de la PNL estableciendo una serie de medidas de protección integral, no solo de la denominación del alimento sino también protectoras del entorno productivo¹⁶.

Como hemos visto con las PNL, una posible solución al conflicto normativo que envuelve a la miel de palma podría haber quedado resuelto, al menos de inicio, si hubieran entrado en juego las figuras de Denominación de Origen Protegida (DOP) y la de Indicación Geográfica Protegida (IGP). Ambas suponen un reconocimiento de calidad diferenciada debido a las características propias que posee el propio producto, su medio geográfico y el factor humano que participa en las mismas.

El Reglamento (CE) 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012 sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios establece, grosso modo, toda la regulación en la materia. El Reglamento, de aplicación directa en nuestro país es el encargado de regular en nuestros días las condiciones que cada producto debe poseer para acceder a cualquiera de las dos figuras. Pero no se trata de una regulación nueva ya que desde el año 91, y pasando por la propia Directiva 2001/110/CE, existe regulación en la materia.

Para acceder a la DOP se exige (de manera somera) que el nombre que identifique el producto sea:

- Originario de un lugar determinado, una región o, excepcionalmente, de un país.
- Su calidad o características han de deberse fundamentalmente a un medio geográfico particular, con los factores naturales y humanos inherentes a él
- Sus fases de producción han de tener lugar en su totalidad en la zona geográfica definida.

La IGP por su parte exige lo siguiente:

- Que el nombre sea originario de un lugar determinado, país o región.
- Ha de poseer una cualidad determinada, reputación u otra característica que pueda esencialmente atribuirse a su origen geográfico.

¹⁴ <http://sisepuedelagomera.com/se-puede-presenta-mocion-cabildo-requerir-al-gobierno-canarias-la-defensa-del-termino-miel-palma/>

¹⁵ <http://asaga-asaja.com/wp-content/uploads/2016/02/Resumen-de-prensa-15-de-febrero-de-2016.pdf>

¹⁶ http://www.parcn.es/iniciativas/tramites.py?id_iniciativa=9L/PNL-0076

- Sus fases de producción deben desarrollarse, al menos, en una zona geográfica definida.

Leídas estas pretensiones, bien podría haberse acudido a esta opción a priori. La posición de DOP o IGP ofrece, como su propio nombre indica, una protección jurídica diferenciada que le hubiera otorgado a la miel de palma un status diferenciado ante la reciente legislación. No obstante, de esta manera tampoco quedaría resuelta la problemática dado que sigue existiendo la prohibición tácita desde Europa y desde nuestro propio ordenamiento de utilizar el término miel fuera del ámbito apícola. Pero no cabe duda que el posicionamiento político para el diálogo como punto de partida sería radicalmente distinto y los hipotéticos resultados de una teórica negociación política serían más favorables.

4.5 MIEL DE ABEJA VS. MIEL DE PALMA

Desde una perspectiva meramente lingüística, la definición de miel establece que el término significa, según la RAE¹⁷:

1. Sustancia viscosa, amarillenta y muy dulce, que producen las abejas transformando en su estómago el néctar de las flores, y devolviéndolo por la boca para llenar con él los panales y que sirva de alimento a sus crías, y
2. Jarabe saturado obtenido entre dos cristalizaciones o cocciones sucesivas en la fabricación del azúcar.

Estas definiciones de la palabra miel, recogidas por la RAE, han llevado a la sociedad a ‘construir’ toda una gama de conceptualizaciones relacionadas con la palabra miel sin que necesariamente exista producción apícola, como es el caso de la miel de palma, la miel de blancos, la miel de caña, etc.

En el concreto caso de la miel de palma, éste es un alimento procedente del jugo dulce extraído de la palmera canaria (*Phoenix canariensis Hort. Ex Chab*) denominado Guarapo (la RAE en su definición recoge sólo el origen en la caña, y no de la palmera¹⁸). Este último es una mezcla de savia bruta y elaborada que mana del palmito de la palmera canaria. Se realiza un corte en los tejidos superiores del palmito, previa eliminación de las hojas jóvenes de la palmera, obteniéndose así un zumo vegetal de alto valor nutricional.

La práctica del guarapeo se lleva realizando en Canarias desde hace, por lo menos 500 años, llegando hasta nuestros días, con todas sus técnicas y variantes en muy buen estado. La Técnica de “guarapeo” se estuvo realizando en todas las islas del Archipiélago Canario, tal proceso fue olvidándose progresivamente hasta el punto de estar relegada su producción exclusivamente al norte de la isla de La Gomera.

Como elemento patrimonial de la cultura, esencialmente gomera, la construcción jurídica del producto es meramente tradicional, de forma que su composición se encuentra libre de añadidos, y su elaboración obedece únicamente al proceso de extracción y cocción del guarapo hasta su conversión final en un líquido más oscuro al que tradicionalmente se le denomina miel.

No ha existido, en el ámbito nacional ni autonómico, una especial protección del producto alimentario que regule su contenido y características. No se ha elaborado un marco jurídico concreto para los elaboradores de miel de palma y no se ha establecido ningún sistema de especial protección del producto. Y esto ha obedecido a varias razones; la extracción de guarapo, que únicamente tienen lugar con la palmera canaria, ha limitado fundamentalmente su ámbito de extracción, de forma que con el

¹⁷ <http://dle.rae.es/?id=PDHHVmo>

¹⁸ <http://dle.rae.es/?id=JhOz94o>

devenir de los años la producción de miel de palma ha quedado casi exclusivamente reducida al noreste de la isla de La Gomera. Por tanto, hablamos de una producción muy sectorial concentrada en unos elementos productivos limitados (800 palmeras aproximadamente).

A pesar de ello, su elaboración tradicional no ha sido obstáculo para que en su proceso de elaboración le hayan sido aplicados a los productores las mismas medidas de seguridad, higiene, o los mismos controles y protocolos que al resto de productores de la Unión Europea, así como las medidas laborales, fiscales, de prevención de riesgos y demás obligaciones comunes a las que debe enfrentarse cualquier productor.

Por su parte, la regulación jurídica de la miel de procedencia apícola si cuenta con una definición legal clara que parece, no admitir excepciones. Fuera de lo que coloquialmente conocemos como miel, la legislación internacional y comunitaria, de manera especial, ha optado por circunscribir jurídicamente el término miel al alimento procedente de abeja, con independencia de la tipología u origen que ésta adopte, siempre que se trate de una producción animal.

Desde un punto de vista jurídico, la objetivación de la miel de procedencia apícola en la Directiva 2001/110/CE, posteriormente transpuesta por el estado español a través del RD 1049/2003, de 1 de agosto, parece excluir por completo cualquier terminología similar que contravenga dichas normas, quizás, sin haber tenido en cuenta la realidad social de muchos productores (algunas voces apuntan a conspiraciones, presión de los *lobbys*, etc.).

CUADRO 2. CRONOLOGÍA JURÍDICO-POLÍTICA.

<ol style="list-style-type: none"> 1. Derecho Alimentario CIDDHH (ONU) año 1948 y PIDESC en el año 1966, y normativa internacional que lo complementa y desarrolla. 2. Directiva 74/409/CEE, de 22 de julio de 1974, armonización de legislaciones en los Estados Miembros. 3. Directiva 2000/13/CE, de 20 de marzo de 2000, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios. 4. Directiva 2001/110/CE, de 1 de agosto, por el que se aprueba la Norma de calidad relativa a la miel. 5. RD 1049/2003, de 1 de agosto, por el que se aprueba la Norma de calidad relativa a la miel. 6. Proposición no de Ley 8L/PNL-0233 presentada el 9 de mayo de 2013 por el GP Nacionalista Canario para exigir una DOP y negociación política, en favor de la miel de palma, y resuelta el 17 de diciembre de 2014. 7. Directiva 2014/63/UE, de 3 de junio, por la que se modifica la Directiva 2001/110/CE relativa a la miel. 8. RD 473/2015, de 12 de junio, por el que se modifica el RD 1049/2003 por el que se aprueba la Norma de calidad relativa a la miel. 9. Proposición no de Ley 9L/PNL-0076 presentada por el Grupo Parlamentario Podemos el 30 de mayo de 2015 para exigir una mayor protección del sistema productivo que atañe a la miel de palma. 10. Acuerdo institucional del Pleno del Cabildo de La Gomera, el 3 de junio de 2016¹⁹ para la defensa de la miel de palma, presentada el 6 de abril de 2016 por el Grupo Si se Puede de San Sebastián de La Gomera y aprobada por unanimidad de todos los grupos. 11. Previsible presentación de PNL de ASG.

Elaboración Propia.

El legislador ha querido jurídicamente dar un lugar concreto a la miel de procedencia apícola y a sus productores, estableciendo en el mercado diferenciaciones jurídicas con respecto a productos de denominación similar, pero de origen diferente. Así, concretamente, la Directiva europea establece un marco específico para la miel en cuanto a origen (miel de flor, miel de néctar, mielada, etc.) o en cuanto a su procedencia (de panal, centrifugada, prensada, etc.), y frente a esta postura, observamos que, bien por falta de iniciativa particular o política, la miel de palma carece de una regulación jurídica propia, no existiendo ni especial protección por sus características, su zona geográfica diferenciada o las especiales condiciones de los agentes que intervienen en la producción.

¹⁹ <http://sisepuedelagomera.com/se-puede-presenta-mocion-cabildo-requerir-al-gobierno-canarias-la-defensa-del-termino-miel-palma/>

No obstante, la profusa legislación, y en ocasiones contradictoria normativa europea nos da pequeñas soluciones a los que se pueden acoger los que desean la excepción. Y para ello, el Reglamento CEE 1169/2011, de 25 de octubre, sobre información alimentaria facilitada al consumidor, nos da algunas claves.

- Art 2. Definiciones:

«denominación habitual»: cualquier nombre que se acepte como denominación del alimento, de manera que los consumidores del Estado miembro en que se vende no necesiten ninguna otra aclaración.

«denominación descriptiva»: cualquier denominación que proporcione una descripción del alimento y, en caso necesario, de su uso, que sea suficientemente clara para permitir a los consumidores conocer su verdadera naturaleza y distinguirlo de otros productos con los que pudiera confundirse.

- Art 17. Denominación del alimento: La denominación del alimento será su denominación jurídica. A falta de tal denominación, la denominación del alimento será la habitual, o, en caso de que esta no exista o no se use, se facilitará una denominación descriptiva del alimento.

Existen en el marco de la Unión Europea excepciones a las normas de etiquetado o denominación de algunos productos fruto de la negociación política. Es el caso de la leche de almendras, por ejemplo. Una normativa europea establece el origen animal de la leche (origen mamario) pero se sigue permitiendo, fruto de una negociación política, la venta de la bebida de almendras a la que se le denomina y etiqueta como leche de almendra.

Afirma la Consejera Insular de Territorio del Cabildo de La Gomera, Ventura Rodríguez²⁰, que la negociación política dio frutos en torno a la leche de almendras. A pesar de la normativa comunitaria que establecía la obligatoriedad de la procedencia “mamaria” de la leche, Europa aceptó el mantenimiento de la denominación leche de almendra para una bebida cuya composición nada tiene que ver con la producción animal.

El Reglamento (CE) no 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM) establece una serie de modificación a un número importante de disposiciones europeas, y entre ellas, establece excepciones a la denominación de algunos productos. Concretamente, el anexo XII, punto III, apartado 1, párrafo segundo, del Reglamento (CE) n o 1234/2007 recoge la excepción en la denominación de la leche de almendras, fruto del empeño político, y probablemente, de la labor de algún lobby o grupo de presión que luchó por conseguirlo.

La denominación miel de palma podría acompañarse de una breve descripción aclaratoria tal que: “producto elaborado tratado térmicamente a partir de la savia de la *Phoenix canariensis* (palmera canaria), no procedente de la miel de abeja”. En cualquier caso, esta argumentación jurídica puede no ser suficiente para oponerse al cumplimiento de un RD que transpone una Directiva comunitaria, pero su fundamentación reiterada sí que puede ir sentando algún precedente de cara a lo que acontezca en el futuro.

²⁰ http://www.eldiario.es/laomeraahora/economia/Cabildo-apela-Ministerio-defienda-termino_0_257574925.html

5. CONTEXTO DE LA ACTIVIDAD DE LAS/OS GUARAPERAS/OS

Es por todos bien conocido que Canarias, en su condición de región ultraperiférica del continente europeo, se ‘separa’ de los usos y costumbres habituales en este, y conformando su clima, su vegetación tropical y sus peculiaridades geográficas da forma a un universo único, formado por denominaciones que pueden rozar la alteridad léxica. El caso de la miel de palma ha suscitado, en el ámbito de normalización europea, quizás, estas diferencias de entendimiento que los que no conozcan las islas y sus singularidades sean incapaces de percibir. El léxico del español de Canarias se compone de palabras emanadas del castellano y de otras lenguas (del portugués, del italiano, de la propia lengua aborigen) adaptadas a estas circunstancias únicas, y aceptadas durante siglos por sus habitantes. Y esta peculiaridad es otra muestra más de la riqueza que encierra el tesoro de la idiosincrasia de La Gomera.

5.1 ESCENARIO GEOESTRATÉGICO: LA INSULARIDAD Y COYUNTURAS SOCIOECONÓMICAS.

La Gomera, con una superficie de 369 km², es la segunda isla más pequeña (tras El Hierro) del archipiélago canario. Se encuentra situada en la provincia occidental (Santa Cruz de Tenerife), dividida en seis municipios: Agulo, Alajeró, Hermigua, San Sebastián, Valle Gran Rey y Vallehermoso, siendo este último el de más extensión (tercero en población), y abarcando las vertientes norte y sur de la isla.



La Gomera

La Gomera no sólo es un territorio físico, geográfico, con unas especificidades naturales y ecológicas que limitan e imponen una serie de condicionantes añadidos a la población. También es un territorio humano, apropiado por una población que a diferentes niveles se relacionan en el marco de estructuras sociales e institucionales de importantes repercusiones de

ámbito local, insular y nacional (Cabrera, 1998:37).

Históricamente, la isla ha jugado un papel secundario en el contexto del archipiélago, subordinada a la capital de provincia (la isla de Tenerife), que ha actuado como principal destino de la incesante población emigrante de La Gomera²¹, una que procedía principalmente, de las áreas rurales de la isla. Hasta hace muy poco tiempo, la población de La Gomera se distribuía por varios reducidos núcleos, a partir de los cuales se distribuían las tierras de cultivo²². Estas localizaciones se situaban, fundamentalmente, en el borde de medianías (400–800 metros de altitud), cerca de aquellos lugares con fácil acceso al agua. Es a partir de la “introducción de los tomates y los plátanos, junto a las factorías pesqueras del sur (ambos a principios del siglo XX), cuando comienza a configurarse la costa como un nuevo “espacio habitable” (Jerez, 2007:47).

²¹ Los años cincuenta se abren con un proceso emigratorio (huyendo de las duras condiciones de vida) que en pocos años supusieron casi un despoblamiento de la isla, principalmente a la isla de Tenerife, Cuba y a Venezuela. Este fenómeno afectó fundamentalmente a las zonas de agricultura tradicional, como es el caso que nos ocupa, el municipio de Vallehermoso. La población de La Gomera pasó de 28.383 habitantes en 1950 a los 15.858 en 1991. En la actualidad La Gomera tiene 20.783 habitantes (INE, Padrón municipal a 1 de enero de 2015)

²² Según Jerez (2007:47), todavía en 1970 los barrios de menos de 100 habitantes eran la mitad de los de la isla, y los de menos de 200 personas el 75%; por encima de 500 habitantes sólo estaban los casco o capitales municipales (excepto el de Alajeró), Playa Santiago y Laguna de Santiago-Tecina; y con más de 1.000 habitantes únicamente “La Villa” de San Sebastián, la capital insular.

Hay que señalar que los municipios del norte gomero (Agulo, Hermigua y Vallehermoso) nunca han podido recuperarse enteramente de los efectos de las diversas crisis de los últimos cuarenta años. La terciarización de la economía gomera, dirigida hacia lo turístico, no ha alcanzado el desarrollo de estos espacios. Frente a este horizonte, los planteamientos de dinamización para estos núcleos rurales tratan de buscar los resquicios posibles para insertarlos en el sistema, siendo destacables las diferentes inversiones públicas (infraestructuras, subvenciones, planes de desarrollo²³, etc.) llevadas a cabo en las últimas fechas, como un método que estimule la escasa y débil iniciativa privada.

TABLA 3. DISTRIBUCIÓN DE LA POBLACIÓN LA GOMERA

MUNICIPIO	POBLACIÓN TOTAL	HOMBRES	MUJERES
AGULO	1.081	555	526
ALAJERÓ	2.025	1.072	953
HERMIGUA	1.950	991	959
SAN SEBASTIÁN	8.591	4.338	4.253
VALLE GRAN REY	4.223	2.144	2.079
VALLEHERMOSO	2.913	1.490	1.423

Fuente: Cifras oficiales de población resultantes de la revisión del Padrón Municipal a 1 de enero de 2015. Instituto Nacional de Estadística (INE). Elaboración propia.

En definitiva, la coyuntura actual tiende, a la especialización de los espacios periféricos de la Isla, procurando orientarlos hacia lo terciario, “ya sea de forma directa (turismo rural²⁴) o indirecta (como lugares «idílicos» donde los turistas que se alojan en otros lugares puedan disfrutar de espacios de ocio)” (Jerez, 2007:47). La mayor parte de los espacios rurales gomeros buscan establecerse como lugares opuestos a la tradicional idea de enclaves turísticos de sol y playa. Hasta la propia actividad agraria y agroalimentaria de estos municipios está configurándose como áreas dedicadas a la conservación, protección y gestión de medio ambiente, por encima de la función productivista más habitual. El desarrollo productivista de estos territorios ha provocado por un lado emigraciones y por otro, proletarización de pequeñas-os productores autónomos de estas zonas, que finalmente introducen transformaciones socioculturales considerables en estas personas, en sus formas de trabajo, de vida, e incluso en la forma de verse a sí mismos-as (Cabrera, 1998:43).

Tal como podemos observar en la tabla 4, la evolución demográfica en Vallehermoso en la última década ha tenido una mínima variabilidad, pudiendo considerarla casi estática. Podemos afirmar que algunas de estas políticas llevadas a cabo han podido influir a que la población de Vallehermoso no haya padecido un descenso demográfico mayor, pero no ha logrado un “efecto llamada” a la población emigrada como a la inmigrante comunitaria y extracomunitaria, de hecho, en los dos últimos años la población ha mermado en un 6% aproximadamente.

TABLA 4. EVOLUCIÓN DE LA POBLACIÓN VALLEHERMOSO

	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Vallehermoso	2680	2775	2912	3109	3200	3141	3094	3142	3147	3162	3123	3142	3116	2945	2913	2913

Fuente: Población del Padrón Continuo por Unidad Poblacional (INE). Elaboración propia.

²³ Se han puesto en marcha una serie de iniciativas comunitarias (LEADER y PRODER) y la reorientación de algunos fondos estructurales (FEDER, FEOGA y FSE) que intentan fomentar el desarrollo rural, los equilibrios regionales, la mejora de las zonas desfavorecidas, etc. En Canarias se han aplicado las iniciativas LEADER (I y II), y concretamente en La Gomera el LEADER II (aprobado en 1994).

²⁴ Es a partir de los años ochenta cuando, de la mano de europeos, se comienzan a rehabilitar viviendas rurales para ocuparlas directamente como residencia de vacaciones o bien para destinarlas al alquiler. Arranca de esta forma un nuevo modelo de turismo no asociado al litoral y que en los noventa cristalizará como producto diferenciado debido, en parte, a la inversión pública (LEADER II, Gobierno de Canarias, Cabildo de La Gomera). De no ser por las subvenciones públicas esta actividad no habría conocido el auge que ha tomado desde entonces, sobre todo en los municipios de economía estancada, es decir, en los del norte (Agulo, Hermigua y Vallehermoso) (Jerez, 2007:56)

Por todo ello se podría afirmar que Vallehermoso está afectado por una triple insularidad:

- *Por su propia condición isleña*: un territorio en clara desventaja respecto a otras poblaciones peninsulares: débil estructura económica, ceñida durante muchos años a la actividad agrícola atrasada y una pobreza secular (Jerez, 2007:50) como por las restricciones que impone su medio geográfico. Las Islas Canarias es una región ultraperiférica según la UE25²⁶, que reconoce sus singulares características y asume la necesidad de tener en cuenta sus especiales circunstancias a la hora de legislar, especificando un trato fiscal diferenciado.
- *Por no tener la condición de isla capitalina*: la comunidad autónoma de Canarias es el única en todo el territorio nacional que goza de una doble capitalidad. Tenerife y Gran Canaria son las dos provincias del archipiélago, en este caso La Gomera tiene una clara dependencia económica de la isla de mayor extensión de la provincia occidental. Algunos autores sostienen su situación marginal respecto a Tenerife, que se erige como un foco de atracción para los/as gomeros/as (Jerez, 2008:46).
- *Por ser Vallehermoso un municipio periférico*: en esa compleja dialéctica campo-ciudad, este municipio se encuentra en desigual situación a la capital de la isla colombina (San Sebastián, que dobla en población al municipio de Vallehermoso, ver tabla 3). Por la propia orografía de la isla, muy accidentada y sin autovía ni autopista (casi una hora en carretera entre ambos puntos), y por las diferencias socioeconómicas entre lo marcadamente rural y lo eminentemente urbano.

5.2 PALMA, LA PALMERA CANARIA

En pocos lugares del mundo una planta, una sola planta, ha sido tan importante para sus habitantes como ocurre en La Gomera con la palmera canaria, también llamada palma. Caracteriza el paisaje de los abruptos barrancos que surcan la Isla de La Gomera, da de comer al ganado, pone nombre a más de un centenar de lugares, es materia prima de diferentes labores artesanales, ha servido para hacer techumbres y hasta muros de contención, de la Palma se aprovechan hasta sus raíces, se hace leña con sus restos e incluso sus ramas se convierten en prácticas escobas para barrer las calles.

Pero hay un elemento verdaderamente carismático que se obtiene de esta planta en La Gomera, un elemento con tanto simbolismo y exclusividad como el mismísimo silbo gomero (declarado Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO en 2009²⁷). La sangre de la palmera, esa savia que brota del corazón de la planta, gota a gota, día a día, como el sereno y así durante cientos de años.

Hoy crece de manera natural en todas las islas, formando poblaciones aisladas, más o menos densas según la localidad. Abunda en La Gomera y en Gran Canaria y es escasa en El Hierro. Habita tanto en las tierras fértiles del Norte como en las áridas del Sur, siempre que sus raíces alcancen un barranquillo o una rambla de los que puedan sustraer algo de agua (AIDER, 2013:15).

Hay cinco palmeras censadas por cada habitante. Todas de la misma especie endémica de las Islas, *Phoenix canariensis*, unos ejemplares llegados de África no se

²⁵ Tratado europeo de Lisboa a 13 de diciembre de 2007. Se trata de cinco departamentos franceses de ultramar: Guadalupe, Guayana Francesa, Martinica, Reunión y Mayotte; la colectividad de ultramar francesa de San Martín, la comunidad autónoma de las Islas Canarias y las regiones autónomas portuguesas de Azores y Madeira.

²⁶ http://www.europarl.europa.eu/atyourservice/es/displayFtu.html?ftuId=FTU_5.1.7.html

²⁷ http://www.gobiernodecanarias.org/educacion/web/programas-redes-educativas/programas-educativos/contenidos_canarios/silbo-gomero/patrimonio-cultural-humanidad.html

sabe cómo ni cuándo, que se adaptaron a las peculiaridades de Canarias, conformando una especie propia del Archipiélago. De porte sobrio, puede llegar a medir 35 metros y está entre las 30 especies más utilizadas en el mundo para los jardines. Y de la misma manera que surgió la especie, ese “efecto burbuja” insular hizo que uno de los aprovechamientos de la palmera terminara también convirtiéndose en un endemismo gomero; la miel de palma, un jarabe espeso y oscuro obtenido del tratamiento del guarapo, como se conoce a la savia de la palmera. Un oficio artesano gomero centenario de transformación que saca lo más dulce de lo impensable: un tronco, un simple tronco de palmera.

5.3 APROXIMACIÓN HISTÓRICA

Bastantes referencias nos confirman que en nuestras islas la obtención del guarapo es una práctica muy antigua, incluso anterior a la conquista, y que de él se obtenían variados productos. Quizá la primera referencia escrita de la extracción del guarapo en fuentes históricas es la aportada por Gaspar Frutuoso [1560-1564], en su obra Descripción de las Islas Canarias, Cap. IX al XX del lib. I de Saudades da Terra. En referencia a la Gomera se cita: “(...) una canal desde la herida de la palma hasta la boca de cualquier vasija que quieren llenar, y así sacado no hace falta otra preparación sino beberlo (...)”. Partiendo de esta práctica que ha acompañado al archipiélago durante toda su historia, se multiplican las referencias históricas que hablan de la palma y su producto (AIDER, 2013:18).

“Arure...no son de estas de dátiles, sino de uno que llaman ganames, que sirven para los cerdos y de ellas se sacan guarapos, raíces para sogas y miel de palma, después de hervido el guarapo que a similitud de miel de caña...

Taguluhe... este valle de Taguluhe es muy ameno y está poblado de mucha higuera, palmas de donde se hace mucho guarapo, miel de palma...”

(Miel de palma, la bebida de los dioses, Jotapepe Creativa, 2015)

Estos versos los escribió el párroco de Chipude, José Fernández de Prieto y Salazar en 1770. Es la primera referencia escrita que existe sobre el término miel de palma en La Gomera. Hay otra referencia anterior, de 1706, del historiador Pedro Agustín del Castillo, pero sitúa la miel de palma en Gran Canaria. Esto querría decir que se produjo en otras islas antes de la Conquista castellana de las Islas, entre 1402 y 1496, pero que ha llegado a nuestros días solo en La Gomera por una combinación de factores, pero sobre todo por la importancia que cobró en la Isla Colombina para la subsistencia de las familias y por ser la isla con más palmeras por habitante del Archipiélago.

Diversos viajeros ingleses, franceses y alemanes que han conocido la miel de palma canaria y chilena han traducido literalmente esta locución a sus lenguas. Es el caso de Carl Bolle (1862), quien informa de la *Palmhonig* gomera. La combinación de palabras miel de palma está consolidada en el uso desde siglos atrás, ello significa que, en la práctica, tal denominación no es en absoluto equívoca (Academia Canaria de la Legua, 2014). Sea por lo que sea, la miel de palma se ha afianzado como un producto exclusivo de La Gomera y, gracias a la cultura de la palma, y en concreto de la producción de guarapo y de la miel de palma, esta especie vegetal ha sido protegida durante siglos y se ha convertido en una seña de identidad de todo un pueblo.

El método de transformación del guarapo es un legado del pasado, del pasado de los primeros pobladores de canarias, que, procedentes del norte de África, trajeron las costumbres de sus ancestros para, como ellos, poder sobrevivir. Hoy sigue siendo, de alguna manera, una forma de supervivencia, pero sobre todo es un símbolo, un motivo

de orgullo, un producto que alimenta la autoestima y endulza el difícil día a día entre esos barrancos escarpados de La Gomera.

Si se consulta la voz “miel” en el Diccionario de la Lengua Española, de la Real Academia Española, incluso desde la primera edición del diccionario en 1796, vemos que se registran dos únicas acepciones:

1. La que corresponde a la miel que elaboran las abejas y,
2. la alusiva a la miel vegetal: “Jarabe saturado obtenido entre dos cristalizaciones o cocciones sucesivas en la fabricación del azúcar”²⁸.

Por tanto, se denomina miel tanto a la de origen animal como a la de origen vegetal. Más aún: la mayoría de las locuciones denominativas que recoge este diccionario se refieren a la miel elaborada a partir de la caña de azúcar: miel de caña, miel de caldera, miel de claros, miel de furos, miel de prima, miel nueva. La miel de caña se fabrica todavía en algunas provincias andaluzas, como Málaga. Por ejemplo, las famosas sopas de miel de la isla de La Palma, que se consumen en Carnavales, se elaboran precisamente con este tipo de miel (Academia Canaria de la Lengua, 2014).

5.4 LA MIEL DE PALMA EN LA GOMERA COMO ACTIVIDAD ECONÓMICA

La elaboración de la miel de palma ha pasado en los últimos años de circunscribirse al ámbito familiar a la producción industrial. De tal forma que hay ocho empresas dedicadas a su producción, embotellado y distribución. La mayor parte se encuentran en la vertiente occidental de la Isla, en Alojera, Tazo, Tagulucho y Vallehermoso.

La industria guarapera explota unas 300 palmeras al año y paga alrededor de 70 euros anuales por cada una. Aparte, un 40% de la producción que se distribuye en tiendas y restaurantes de la Isla Colombina procede de las explotaciones familiares, sin registro ni marca, sino miel de palma puramente artesanal.

TABLA 5. PRODUCTORES DE MIEL DE PALMA EN LA GOMERA

NOMBRES	MUNICIPIO
ALVAMAR S.A.T	Vallehermoso
EL ARROPE	Vallehermoso
EL PALMAR	Vallehermoso
ROYAL PALM	Vallehermoso
CUBABA S.L.	Vallehermoso
PRODUCTOS ARTESANALES CARMITA ²⁹	San Sebastián de La Gomera
CASA EFIGENIA	Valle Gran Rey
LA ENCANTADORA	Vallehermoso
EL GUARAPERO	Valle Gran Rey

Fuente: *Cabildo Insular de La Gomera*. Alimentos de La Gomera. Asociación Productores miel de palma de la Isla de La Gomera, AIDER e informantes consultados. Elaboración propia.

En el análisis y diagnóstico de la actividad realizado por AIDER (2005) puede darnos una idea de la estimación de la producción anual del guarapo, teniendo en cuenta el número aproximado de palmeras en explotación registradas, el número medio de litros de guarapo que da la palmera y las proporciones medias de guarapo por litro de miel (AIDER, 2005:31):

$$(600 \text{ palmeras} \times 1.800 \text{ litros} / \text{temporada} \times (1/7) \text{ litros de miel por litros de guarapo}) = 154.000 \text{ litros de miel/año.}$$

De esta producción, corresponde aproximadamente la mitad, a empresas legalizadas y

²⁸ <http://dle.rae.es/?id=PDHHVmo>

²⁹ Productos Artesanales Carmita aparece en algunas listas, pero un informante me indica que ha desaparecido. En ese caso todos los productores menos uno, están censados en el municipio de Vallehermoso.

con registro sanitario. Este dato refleja el alto porcentaje de economía sumergida que existe en torno a esta actividad.

De este estudio se puede extraer información sobre algunas debilidades que se han encontrado en algunos agentes consultados del sector (AIDER, 2005:32):

1. Al tratarse de una actividad tradicional, el número de productores al margen de la regulación es considerable, de hecho, es uno de los principales problemas que destacan los empresarios.
2. La falta de mano de obra cualificada es otra de las limitaciones a la producción y al futuro de la actividad. El hecho de que sea una actividad estacional dificulta la consolidación de un equipo de trabajo cualificado.
3. Las condiciones de trabajo son duras por lo que los jóvenes no se sienten atraídos por aprender el oficio.
4. No se ha fomentado la investigación para facilitar el trabajo de extracción, a través de alguna innovación tecnológica,
5. No se han puesto en marcha programas públicos de empleo destinados a desempleados jóvenes, como forma de promocionar en esta población la actividad tradicional, como una posible salida profesional.
6. La estacionalidad de la producción es una variable estructural, el factor climatológico afecta a la calidad del producto y a la supervivencia de la palmera, por lo que la extracción de guarapo se concentra en los meses de invierno.
7. El mercado principal se reduce a las Islas Canarias por los altos costes que suponen el transporte.
8. Es un producto poco explotado fuera de la isla de La Gomera.
9. Hay un gran número de palmeras en la isla, pero no todas son aptas para la extracción del guarapo. Hay que destacar que cada palmera explotada durante una temporada hay que dejarla descansar durante cuatro o cinco años.
10. La mayor parte de las empresas existentes que se dedican exclusivamente a la producción de miel de palma lo hacen fundamentalmente desde un negocio familiar de reducidas dimensiones.
11. Ha existido inversiones en maquinaria para modernizar el proceso de la elaboración, pero no así en la extracción de la materia prima, cuya técnica sigue siendo artesanal.
12. El mayor porcentaje de gastos, analizando los costes de variables lo representa la mano de obra, los márgenes de beneficios no superan el 30%.
13. El comprador del producto no es muy elevado, relacionado con esto, está con las visitas a la isla, cuantos más visitantes, mayor es la venta.
14. A la hora de la compra los consumidores se encuentran que no es tan accesible como la miel de abeja, de esta manera se puede afirmar un déficit en la distribución.

6. LOS/AS GUARAPEROS/AS

6.1 CARACTERIZANDO LAS RELACIONES DE LA EXTRACCIÓN Y ELABORACIÓN. CONOCIMIENTOS, TÉCNICAS, FUERZA PRODUCTIVA, CULTURA CULINARIA, ORGANIZACIÓN.

Tal como sostienen muchos autores como Cabrera (1998), referido a oficios artesanales de Canarias, y como también hemos podido comprobar en los relatos de los “guaraperos”; tan importantes son los medios materiales de producción (los útiles para la extracción), como los medios intelectuales de producción, los conocimientos y saberes necesarios para poder llevar a cabo con efectividad la actividad.

(...) llevo cuatro años, ahora he mejorado, tengo una mejor herramienta, he pasado muchas cosas (...)

Consiste en que tú te subas a la palmera y con el *formón* viendo el corazón de la palmera delante de ti, el inicio del nacimiento de la palmera, es una operación delicada, tienes que afeitarla, y con el *formón* plano tienes que afeitar la *crecencia*, pues todos los días crece...

(...) hasta el viento, ser consciente de dónde estás, estar pendiente de donde estás, de cualquier sonido, de tenerlo en cuenta, del viento en lejanía puede afectarte a ti curando la palma, siempre tienes que estar *al loro*. (Hombre 1)

El viento, sobre todo, cuando la palma ya lleva dos o tres meses, al principio no tanto, pero cuando ya llevas tres meses sacando guarapo, la palma se debilita, cuando hay un poco de viento la palma, se mueve más de medio metro y un metro, y tú estás suelto arriba. (Hombre 2)

El proceso no ha cambiado durante tantos años, coger el guarapo, se quema, quitar la espuma,... lo hacen hoy claro, que tienen sus industrias, pero tienen que hacer lo mismo, quitar la espuma, sino el guarapo se va, como la leche... (Mujer)

Todo empieza eligiendo la palmera a guarapear, que tiene que ser adulta, o sea, pasar de los cinco metros de altura. Algunos ejemplares tardan hasta 50 años en alcanzarlos. Luego se le pone una anilla de lata o algún material resbaladizo para evitar a los ratones.

Me levanto a las 7:30 de la mañana, cojo las pipotas en las que voy a traer el guarapo, porque las palmeras no las tengo tan cerca, pues tengo que ir al lugar, y cargar las pipotas, bajo el cubo y cuelo el guarapo antes de entrar en la pipota, luego en el caldero también lo cuelo, recolecto todas las palmeras con la pipota, lavo el cubo, tapo la pipota, me cargo con la pipota, en este caso es una, cuando son dos pues te cargas con dos, si son tres, pues búscate un coche, porque están un poquito lejos (Hombre 1)

Primero tienes que preparar la palma, descogollarla, después empiezas a curar, y esperar un par de días, porque el primer día no da nada, y después hay que recoger el guarapo... (Hombre 2)

Seguidamente se procede a estaquillar la palmera; es decir, clavar estacas con la suficiente profundidad, generalmente unos veinte centímetros, como para aguantar el peso de los guaraperos. Entonces, el guarapero se encarama a lo alto del árbol, algunos con tal habilidad que ni siquiera se aseguran con sogas, cortan las pencas, descogollan la planta y dejan al descubierto las yemas terminales del tallo, de donde brota el guarapo.

(...) se va reduciendo pero va creciendo a la vez, le quitas, le quitas, le quitas y luego crece plano y le quitas todo el alrededor, pero siempre afeitándolo cuando es plano, y cuando es pantana que le dicen, el naciente se lo quitas y ya empiezas a quitarle por los lados, aquí el guarapo te viene todo para abajo (va goteando), y le haces dos cortes y te viene para la canal, tienes que procurar que esta circunferencia esté toda con una caída, con una corriente suficiente que vaya para la canal... (Hombre 1)

Es como cuando te das un golpe, te seca la cáspita esa, que si te la quitas echas sangre, más o menos, son comparaciones distintas, pero... la palma es una cosa muy similar, no igual... (Hombre 2)

Los guaraperos colocan una vara inclinada hacia abajo, generalmente de madera, en un extremo de la yema del tallo, con una incisión que haga caer las gotas de la savia en un cubo colgado justo debajo.

(...) los cubos siempre tienen que quedar limpios, a veces por las mañanas cuando cae sereno (humedad que hay por la noche y moja o empapa los enseres), pues como tengo tres o cuatro los dejo destapadas,

pues según las personas mayores, dicho de su boca, el sereno es bueno, y por la mañana viene el sol fuerte las tapo, y las subo por las mañanitas de vez en cuando, siempre que las dejo destapadas y viene sol, las subo por las mañanas y las tapo... (Hombre 1)

Cada día, durante alrededor de cuatro a cinco meses que dura el desangrado de la palmera, los guaraperos suben por la tarde para curar la yema: retiran la costra con un formón o un cuchillo y los restos que se acumulan. A la mañana, recogen el líquido de los cubos (una buena palmera puede dar entre 8 y 14 litros al día) y lo acumulan en garrafas para luego preparar la miel. Todo se realiza con cuidado para que cuando se deje de guarapear, la palmera tenga garantizada su supervivencia. Tendrán que pasar como mínimo cuatro años para que esa palmera pueda volver a ser explotada para obtener miel de palma. También es importante indicar que estas plantas están sometidas a diversos factores externos que pueden afectar a su supervivencia, como son las plagas, o la introducción de otras variedades importadas de otros países.

Si nos dedicáramos además de explotarla a mantenerla (...) que haya palmeras por todos lados, como era antes, me juego que antes había más palmas que ahora, más los bichos que se introducen, más el *picudo*, las pequeñas plagas que vienen con palmeras de fuera, están introduciendo palmeras aquí en complejos hoteleros, apartamentos, en avenidas de calles ves tú palmas exóticas, la fruta..., y tienes algo aquí que es único en el mundo y vienen palmeras de fuera, te vas a cargar algo que es tuyo, vas a introducir lo que no es tuyo y no hay una balanza, total que desaparece. (Hombre 1)

Aquí no hay picudo, sólo una un bichito que le llaman “la pasa”, pero no hay mucho (...) Y después hay que dejarla descansar cuatro años... (Hombre 2)

Esto implica que la evolución de la extracción y elaboración de la miel de palma requiere un adiestramiento, un pausado, extenso aprendizaje de los saberes necesarios para desarrollar la actividad.

Él me enseñó a no tener prisa, a que esto es un trabajo y el tiempo que le dediques es el que es, me enseñó la herramienta..., el hombre se ofreció a darme parte de lo que él hace, el hace *cabos*, el hace *formones*, esto es constancia, un esfuerzo constante, esto no es un camino de rosas. Si no es por mi abuela, yo no soy nadie, me lo ha enseñado todo (...) Lo que está alrededor mío es lo que tengo que aprovechar, plantar, comer, autosuficiencia, alimentarte, lo mínimo eso. Aunque no tenga para tus lujos, yo no tenía dinero en esa época, y en ese proceso apareció “Hombre 4”, yo acepté su conocimiento..., y vi ese mundo y empecé..., pensar que no podía subir, hasta que me vi allí arriba, aguantando todo lo viniera (Hombre 1)

Con 25 años empecé hacer miel. Ahora tengo 83 años. (Mujer)

Mi padre fue el que lo inició en la práctica de la extracción del Guarapo. Mi padre me dejaba subir en las palmeras chiquititas, pues ya sabes que subir es peligroso. Y poco a poco fui aprendiendo y así (...) El *Formón* da te cuenta que tiene que afeitarse, tiene que afeitarse, sino afeitado no sirve, y para hacer los cortes en el corazón. Esta herramienta la hacían los herreros. Es una herramienta para curar no para descogollar. Cortas con una *Hachuela*, como hacha pequeña, que es para cortar, y después la *Suela* que es como un *Sacho* pequeño, es para descogollar. Y un cuchillo normal, para limpiar las pencas, limpiar las espigas. Estas herramientas no pueden faltar allí arriba, esto para el principio, porque después cuando vas a curar sólo necesitas el *Formón* y el Cuchillo (Hombre 2)

Yo lo aprendí con mi padre, desde que tenía 10-12 años veía a mi padre, me crié con eso... (Hombre 3)

No sólo del medio: las palmeras, las zonas, las condiciones medioambientales, etc.; sino también de los recursos, de los horarios apropiados, de los útiles, de sus nombres, de la cocción y preparación, del envasado, de los periodos de descanso, de la “cura” de las palmeras, de la forma de trepar, de llegar y situarse en las copas de estas plantas palmáceas, de los trucos aprendidos y aprehendidos por la experiencia propia como por la transmisión oral entre iguales.

Yo dejé de hacer miel, pero ahora con Hombre 1, he vuelto hacer miel de nuevo por mi nieto. Pero él no quiere que le ayude, quiere hacerlo solo..., yo le ayudo a embotellar la miel si él está ocupado o fuera, así tengo la cabeza ocupada y a mí me gusta hacerlo... (Mujer)

Me acuerdo estar de pequeño al lado de mi tío, de Hombre 2 y que me llegara ese olor tan inconfundible cuando se cocina la miel. Me acuerdo que él me enseñó a trepar, pero nunca esa constancia de hacerlo yo, yo tengo herencia de valor, de valentía, de necesidad, porque mi abuelo y mi tío fueron guaraperos, y ahora lo soy yo. (...) si un día veía que se me salía el guarapo y no llenaba el cubo, pues ya mañana lo llenaba, veía que si el día estaba muy fuerte de calor pues la dejaba descansar, pues quieras o no son seres vivos tío, tienen sus ciclos, se mueven con las lunas igual que nosotros (...) A partir de marzo, febrero incluso hasta octubre está sangrando la palmera. No todo corrido, hay palmas que aguantan cinco meses, otras tres, depende de dónde esté, depende de la altura, depende de la cantidad de *pencas* que tengas
(Hombre 1)

La formación y adiestramiento en este oficio es estructural, no sólo para la reproducción de la actividad sino para la supervivencia de la propia actividad. Como ocurre con el Silbo Gomero, que es “una muestra viva del patrimonio heredado de los aborígenes canarios, aplicado, eso sí, a otra lengua diferente a la que ellos usaban” (Correa, 2015:1), la extracción y la elaboración de la miel de palma puede representar la capacidad del ser humano para adaptarse y aprovecharse de los recursos de su entorno natural, su ingenio para crear mecanismos para resolver dificultades que le faciliten la vida cotidiana, y además desde un plano de subsistencia económica.

Es un trabajo de sacrificio, de dureza mental, porque hay días que vas a llegar y ya será recompensado con un litro de miel o dos litros de miel, porque la palma no te dió, porque cambió el tiempo, porque hay mucho calor y no te da lo que te estaba dando normalmente, y te frustras, pero a la misma vez reconoces que estás con una planta y estás expuesto a lo que hay alrededor (...) Eso viene de herencia, de valor y de necesidad, de sacar provecho, de 15 o 20 palmeras tú eres capaz de sobrevivir de sacar una familia, sacar para delante una casa..., y a eso se dedican las empresas de tener sus explotaciones... (Hombre 1)

Con la venta de la miel, para amasar con gofio, para poner en la leche, en los yogures, al queso, al pan, a las ensaladas, a los postres (quesillo) y comerlo. Para *gomerón*. Se vendían los litros de miel, sin hacer el trueque habitual de otros productos, como las castañas. La miel de palma era el sustento de muchas familias... (Mujer)

Le enseñé el oficio a mi sobrino, a extranjeros le he enseñado a unos cuantos, a mucha gente. Hubo unos alemanes que le enseñé y ya se fueron, en Ambrosio estuvieron un Suizo y un Italiano, y bueno les enseñé hacerlo... (Hombre 2)

En cuanto a la inversión en la transmisión de conocimientos, en concreto al futuro de la actividad, parece que no está del todo asegurada, la opinión de los guaraperos participantes es pesimista. Por un lado, se cuestiona el esfuerzo por parte de las instituciones en desarrollar una estrategia que incentive a los jóvenes en el oficio, como actividad económica. Tampoco existe una preocupación por parte de los organismos, por una difusión y promoción de la actividad. Por otro lado, se puede extraer del análisis de estos relatos que la transmisión de conocimientos está supeditada exclusivamente a lazos de parentesco más o menos estrechos y constantes en el tiempo. Por último, la producción de la miel de palma por medios industriales, a gran escala, se señala como una amenaza a la tradición.

Las tradiciones no se pierden se descuidan, las descuidamos, y el primer paso del descuido es que no las valoramos, que no las apreciamos, y el desconocimiento también, la gente no conoce esto. La gente te ve en una palmera y te pregunta, le parece extraño ver trepar en una palmera. ¿se puede perder? No, si hay gente joven que lo hace, siempre hay gente que lo hace... (...) En el momento que se deje de valorar por la gente, por las instituciones, este que está aquí se va (...) Aquí no me cuidan, no cuidan la tradición, yo soy el primero que la cuido, la valoro, la voy a mantener, y la voy a difundir, que se sepa, pero si tú eres el Gobierno y no las cuidas, que son tuyas, y dices que me limitas las palmas porque son tuyas porque crees que le hago un mal a ellas y crees que voy a acabar con ellas, si tú no me cuidas yo no te cuido (...) El valor de la tradición es lo primero que tienes que tener en ti, es lo primero que tienes que poner encima para mantener la tradición para que se mantengan, valorar la tradición. (...) yo empecé con 24 años, a lo mejor empezando desde los 16 con cositas así, bajando el cubo, empezando así y que te vaya gustando el tema, te gusta (...) Hay gente en Canarias que no conoce esto... (Hombre 1)

La juventud de hoy no se sienta con los mayores, para conocer cómo hacer la miel de palma. Ahora la juventud tiene de todo. Entonces no creen lo que yo pasé, porque no me lo preguntan. Aquí en Ambrosio, los niños de antes de ir al colegio tenían que ir a mudar las cabras. Que las nuevas generaciones se den cuenta que tienen que aprender de los mayores, que leer un libro no es igual (...) Yo ayudo a mi nieto, le

enseño (...) Ahora mismo la tradición sigue, pero ya se quitará, porque ahora tienen otros proyectos para hacer la miel con gasoil, con máquinas, y aquí la hacemos el fuego con leña..., la leña es la leña... (Mujer)

La juventud, hay algunos que sí que están entrando, pero no muchos, hay un joven de veintipico años, aquí en el pueblo, y sí, parece que le está funcionando, pero no se ve mucho... perder no creo que se pierda, porque estos empresarios que están seguirán sus hijos, los nietos... (Hombre 2)

No hay futuro para este oficio, desde el punto de vista si hay gente que continúe con el tema del guarapeo, no, porque la gente joven, gente más joven que yo que sepa la profesión hay poquitos, somos los que somos y la gente no le pone interés en aprender... y cuando la generación nuestra se acabe no habrá quién lo sepa hacer (...) La juventud no le pone mucho interés, como ellos no lo vivieron, no lo quieren desarrollar... (Hombre 3)

La extracción es un medio de trabajo peligroso, pues para hacerlo es necesario estar a varios metros de altura del suelo varias ocasiones al día, por lo que es preciso poseer una buena forma física para poder hacerlo. Es decir, para poder desarrollarlo dependen de su propia fuerza física, como de las destreza e ingenio apropiado en el transcurso de varias generaciones. Las articulaciones como rodillas y codos soportan una potente presión por el enorme esfuerzo que requiere trepar a lo alto de estas palmeras. Igualmente, es habitual sufrir cortes en las manos, con los propios utensilios característicos de la actividad (muy afilados y punzantes), como por el revestimiento natural de la planta y hasta las picaduras de insectos (frecuentemente abejas³⁰).

(...) es un trabajo sacrificado, pones en riesgo tu vida, tu salud diaria, las rodillas, las manos, tu cuerpo, te puedes cortar en cualquier momento, esto es un arma (refiriéndose al *formón*). Tu campo de trabajo es pequeño, llegar por la tarde y no saber dónde meter la herramienta, todo negro, puedes encontrar más de 200 abejas, y tienes que ir despacito, más despacio y que no te pique ninguna, eso es un arte. Y hay gente que le pican..., y tú subes sudando, palpitando el corazón, y ellas lo notan. (Hombre 1)

Esto es un trabajo malo y peligroso, subes a una, la bajas, subes a otra..., aquí eres tú y la palmera, ahí no hay más nada, y cuando vas subiendo vas agarrado, pero cuando te sueltas arriba, estás suelto, no tienes sino los pies encima de la penca. (Hombre 2)

Es muy importante pues, el reconocimiento de las limitaciones físicas de cada uno de estos hombres y mujeres tienen que tener, para poder desarrollar la actividad con una mínima garantía de no tener accidentes laborales graves, y así no poner en peligro su propia integridad física como el mantenimiento y desarrollo de un oficio como proceso productivo.

Aprendía a golpes... con el *formón* de mi abuelo... no hubo nadie que subiera arriba, bueno mi tío en ocasiones me decía cómo hacerlo, es algo que lo vas viendo, es el corazón de la palmera, tú y un montón de abejas, tienes que tener la serenidad que si te pica alguna, pues te picó (...) he tenido muchos problemas, sin problemas no aprendes (...) (Hombre 1)

En cuanto ya se ha obtenido el guarapo, el siguiente paso es la cocción del líquido para convertirlo en la miel de palma. Un proceso lento y delicado que requiere de una gran práctica, paciencia, habilidad y un particular sentido, para obtener un producto de calidad. Este proceso apenas se ha modificado con el paso de los años (únicamente en los utensilios de cocina y la cocción en particular), y hemos podido comprobar en los testimonios de los guaraperos, que los conocimientos necesarios han sido transmitidos de generación en generación. No todos los extractores del guarapo, son igual de expertos, para la cocción del producto. En este caso, "Mujer" es la que domina la práctica y es la única de la familia que sabe cuál es el momento exacto de cocción. Aunque "Hombre 2" parece que también tiene sus trucos para conocer el punto exacto donde el guarapo se transforma en miel.

El proceso de elaboración no ha cambiado nada. Antes se ponía tres granos de millos para que no fermentara, ahora no hace falta. Antes no había tantos recursos. En Ambrosio no teníamos calderos. Yo recuerdo una cuñada mía, que tenía que estar ahí todo el día para hacer un garrafón de miel, pues su

³⁰ Son plantas monocotiledóneas que no tienen flores y en las que liben las abejas (Academia Canaria de la Lengua, 2014)
Tomás Javier Prieto González
Curso 2015/16 – Máster Universitario en Investigación Antropológica y sus Aplicaciones
UNED Centro Asociado de Tenerife. javierprietogonzalez@me.com

marido tenía muchas palmas, y según le iba hirviendo el guarapo le iba poniendo jarrito a jarrito porque no tenía facilidades para tener un caldero mayor, eso también es trabajo (...) Yo hago la miel ahora mismo como la hacía antes, eso no tiene otra ciencia, otro cambio... a fuego, leña y después embotellarla... Ahora es más fácil, Hombre 1 la tiene en un bidón, y la va embotellando poco a poco, le pone el colador como antiguamente y la va poniendo ahí..., en las botellas (...) Con el cucharón se hace el hilito de la miel (cae espesa) se sabe que está lista (...) Cuatro horas es el tiempo mínimo para hacer el guarapo, aunque depende del fuego que le des... Necesitas siete litros de guarapo para dar un litro de miel de palma, aunque depende del propio guarapo, pues hay veces que es muy “aguado” y poco dulce, que en ese caso lleva más fuego para reducirlo y que dé una buena miel de palma. (...) Con el cucharón se hace el hilito de la miel (cae espesa) se sabe que está lista. (Mujer)

Para hacer esto, es ir por la tarde a curarla, por la mañana recogerlo, lavar el cubo, cargar la pipota, echarla en el caldero, y una vez que está en el caldero viene lo difícil para mí, que es lo que hace mi abuela, darle el punto (...) el punto, porque si el punto está menos, la miel te queda clara o poco espesa, y si la miel está fuera de punto, con mucho punto se hace cristal, como me ha pasado a mi practicando que tengo botellas ahí que la miel se hace cristal. (Hombre 1)

Uno aprende a cocinar el guarapo, es fácil de aprender, no es difícil, yo lo he enseñado... cada uno tiene su forma, pero yo meto la espumadera, en el caldero, la levanta para arriba y cuando la miel hace la forma de la espumadera, de media luna, para mí es el punto... (Hombre 2)

El joven guarapero es ya un experto en la extracción del guarapo, y gracias a las enseñanzas de su abuela y su tío, está aprehendiendo todos los conocimientos y trucos de la cocción, adquiridos tras muchas generaciones, a través de “Mujer”, historia viva de la miel de palma en la isla de La Gomera.

(...) cuatro horitas puedes estar, entre que primero le das fuego, espera a que espume, le quitas la espuma y luego ya mantienes el fuego para que vaya reduciendo el guarapo y se convierta en miel, evapore el..., lo interesante es que llegue bastante llama para que evapore rápido, y que ese guarapo se reduzca más rápido, también puedes llevarlo a fuego lento, pero mantener el fuego hasta que se haga la miel, luego darle el punto, y sacarlo del caldero grande al caldero pequeño filtrándolo también, para que quede limpia, y luego ahí la envasas a las botellas o a garrafrones... (Hombre 1)

En clave de género, la mujer tradicionalmente estaba relegada exclusivamente a la cocción del producto, y a ayudar en el desplazamiento de las *pipotas*. Mientras el hombre desarrollaba la actividad más peligrosa, que era la de subirse a la palma para la extracción del guarapo. En el caso que nos ocupa, “Mujer” a sus 84 años, sigue siendo la encargada de cocinar el guarapo que extrae su nieto.

El hombre se subía a la palmera y traía a casa el guarapo, pero la mujer lo hacía, y ayudaba al hombre a traer el guarapo de las palmeras, para llevarlo, no solamente era el hombre. La mujer también hacía la miel, cuidaba a los niños, a los animales, hacer la comida, ir a los barrancos a lavar que no había agua en casa, e ir a buscar el agua también, no es igual como hoy... (Mujer)

(...) luego llegó aquí, coloco el caldero, que ya estaba preparado los *chinis*, que es con la leña y todo que la tiene mi abuela preparada, vuelvo a colar el guarapo antes de entrar en el caldero, y fuego durante equis horas, dependiendo de la cantidad de guarapo, dependiendo de los litros, pues 8 litros de esto es un litro de miel de palma. (Hombre 1)

(...) y por la mañana antes de ir a trabajar, lo bajaba, y la mujer hacía la miel o hacía el guisado del guarapo, y lo dejaba aproximado, y por la tarde se daba más fuego... (Hombre 2)

Se subraya la valoración y reconocimiento del oficio, como principio sustantivo para la propia supervivencia de la actividad. La propia idiosincrasia de la práctica y la ultraperiferidad del territorio son condiciones necesarias, pero no suficientes para el desarrollo del guarapero.

El valor de la tradición es lo primero que tienes que tener en ti, es lo primero que tienes que poner encima para mantener la tradición para que se mantengan, valorar la tradición, a partir de ahí sería difícil que se pierda (...) pero no es lo mismo que una *Playstation*, que ir al cine, que somos una isla, estamos rodeados de agua, es la única isla del mundo que se hace esto..., pero hay palmeras en todos los lados. (Hombre 1)

Se insiste en la dicotomía, leña-gasoil. Para una parte de los guaraperos tradicionales, la leña es un elemento que va más allá de su uso como combustible. Hay varios tipos de leña, para diferentes momentos de la cocción, y además la leña aporta a la miel un

aroma único. La calidad de la miel está íntimamente relacionada con la leña que se utilice. Argumentan que en el proceso industrial, se pierde este elemento tradicional, por tanto, no es la misma miel de palma. Hay otro testimonio, que no otorga tanta importancia a los materiales para la combustión, más allá de los beneficios empresariales.

Leña de pino y eucalipto para que baje la llama, brezo y el haya para que coja el “olorcito” el sabor, *charasco* para que levantara llama y que hierva más rápido el guarapo... Porque al principio necesitas más llama para que reduzca, que resulte la miel, pero después necesitas algo que le de ese “olorcito”, pues el olor del brezo es inconfundible... (Mujer)

(...) estás cocinando con un combustible que tienes que estar detrás de él, con palos de leña, con palos de brezo, de pino. No es gas, el petróleo que le das a un botón, tienes que atenderlo, es una constancia, es un esfuerzo. (Hombre 1)

Ellos la cocinan con gasoil, pero eso no tiene nada que ver, al final eso es igual. Eso es como si tú cocinas con gas o con vitrocerámica, la comida te sabe distinta, pero a la larga es para negocio, no cuando antes la hacías para uno, como para casa, y la vendía, la que vendías la hacías como si fuera para ti... (Hombre 2)

También se hace hincapié en la difusión de la actividad, ya no sólo como un estímulo para acercar al oficio a futuras generaciones de guaraperos, sino igualmente, la promoción de un producto con un gran aporte nutricional³¹, que puede ayudar a otras sociedades, que igual que en La Gomera, también poseen palmeras, que aunque de otra especie, podrían aprovecharse de la extracción de su savia, para su consumo, para su subsistencia.

(...) y esto viene de África de ahí, el sangrar una palmera ya lo hacen en África, hacen vino con el guarapo de la *Phoenix Dactylifera*, esta es *Canariensis*, pero esa es *Dactylifera* la que más abunda allá, y la sangraban y le sacaban, y la hacen fermentar y hacen vino, pero no hacen la miel, pero no cocinan el guarapo y pasan hambre. (...) salga alguien que diga que de esto se puede sobrevivir, que si tienes una palmera al lado de tu casa... a lo mejor en Mali, no se sabe que sale este líquido de una palmera y está pasando hambre pero si se lo enseñan el tipo no pasa hambre y somos más felices todos (...) yo quiero a mi isla pero quiero más por ahí que sepan, que la conozcan, para que no pasen miserias, para que no pasen hambre, están pasando hambre y con una palma ya sobreviven (...) Esto es más potente que el *Powerade*, que el *Gatorade*, esto es más potente que esas bebidas isotónicas, es más potente que todo eso..., con esto se acaba el hambre... (Hombre 1)

Se refieren también a la sostenibilidad de la práctica, en cuanto a la protección de la palma, para que siga dando soporte a la demanda existente. Se afirma que existe una legislación que prohíbe la poda de la palmera en La Gomera, pero no así, un plan por parte de las mismas instituciones en la siembra de nuevas plantas.

Ahora nadie está plantando nuevas palmas... ahora se están arrancando las palmas desde que nacen, pues si crecen ya no puedes, son una especie protegida desde que tenga medio metro o así, la catalogan y ya no puedes quitarla, porque te multan, y la gente qué hace, nace una palma pues la arrancan... Palmas sí hay para tanta industria, pero antes lo hacías lo más cerca posible porque no habían coches para transportar guarapo, hoy a lo mejor los de Alojera lo están haciendo en Valle Gran Rey o Tamargada..., la isla tiene mucha palma. No creo que peligre la palma... (Hombre 2)

Este es otro problema, con la sequía, cada vez llueve menos, cada vez hay menos palmeras, una palmeral que tú explotas este año que tienes que esperar cinco años que se recupere en unas condiciones de lluvia regular, con la escasez de lluvia, si antes tenías que esperar 5 años, ahora tardan 10... no hay suficientes palmas (...) No se están preocupando, de hecho nosotros proyectamos hacer un palmeral en una finca abandonada y desde El Cabildo nos metieron unos requisitos, bueno que era una inversión que yo no puedo... o sea en vez de facilitar de que se planten palmeras, te ponen unos requisitos que tienes que hacer una inversión millonaria, es mucha burocracia y dinero... (Hombre 3)

³¹ Tiene importantes cualidades alimenticias, con un porcentaje equilibrado de calorías. La miel de palma dispone de cobre, hierro, fósforo, magnesio, potasio y zinc, básicos para una dieta sana y equilibrada. El alto contenido calórico lo convierte en un producto cada vez más utilizado como suplemento alimenticio para atletas, niños y mayores. Además, la demanda de este producto natural está en constante crecimiento debido también a sus usos medicinales en la medicina homeopática. A la luz de los resultados obtenidos en algunas investigaciones sugieren que la miel de palma puede jugar un papel importante como una fuente de azúcar y minerales en la nutrición humana y se pueden desarrollar futuras aplicaciones para este producto. (Luis *et alia*, 2012:548)

Igualmente, en otras sociedades hacen uso de la palmera, de un modo parecido al que se desarrolla en la isla de La Gomera, pero no de manera tan sostenible. El producto resultante también es miel de palma, y elaboran también una bebida alcohólica. La palma en La Gomera sigue viva tras la *cura*, pero la palma chilena³² la talan para extraer la savia. Se subraya que esta actividad en el exterior ha estado motivada por la propia emigración de los gomeros que han llevado a estos destinos sus oficios.

En Chile lo hacen, en Chile cortan la palmera por el tronco, y la tumban, y hacen lo mismo que nosotros aquí, pero curan la palmera desde el suelo, pero la palmera está muerta tío, dura cinco meses dándote el jugo, pero cuando se acabó el jugo se murió, ya cogen el tronco para lo que sea, no sé lo que hacen, pero esto lo hacen allá, pero lo hacen en el suelo. (...) ellos ahora tumban todas las palmeras y no plantan, no es sostenible, eso es una locura, y hacen esto pero de otra manera. (Hombre 1)

(...) es que en otros sitios no se hace como aquí en La Gomera, lo harán en otro sitio, pero gente de La Gomera. En Chile hubo un señor de aquí, que hacía miel de palma, como lo hacían aquí, sí, yo lo conocí, una vez que vino aquí, (...), dijo que lo había hecho en Chile. Mi suegro que en paz descansa lo hizo en Taganana, en Tenerife, hace muchos años, o sea donde siempre se ha hecho es en La Gomera, los otros sitios que se han hecho han sido los gomeros... mi suegro lo hizo en Taganana, pero mi suegro era gomero, fue a Tenerife hacer unos trabajos, y se le ocurrió hacer un par de palmas por allí. Y este hombre que estuvo en Chile por lo visto fue igual, fue a Venezuela, (...), se fue a Chile, y empezó comprando guaraperas, vió palmas, y dijo pues "aquí me gano la vida". (Hombre 2)

Para extraer el guarapo, normalmente tienes que tener una serie de palmeras en propiedad. Antiguamente eran pocos los poseedores, y realizaban trueques con los trabajadores que realizaban la actividad de la extracción, como la venta del producto. En ocasiones también llegaban acuerdos en determinar el reparto de días en los cuales ejercer la actividad. En ocasiones los beneficios se compartían entre los propietarios y los guaraperos. También tienes la posibilidad de arrendarlas.

Un día era para el "amo" y otro para el que la curara. Anteriormente no había tanta Palma, lo hacía para los gastos de su casa... hay toda una historia detrás de la miel. De *chica*³³ nosotros no teníamos miel, el señor que lo hacía ahí, nos daba, como éramos vecinos también, ellos tenían propiedades, terrenos, y por eso le decíamos que nos la vendiera o la cambiara, un poquito de miel para ir hacer las meriendas³⁴, para asar papas por ahí... (Mujer)

Normalmente no son de propiedad, hay alguno que las tiene de propiedad, antes las daban por un litro de miel..., pero hoy las están arrendando, por 70, 80 euros, lo que es los meses de zafra. Antes también se cambiaba, antes que se yo, de aquí se iba a Valle Gran Rey y se cambiaba por pescado o por lo que se consiguiera... (Hombre 2)

Ha habido generaciones de guaraperos que siempre han estado vinculados a la actividad. Mucha gente de la isla sabe dónde acudir a comprar la miel de palma, y ellos mismos indican a los turistas dónde pueden conseguirla. Es una actividad económica a pequeña escala, de pura subsistencia. La venta se realizaba visitando cada municipio de la isla, cargando a hombro los garrafones, y las botellas, una venta de puerta en puerta.

Siempre teníamos suerte y la vendíamos... y aún siguen viniendo y preguntando por aquí. Porque como teníamos miel anteriormente, y Hombre 2 la vendía por garrafón (...) Antes para vender la miel, se la llevaba en un garrafón de vino y la vendía ahí..., y también llenábamos las botellas como ahora (...) Yo recuerdo que mandaban gente del pueblo a comprar miel aquí, la miel no era solo para la gente de aquí, sino para la de afuera, para la gente de paso..., Llegó ir hasta Agulo vendiendo la miel (...) Antes llenábamos la miel en el garrafón, la cargaba a "lomo" e íbamos pueblo a pueblo vendiéndola..., también rellenábamos las botellas como ahora, y la vendíamos... (Mujer)

Desarrollar pormenorizadamente todos los campos de conocimiento y saberes que manejan los guaraperos, nos extenderíamos sobrepasando la limitación fijada por el

³² Variedad: *Jubaea chilensis*

³³ Niña pequeña

³⁴ La miel de palma es usada como acompañamiento de postres típicos canarios, como el quesillo, el frangollo o la leche asada, acompañando al bacalao confitado, como parte de una vinagreta para ensaladas, con queso tierno de cabra, con gofio, como parte de salsas para carne y hasta con fruta. Se puede usar en todo tipo de menús, dura en una botella incluso más de dos años si se conserva en las correctas condiciones.

equipo docente para este TFM. De hecho, podría ser en sí mismo, el objeto de interés único de un trabajo de investigación. Como hemos podido comprobar, gracias a los relatos de los guaraperos participantes en esta investigación, para dedicarse profesionalmente a la actividad de la extracción y elaboración de la miel de palma hay que poseer, entre otros, unos conocimientos específicos sobre las peculiaridades del medio ecológico en el que se desarrolla la actividad (clima, identificación de las palmeras aptas, etc.), las particularidades propias del recurso sobre el que se desarrolla la actividad productiva, sobre los utensilios y técnicas adecuadas para la extracción, como para su elaboración y producción final. A continuación, algunos de los términos utilizados en la práctica (ver cuadro 3):

CUADRO 3. APROXIMACIÓN A LA TERMINOLOGÍA Y EXPRESIONES DEL GUARAPERO/A³⁵

<p>1. Pencas: hojas de las palmeras.</p> <p>2. Cucharón: utensilio para quitar la espuma en la cocción.</p> <p>3. Caldero: recipiente para la cocción del guarapo.</p> <p>4. Formón: herramienta para curar (afeitar) la copa de la palmera.</p> <p>5. Cabo: vara de madera que sujeta el Formón.</p> <p>6. Hachuela: hacha pequeña.</p> <p>7. Suela: para descogollar.</p> <p>8. Cuchillo: para limpiar las pencas o las espinas de la palmera.</p> <p>9. Pipotas: recipientes para desplazar el guarapo de la palmera al lugar donde se desarrolla la cocción.</p> <p>10. Bidones: para almacenar la miel de palma.</p> <p>11. Estivité: Estípite, el tronco de la palmera.</p> <p>12. Amula: se dice que la palmera se amula cuando está deprimida por una estación persistente de calor y que no refresca por las noches, entonces se extrae un guarapo de peor calidad, más turbio.</p> <p>13. Bicho o Pasa: Plagas.</p> <p>14. Crecencia: Tras el raspado en la copa de la palmera, el "corazón" (centro del tallo) crece todos los días. Este proceso es el que provoca que tras los cortes en la superficie emerge la savia de la palmera, el guarapo.</p> <p>15. Pantana: terminal del tallo, naciente plano.</p> <p>16. Caída: inclinación necesaria para que el guarapo caiga en el cubo.</p> <p>17. Sangrando: tras los cortes, raspados y afeitado de la palmera, brota la savia/néctar, el guarapo.</p> <p>18. Canal: conducto donde circula el guarapo tras la cura para que se deposite en el cubo.</p> <p>19. Espume: cuando en el momento de cocción el guarapo hierve y produce una espuma que hay que ir retirando repetidas veces.</p> <p>20. Darle el punto: el momento exacto en el que el guarapo se reduce convirtiéndose en miel, en un estado óptimo para el consumo.</p> <p>21. Punto está menos: Miel clara o poco espesa.</p> <p>22. Fuera de punto: Miel cristalizada.</p> <p>23. Charasco: sabor ahumado que le otorga la leña.</p> <p>24. Garrafón: recipiente para transportar la miel de palma y también como envase de grandes dimensiones para venderla al mayor.</p> <p>25. Colador: para filtrar guarapo antes de introducirlo en la pipota, y también para depurarlo antes de introducirlo en el caldero.</p> <p>26. Chinis: leña.</p> <p>27. Cubo: Recipiente que se coloca en la copa de la palmera donde cae gota agota el guarapo.</p> <p>28. Gomerón: Bebida típica de La Gomera, que se obtiene con la mezcla de la miel de palma y el aguardiente de parra.</p>
--

Elaboración Propia.

6.2 SISTEMA DE REGULACIÓN DE LA ACTIVIDAD

Este oficio agroalimentario que nos ocupa, los guaraperos y recursos económicos se enfrentan a las derivas normativas como a los condicionantes medioambientales propios del ecosistema donde se produce la actividad sujeta a múltiples variables como el viento, el sol, la lluvia, el calor, etc.

En estos años ha pasado de todo, ha pasado desde que limitaron el tú poderte subir a una palmera, hasta que ahora se metieron con el nombre de miel de palma..., ahora me limitan y después me cambian el nombre, y todo esto te ves en medio tú (...) A veces te da mucho guarapo cuando están los tiempos buenos, calor y sereno por las noches y a veces se deprime, se amula que decimos por aquí, cuando hay

³⁵ Queda abierta la posibilidad de un análisis como el propuesto por Stephen Tyler (Cognitive Anthropology, 1969), elaborando categorías y estructuras formales sobre este universo semántico.

mucho calor y no refresca el guarapo te lo da turbio (...) Ahora nos han limitado, las personas que no estemos de alta en un registro, en el sistema por decirlo así, para hacer eso yo tendré que estar curando 10 palmas durante diez años para acumular ese dinero, para que me dé opción de que lo que yo hago sea más grande (...) Muchos días acabas frustrado, porque las palmeras dependen del tiempo, de las lunas, pues las palmeras son plantas, se alimenta de la tierra, tiene sus ciclos, es un mundo la palmera... (Hombre 1)

El problema son las lluvias, a partir de marzo abril empieza la temporada y hasta agosto, pero a partir de cuándo aprieta mucho los calores hay que parar, pero normalmente hasta final de agosto principios de septiembre. Lo mejor de la palma es que por la noche esté fresca y por el día que seque el cogollo, que haya sol para que el cogollo esté seco. Hoy no puedes hacer las que tú quieras, tienes que saber hacerla, tienes que tener tu carnet de guarapero, no es como antes, antes lo hacía todo el mundo sin problemas, hoy tienes que tener tu carnet y te dan cinco (...) Porque antes tu hacías tu palmea guarapera y no tenían problemas en venderlo en el supermercado, en bares, en lo que fuera, sin problema ninguno, era una cosa tradicional, artesano, hoy tienes que tener carnet de identificación, tienes que tener no sé cuánto... (Hombre 2)

Hemos tenido muy mal tiempo, esta temporada ha sido mala para todos los agricultores. Lo ideal es que empiece el invierno pronto, que en el mes de octubre y noviembre empiece a llover, que hayan tres meses de lluvias abundantes y luego que no se meta frío, y se quede sol por el día y sereno por la noche... (Hombre 3)

Estas normativas, en cuanto la regulación de la actividad y la limitación de las palmas para realizar la extracción, se afirma que va en detrimento de los pequeños recolectores y en beneficio de las empresas. El testimonio de empresa por otro lado, sostiene que esa normativa es necesaria para que la competencia sea más equilibrada.

Todo esto ha beneficiado más a las empresas que al artesano, porque normalmente si ahora se hace una palma hay que venderlo de *extraperlo*, a alguien, no a un negocio, sino tienes la etiqueta no puedes venderla a un negocio. Yo antes iba a cualquier supermercado con un garrafón de miel de cinco litros o de diez litros, y hoy no puedo, lo primero porque no me te la compran, y lo segundo no puedes venderla porque te multan, y eso claro, eso ha beneficiado a que los pequeños cosecheros no puedan venderla. (Hombre 2)

La regulación se hizo porque hay gente que hace sus palmas, y hacen la miel en su casa, llenan los garrafones y hacen una competencia desleal a las empresas...., si yo hago una palma guarapera para mi casa, pero si haces 20 palmas guaraperas ya no estás haciendo para tu casa, las estás haciendo para negocio, y si es negocio te pones como negocio o no haces ninguna... de alguna manera hay que regularlo, las empresas o los pequeños negocios no estarían con el tema este... la realidad es esta... (Hombre 3)

También se señala, que el auge de este producto ha propiciado, y aprovechando la demanda, algunos han colocado en el mercado producto que realmente no es miel de palma.

(...) y luego con el tema de comercializar miel de palma, se está pasando mucho producto de miel de caña, productos que te traen de Chile o no sé de dónde, y lo traen aquí a Canarias comercializadoras grandes y te lo distribuyen en toda Canarias como miel de palma o como sirope de palma, este es el mayor problema que tiene el sector, no el cambio del nombre... (Hombre 3)

Se subraya que estas economías domésticas son unas desreguladas, y desde la economía de mercado se reclama unas reglas comunes para todos. Afirman que la actividad económica lo es cuando las normas son iguales para todos los agentes que producen, sino fuera así no es actividad económica, y si lo fuera se señala que sería ilegal, fuera de los cauces normativos establecidos.

Si tú eres guarapero, y quieres hacer tus palmillas, son cinco palmas, y después las empresas son 100 o 120 o algo así... Pero eso es otra polémica que ha habido porque lo que están así, por decirlo de alguna manera ilegal, para entendernos, le parecerán mal, pero la realidad es que de alguna manera hay que regularlo, a parte de todos los problemas que tenemos con el nombre, con los productos que se traen y no son mieles y se vende como miel, pues imagínate tú cómo estamos nosotros... (Hombre 3)

Se sostiene que algunas instituciones han regulado de manera desigual, pues un pequeño productor no está en igualdad de condiciones que una industria, sobre todo, por las palmas que puede disponer para su extracción.

Las instituciones lo que deberían hacer es regular a estas empresas como nos regulan a nosotros, que en vez de 200 palmas hicieran 100, pero claro el empresario va a lo mayor, entonces qué pasa que llega el momento que tienes que esperar cuatro años para hacer lo mismo, y llega el momento y las palmas no puedes hacerla, porque ellos hacen 200, 300, con gente ahí trabajando, esos cuatro o cinco meses, y después el año que viene vuelven a descogollar otras 200, claro llega el momento que tienes que esperar cuatro años... y si siguen montando empresas pues no sé... (Hombre 2)

Hay una reflexión de autocrítica en cuanto a que muchos apostaron por un negocio en expansión que podía abrir nuevos mercados y exportar la miel de palma por toda Europa, pero la realidad ha demostrado que eso no es posible, pues hay factores como la inexistencia de una apuesta por la siembra y repoblación de las palmeras como única fuente y materia prima para la producción de este producto, la climatología o la competencia desleal.

El sector está todo desregulado, esto es un desastre, pero tenemos millones de problemas y yo no creo que se pueda resolver, es verdad que desde el mismo sector se enfocó mal, y se pensó que tú con la miel de palma podías llegar a toda Europa, pues no, esto es un producto limitado, el guarapo se recoge gotita a gotita, es una cosecha, no es que tú puedas producir todo el año, dependemos de la climatología, dependemos de las palmeras que no hay, y yo no sé, pero desde mi punto de vista se enfocó desde una forma muy comercial, de comerciar a gran escala, y el negocio este no da para eso, de ahí vienen todos los problemas... y eso a parte de la dejadez de las instituciones... yo tengo La Gomera, llevo a Tenerife, a Gran Canaria poquito, y Lanzarote..., y no estoy en las demás porque no tengo materia prima... (Hombre 3)

6.3 ACTIVIDAD ECONÓMICA

La actividad económica de estos guaraperos, a la luz de sus testimonios, responde por un lado a una economía basada en la recomendación de familiares, vecinos o clientes habituales, en el “boca a boca”. Una producción doméstica que casi se dedica enteramente al consumo propio y a la venta a pequeña escala, en ocasiones puede llegarse a practicar el trueque. Estas transacciones se realizan en el mismo lugar de la elaboración del producto, que la mayoría de las veces, son las propias casas de los guaraperos. Parece que poseen una escasa preparación mercantil, en una sociedad actual marcada por el mercado, uno que se da prisa por vender al mayor beneficio con los menores costes posibles en la producción.

(...) Ahora si una persona llega y me dice que me enteré que haces miel de palma y me puedes vender una botella o te la cambio, sí por supuesto, y que hay para sobrevivir, esto es un regalo increíble para una persona, llega su cumpleaños y le regalas estos, esto tiene un valor incalculable. Esto le dices a la persona dame 10 euros, pero esto no vale 10 euros. A mí no me interesa venderla sino que esa persona se lleve una buena impresión de aquí, y que tenga esto como que ¡aguüita!. No, pues a lo mejor paso mañana y le compro una botellita al chico, no esto no es que tengas que probarla y comprarla, la tengo para mí consumo (Hombre 1)

Yo tenía mis clientes que venían de Tenerife, de Las Palmas, de todas las islas, pues cuando venían aquí a La Gomera en verano en vacaciones y tal, yo es cuando vendía mi miel, porque todo el mundo sabía ya, más o menos, incluso hoy en día viene de allá a buscarme. (...) Todo esto ha beneficiado más a las empresas que al artesano, porque normalmente si ahora se hace una palma hay que venderlo de *extraperlo*, a alguien, no a un negocio, sino tienes la etiqueta no puedes venderla a un negocio. Yo antes iba a cualquier supermercado con un garrafón de miel de cinco litros o de diez litros, y hoy no puedo, lo primero porque no me te la compran, y lo segundo no puedes venderla porque te multan, y eso claro, eso ha beneficiado a que los pequeños cosecheros no puedan venderla. (Hombre 2)

Por otro lado, están las empresas dedicadas de una forma más industrial a la elaboración de la miel de palma. Es un caso totalmente diferente al anterior, aquí sí que existe una mentalidad empresarial, sus inquietudes son otras, aunque como en algunos casos, algunas de sus amenazas son las mismas.

El producto se vende, tiene buena aceptación lo único es que yo no tengo producción para lo que, para la demanda que tengo..., lo que pasa es que no sólo no hay palmeras, sino no hay quién haga el trabajo, para tú buscar empleados para el tema este tienes que, es que no hay, no hay quién te haga el trabajo, no es como buscar para la construcción, esto no puedes ir a uno que esté en el paro y ponte ahí para trabajar..., esto no es llegar allí y ponerle el cubo, tienes que saber qué palma, si está enferma, si haces 50 palmeras y las 50 mueren, pues no... esto lleva su conocimiento... (Hombre 3)

El guarapero más tradicional, más alejado del ámbito mercantilista indica que de este oficio se puede vivir, y señala que en un futuro podría llegar a tener empleados si la demanda creciera. Pero la regulación es un obstáculo para que la práctica de guarapero a pequeña escala sea beneficiosa para ellos, a no ser que seas una empresa. También se sostiene que siempre se haría de un modo sostenible, cuidando el medio ambiente, es decir sus palmeras, la materia prima, económicamente hablando, como el elemento esencial para la elaboración del producto que más tarde se transformará en un bien de consumo.

(...) acumular ese dinero, para que me dé opción de que lo que yo hago sea más grande, y plantearme tener una casa, y tener empleados, y vivir de esto..., no es explotar la palma, es reproducirla, hay mucha palma vieja, y palma jóvenes muy pocas... (Hombre 1)

Se puede vivir en cierto sentido, si te dejaran hacer más cantidad, pero con cinco palmas no puedes vivir, no es posible. Ponte que cada palma, te de un litro de miel, sacas cinco litros de miel, 50 euros, tienes que estar por la mañana, tienes que ir por la tarde a curar, por la mañana bajar el guarapo y recoger, y de todo esto tienes que reducir, de ocho litros aproximado de guarapo te da uno de miel, que eso lleva un par de horas y leña, y tal, ¡Qué va! Así no se puede vivir, no, no, no..., con cinco palmeras no (...)

de no ser las empresas, estas empresas que están dedicadas, es lo que nos ha echado a perder todo el negocio (...) es una cosa que haciéndola en grandes cantidades da dinero..., da trabajo, pero da dinero... (Hombre 2)

Hay un testimonio que afirma que esta actividad siempre ha sido una actividad económica complementaria. La extracción y elaboración a pequeña escala es un suplemento a la economía doméstica, por sí sola, no ofrece un rendimiento suficiente.

Pero es que antes nadie vivía de la palmera, yo estaba trabajando por ejemplo en la construcción, llegaba por la tarde y curaba cinco, o seis palmitas, lo que pudiera (...) justamente vivir, vivir de la palmera antes no, ahora sí, de las empresas estas que han montado, sí..., antes era un complemento a la economía, tú te dedicabas a la agricultura a la construcción y eso te ayudaba, tenías el gasto de casa, y lo que decía uno: “te da pa’l pan”, si te daba para el pan no tenías que sacarlo de otro lado..., y para el consumo propio, claro... (Hombre 2)

Como hemos visto anteriormente, hay varias empresas en la Isla de La Gomera, especializadas en la producción y venta de la miel de palma. Estas empresas han industrializado los procesos de elaboración del producto. En algunos de los testimonios analizados emerge entre los guaraperos una opinión contraria a esta industrialización o mecanización de los procesos artesanales, relacionándolos con la falta de pureza o autenticidad, y hasta la incorporación de otros ingredientes, que no deberían estar presentes.

Para mantener una empresa, necesitas mucho guarapo, que no significa que lo analicen, pues en las industrias le pueden echar hasta azúcar, y no lo digo por defender lo mío, pero mi producto sólo lleva guarapo, y esta gente pone en la etiqueta que es “biológico”, cómo que biológico y quemado con gasoil... biológico es esto, el guarapo directo al fuego, y buen tener el tacto eso, que la miel esté bien colado, la limpieza en las botellas, mantenerla en un lugar fresco y cero química (...) sin conservantes ni colorantes, da igual lo que le echen las empresas. La miel mía aguanta dos años, comprobado, y aguanta el sabor y la dulzura, dos años fácil, sí... (Hombre 1)

También se hacía una miel más o menos buena, no, esta gente, de las industrias, la miel es más líquida. Tú compras una botella de miel de las empresas estas y compras una artesana y esa es más líquida, y algo tienen que ponerle para que se mantengan, porque nosotros dejamos la miel como la dejan ellos y se nos pone mala, se fermenta, y a ellos no se les fermenta, ¿me entiendes?, eso lleva algún conservante, o algo, aunque no lo ponga la etiqueta. La nuestra es natural, yo terminé como hace nueve o diez años de hacer la miel, y todavía arriba, donde la hacía hay miel, y te aseguro que debe de estar buena, Se hace azúcar en

Tomás Javier Prieto González

44

la botella, y la pones en baño María, se calienta y está buena. Si se cristalizaba, antes agarrabas eso y se echaba al café para endulzarlo. (Hombre 2)

El testimonio del empresario sostiene categóricamente que el proceso de elaboración es el mismo, sólo cambia la forma de “quemar” el guarapo, y cree que no influye para nada que sea de menor calidad, desmitifica esa opinión de los guaraperos más tradicionales.

Yo no le veo mayor diferencia, depende de gustos, eso es un poco del mito... yo sigo toda la tradición, la única diferencia es que ahora nosotros lo quemamos de forma industrial y antes se quemaba con leña, es la única diferencia... (Hombre 3)

Por último, el empresario afirma que apenas hay ayudas gubernamentales para el sostenimiento y desarrollo de la industria guarapera.

No recibimos ayudas, ni al transporte, ni al vidrio, ni al combustible que gastamos para quemar la miel, nada, la única subvención que recibimos del Cabildo fue para la Seguridad Social y hace un par de años para la compra de alguna máquina, pero lo que es el Gobierno, el sector nada, sólo se acordaron de nosotros para quitarnos el nombre... (Hombre 3)

6.4 CAMBIO EN LA DENOMINACIÓN

*La pregunta es ¿hay necesidad de cambiar el nombre de algo que es conocido así?
Pues claro que no es necesario... (Hombre 1)*

La normativa ya nos obliga a etiquetar como Sirope, a partir de ya tenemos que hacerlo con Sirope, y cambiar todo el etiquetado. (Hombre 3)

Cuando se les cuestiona sobre el cambio en la denominación del producto. Los guaraperos mantienen un discurso muy beligerante a este respecto: creen que es manifiestamente injusto, y no logran comprender por qué de este imperativo normativo, a una denominación que ha permanecido invariable desde muchas generaciones.

Eso es una barbaridad, eso no debe ser, por qué quitar su nombre propio de miles de años, será, desde el principio, aquí por los menos, recuerdo a todo el mundo hacer guarapo, toda la vida se ha dicho que es miel de palma, por qué va hacer ahora “siroco”³⁶, por qué, porque lo digan los extranjeros. Es quitarle el mérito a uno, lo que uno adquirió, lo que uno tiene, yo no lo entiendo..., en mi cabeza no cabe, qué es “siroco”, “siroque” (...) Desde que yo era chica siempre se ha utilizado miel de palma, la madre de mi madre recuerdo que la nombraba también. Cuando yo era chica, no todo el mundo tenía miel de palma, nosotros siempre teníamos... Ya el término es conocido no sólo aquí, sino en el extranjero, gente que ya la conocía y se la llevaban para fuera, con su etiqueta y todo para llevársela... (Mujer)

Lo que te estoy diciendo que esto es así desde un principio, se denominó así, porque es miel (...) Antes la gente era muy culta también, y sabrían que era un sirope, y al ver esto los conquistadores al ver esto aquí le pusieron miel, italianos, franceses, españoles, estos conquistadores estuvieron aquí, conquistaron toda África, por aquí pasaron muchos historiadores y ellos mismos la denominaron miel, una especie de miel de melaza, no me digas que tú en 1700 que eras un nombre culto, no la denominaste sirope, no es que ahora en 2014, 2013, 2015, hay más gente inteligente que ahora le ponemos otro nombre, está bien (...) en 1600 o 1700 llegaron aquí, y escribieron que esta gente de aquí hacían una especie de miel, porque es una especie de miel y que viene de una palmera... (Hombre 1)

Si toda la vida de nuestros tatarabuelos, o antes para detrás la llamaban miel, pero ahora claro, las cosas han cambiado, cambió hasta la hora... (risas) (Hombre 2)

(...) porque lo ideal hubiese sido que continuara con miel de palma, pero no tanto por cuestiones económicas sino por el tema de la tradición, miel de palma es una cosa tradicional de aquí, más por el tema histórico que por otra cosa. (Hombre 3)

En algunos casos se sienten atacados, molestos y hasta ofendidos. Para ellos es una agresión a un modo de vida, a una tradición.

³⁶ Mujer, se refiere a Sirope.

Es una ofensa para nosotros, pues si te nombra el “siroco” no piensas que es miel de palma... (Mujer)

(...) y tenemos algo que así denominado de esa manera desde hace siglos y siglos y tú ahora quieres cambiarlo. Es una falta de respeto, y no hay nada como que te lleguen a tu barrio y te digan que no se llama así, porque nosotros somos las autoridades... ahora yo llego por encima de ustedes, con la autoridad como para quitarte un nombre, miel de palma, o miel de la palmera, como quieras llamar, es una miel, para mí es miel (...) Vamos a ver que respeten lo que hemos mantenido nosotros, ¿ahora me dices que no podemos llamarlo como se ha hecho durante siete, ocho generaciones? ¿ahora me dices que tú que naciste 30 o 40 años que va cambiar el nombre a base de una ley? (Hombre 1)

Yo no sé, si fue la Comunidad Europea, no sé quién, la verdad que no lo sé, yo de política sé poco, alguien le inventó cambiarle el nombre, no sé por qué motivo... (Hombre 2)

Pero para ellos, siempre será miel de palma, y en La Gomera siempre se utilizará esa denominación, en todo caso se señala que en mayor medida puede afectar a las empresas que dediquen parte de su producción a la exportación.

El cambio de nombre de la miel, no va a afectar a los gomeros, porque los gomeros seguirán con miel, afectará a estas empresas que lo exportan fuera, pero a la gente de aquí no..., y pueden cantar misa, lo que quieran que siempre seguirá miel de palma... (Hombre 2)

Está claro que el gomero siempre lo llamará miel de palma, como la gente que ya lo conoce, sea o no sea gomero... (Hombre 3)

Están dispuestos a luchar por el mantenimiento en la denominación del producto. Entre otras cuestiones tratadas en la defensa del término, esgrimen como a otros productos no se les ha cuestionado su denominación.

Hay que luchar por la pervivencia del nombre, es que hay que cambiar también el nombre a las papas, al millo, no creo yo eso, la miel es miel, la palma da miel, y así ha sido toda la vida..., también van a cambiar el nombre a la miel de abeja, similar a la miel de palma, por la textura... ¿Y la leche de soja? (Mujer)

La leche es de las vacas, ¿y la leche de almendras? ¿Y la leche condensada? Cuánto conoce de esto, esa gente que está sentada en una mesa, cuánto tiempo hace que conocen esta miel, a partir de cuándo quieres hacer este cambio. Pues vas a tener una isla en contra (...) Mi abuelo se hubiera reído con esta historia, hubiera luchado por esto, yo con la edad que tengo que me obliguen que lo llame de otra manera, pues no..., yo voy a seguir llamándola miel de palma (...) Tengo claro que nada en la vida sin sacrificio vale la pena, y si en el sacrificio está luchar por el nombre de alguna manera, hay que buscarla... como si hay que poner en un barco en grande miel de palma, y ¿qué es eso? Pues vete a La Gomera, miel de palma por todos lados (...) porque un Sirope lo hace cualquiera, tú haces Sirope de cualquier cosa...es un jarabe... (Hombre 1)

Yo seguiré llamándola siempre miel de palma, es que te dicen que si la miel de abeja viene del castaño, otra de olivo, otra de no sé qué, eso no es legal, porque tú no sabes, la abeja va al castaño o al viñátigo, la de Palma, sí es de Palma, la de Palma es seguro que es de Palma, la de las abejas no, y sin embargo ¿la de abeja sí, y la de Palma no?... (Hombre 2)

Igualmente, relacionan la denominación sirope, con una cargada de un sentido de artificialidad. Para los guaraperos entrevistados, lo natural es llamarlo miel de palma, porque su pureza se halla en el propio proceso, uno artesanal desde la extracción del guarapo de la palmera, hasta la cocción del producto con medios orgánicos y sin ayuda de técnicas que puedan ensombrecer su autenticidad. Pueden ser los empresarios los únicos que tengan que atender a la normativa, fundamentalmente el producto que dedican a la exportación. Pero la venta local sigue existiendo el nombre de miel de palma en las etiquetas.

Ahora le dices que está equivocada y que se llama sirope, no es algo natural, el sirope suena artificial, la miel lo que tiene es que suena natural, la miel de abeja, el que consume miel de abeja seguirá consumiéndola, son dos cosas que no se pueden comparar. La miel de abeja es buenísima, pero esta (la de Palma) es también buenísima, y no le va a dejar de gustar una porque la otra se llame miel también. Y a la misma vez se complementa (...) El sirope es general, lo hago con agua y azúcar, lo hago con fresa, con pera, con mora, con manzana, lo hago con cualquier cosa (...) llámalo así, jarabe contra la tos, pues son

tan ignorantes, los de Europa, y que vengan a mí a decirme que no, que suban a una palmera conmigo, que son tan ignorantes que no saben el beneficio de esto en la garganta³⁷ (...) (Hombre 1)

Y sin embargo tú sigues viendo aquí en los supermercados la miel de palma, la que exportan fuera la pondrán sirope, pero la de La Gomera es miel de palma. Los mismos empresarios, los empresarios grandes estos, tú vas aquí a cualquier negocio y ponen miel de palma, ahora la que exportan fuera, no sé si le pondrán Sirope, si seguirá como miel. (Hombre 2)

También lo relacionan con un objetivo mercantilista, privilegiando con ellos a las industrias en detrimento de los pequeños productores.

El fin primero, el último, la necesidad de cambiar el nombre es generar economía cambiando el etiquetado... (Hombre 1)

Dentro del discurso más empresarial, se sostiene que el cambio en la denominación no va afectar a la venta del producto, es sólo cuestión de tiempo para que el consumidor perciba que es sólo un cambio de nombre, pues el producto es el mismo.

Yo pienso que el cambio de denominación no va a repercutir en la venta del producto, el producto se vende, y una vez que se dé a conocer que el sirope es miel de palma, que es lo mismo, creo que no vamos a tener problema con eso. (Hombre 3)

Señalan que las autoridades competentes no estuvieron atentas en su momento a la hora de proteger la denominación y justificar su uso, singularizando el propio proceso de extracción y elaboración, con ello salvaguardándolo como denominación única de un producto característico. E igualmente, las instituciones no están haciendo lo suficiente para la defensa de la denominación.

Los que tenían que estar al loro del tema no lo estaban, estaban despistados por no poner el nombre en un listado, se olvidaron poner miel de palma en un listado y ahora tenemos que cambiar el nombre. (Hombre 1)

Yo creo que las instituciones no se están preocupando, cuando se han hecho documentales, se preocuparon en decir a favor de la miel de palma, pero no se ha oído más nunca nada, ni de Cabildo, ni de Ayuntamientos, ni nada. (Hombre 2)

Esto fue una torpeza por parte de los políticos que no hicieron nada en su momento (...) En su momento nadie hizo nada, si el Parlamento hace las leyes, pues el Parlamento puede cambiarlas digo yo, lo que pasa es que los políticos son como son, se echaron las culpas unos a otros... si hubieran hecho algo en su momento no estaríamos con el tema de no poder ponerle miel de palma. (Hombre 3)

Tal como se ha señalado, existe un debate en parte de la sociedad canaria, en particular en la isla de La Gomera que ha sido trasladado recientemente a sede parlamentaria. Se afirma que ese debate está realmente cargado de interés mediático por parte de la clase política, pues se piensa que la UE no va dar marcha atrás en el cambio de denominación.

El debate sigue porque les interesa a los políticos, porque de algo tienen que hablar. Por ejemplo, aquí en un municipio hay seis empresas de miel de palma, y al pleno el nombre de miel de palma no lo han llevado nunca en 20 o 30 años la miel de palma o temas relacionados, el Cabildo no creo que así por encima y el Gobierno de Canarias, pues ya..., y después todo lo que se hizo es propaganda, historias para ellos venderse, no hicieron nada. Ahora dicen que sí, que van a seguir intentando, y esto ya no tiene vuelta atrás, esto ya está cerrado, es imposible..., sino ocurre un milagro no hay nada que hacer. (Hombre 3)

³⁷ La miel de palma ha sido usada con profusión en la medicina popular gomera. Es tradicional su uso en las enfermedades de garganta y catarros, haciendo gárgaras o tomándola directamente. Tiene propiedades como regulador de la orina y como medio de evitar su infección. También se usa en erupciones e infecciones bucales. Es un producto que posee efectos refrescantes y se puede usar como reconstituyente y para la limpieza del organismo. Y posee, según el saber popular, buenas cualidades para los malestares intestinales (Bienmesabe, 2010).

7. LAS INSTITUCIONES

7.1 CARACTERIZANDO LAS RELACIONES DE LA EXTRACCIÓN Y ELABORACIÓN. CONOCIMIENTOS, TÉCNICAS, FUERZA PRODUCTIVA, CULTURA CULINARIA, ORGANIZACIÓN.

Referente a la dicotomía vista anteriormente en los testimonios de los guaraperos, se les ha cuestionado a los expertos sobre su opinión sobre si existe una distancia entre los que practican el oficio de manera tradicional, poco o nada relacionada con la faceta empresarial, por otro lado, los que sí han desarrollado una actividad industrial en torno a la extracción y elaboración de la miel de palma. Uno de los testimonios de las expertas consultadas apunta a que esos dos mundos no son tal, sólo les diferencia la transformación del producto, uno la hace del modo más tradicional, con leña y otros han innovado implementado al proceso la maquinaria necesaria en la búsqueda de la eficiencia y en el control sanitario de obligado cumplimiento.

Creo que no hay dos mundos, es el mismo, de hecho, la única variación es la cocción, pero la extracción de guarapo es exactamente la misma, y el producto varía de cocerlo a leña a cocerlo con otras técnicas más industriales, que no es más, que una caldera con combustible y el envasado automático, con lo cual gana en calidad, el producto está más higiénico. Lo que caracteriza al producto que es la extracción de guarapo es la misma, de hecho, ellos suben con las mismas técnicas tradicionales, y no ha variado absolutamente nada... (Experta 1)

Si se remarca que la actividad se desarrolla en dos sectores antagónicos, los que la desarrolla a nivel empresarial, es decir aceptando las reglas de juego normativas existentes, y los que ejercen su oficio en la clandestinidad o al margen de las regulaciones sanitarias o fiscales.

(...) en todo caso, se podría hablar de legales o ilegales, es decir, los que hacen el guarapeo para vendérselo a las empresas o para venderlo ahí a su criterio, y los que sí han apostado sistema, de empresa legal, de registro sanitario. Claro desde que implementas el registro sanitario te obliga a tener una habitación, alicatara, unas condiciones, la leña queda en un segundo plano y eso te lleva, a esta serie de mejoras que ellos han metido, envasado, llenadora... etc., pero para mí es el mismo mundo. (Experta 1)

7.2 SISTEMA DE REGULACIÓN DE LA ACTIVIDAD

En cuanto al desarrollo futuro de la industria, se señala que la regulación no es del todo completa, resultando que algunas de sus obligaciones/requisitos para desarrollar la actividad no son del todo objetivas, además se subrayan otras amenazas de carácter medioambiental, ausencia de una estrategia encaminada a poner en marcha estudios de investigación con la colaboración de la universidades y centros de investigación de las islas, y por último la puesta en marcha de la denominación de origen como un instrumento de protección del producto. Esta DOP no llegó a prosperar, posiblemente por el desinterés del propio sector agroalimentario y por la inexistencia de una voluntad firme por parte de las instituciones competentes, por ejemplo, en la puesta en marcha de un plan de tutorización empresarial.

No se está haciendo todo lo posible para el desarrollo de la actividad, creo que el producto lo venden, lo venden bien y no tienen problemas, pero creo que incluso pueden estar matando las *gallinas de los huevos de oro*, pues al no estar regulado, o bien regulada la actividad, puede generar problemas, los problemas que tienen los palmerales, las amenazas que hay, con el picudo, etc., etc. ..., eso ya es una amenaza brutal, la capacidad de carga del palmeral, lo que se ha hecho es una regulación a través del carnet del guarapero, y bueno establece una serie de condiciones que son un poco arbitrarias, y luego está todo lo que conlleva investigar, la propia denominación de origen, hacer trabajos en relación al guarapo, la observación, etc., eso está totalmente vacío, descubierto... (Experta 1)

(...) por ejemplo desde el Cabildo se estuvo trabajando, para intentar que el sector viera la manera, la oportunidad de crear su denominación de origen para tener su producto protegido, tanto el producto como el nombre, pero ellos en su momento, te estoy hablando del 2005, cuando se trabajó con el proyecto VEREDA, que se hizo un estudio de todos los productos agroalimentarios de la isla, y se pensó en crear una denominación de origen para la miel de palma, ellos nunca han visto la necesidad de unirse, y los

pocos intentos que han tenido de unirse, han fracasado, igual es que hay que trabajar más con ellos desde el punto de vista social, de intentar motivar en trabajar lo que es unido, en una asociación, que habría que autorizarlos (...) Eso se lo han costeados ellos y lo han sacado adelante, no ha habido ni universidad ni ningún centro que les haya hecho ningún estudio (Experta 2)

Una reglamentación basada en la expedición del carnet del guarapero, donde se pretende desarrollar una limitación de las palmeras a *guarapear*, pero se indica que esta normativa está más relacionada a la protección medioambiental que con el ámbito agrícola de la actividad.

La reglamentación ha estado más relacionada con el tema ambiental que el agrícola... (Experta 2)

7.3 ACTIVIDAD ECONÓMICA

Los expertos consultados señalan que la producción industrial de la miel de palma está más consolidada, de hecho apuntan que como tal pueda ser la única existente en la isla de La Gomera. Estas empresas han potenciado además, que en determinadas localizaciones sus poblaciones aumenten, desarrollando además una dinamización importante de esas áreas, fundamentalmente en empleo. Algunas de estas empresas han desarrollado algunas innovaciones muy significativas para ser más eficientes en la producción de la miel de palma.

Como actividad económica representa casi como la única industria que existe como tal, por lo que significa de proceso, significa que un núcleo rural con todas las condicionantes para estar despoblados no sólo se ha mantenido sino aumentado ligeramente la población, y todo por la industria de la miel de palma, y a nivel económico, hay distintos tipos, son pequeñas, pero hay como unas seis, que las llamamos legales, que están trabajando como empresas, y tiene algunas de ellas contratadas siete u ocho personas, que eso en un núcleo rural es bastante, y luego parece que la actividad es rentable, han apostado mucho por la tecnología, han ido las propias empresas buscando la innovación, buscando soluciones creativas a sus problemas, a lo que significa la elaboración, hasta el punto que una de las empresas que deshidrata el guarapo mediante osmosis, entonces creo que estamos hablando de una industria tradicional pero a la vez moderna en ese sentido. (Experta 1)

Es un sector que ha vendido bien su producto, no tienen competencia (...) Tiene un peso muy importante, porque no sólo es la parte económica de la que depende muchas familias, sino también lo que representa para todos los gomeros, de la tradición, del conocimiento que se ha ido transmitiendo de generación a generación, por esa parte posee un papel muy importantes para La Gomera (...) Están totalmente consolidados, no creo que sea una actividad, que se vaya a perder, que tiene sus amenazas como cualquier otra actividad, pero la manera que se vaya a seguir depende del propio sector, de su unidad, eso es fundamental (...) Creo que se debe trabajar con el sector de una manera más continua y más a pie de campo, y dedicándole con un buen diagnóstico, y un buen programa con los objetivos a conseguir, pero claro que todo depende de muchas variables... (Experta 2)

La principal debilidad señalada es la insuficiente capacidad propia del sector para asociarse en la búsqueda de los consensos y acuerdos necesarios para reclamar a las instituciones sus reivindicaciones. También se destaca que las instituciones serían los principales agentes para ayudar al sector en sus demandas, llevando la iniciativa y participando activamente con ellos en el desarrollo de la actividad. Por último, se advierte de las amenazas medioambientales en la supervivencia de la actividad.

Creo que lo que ha pasado, por un lado, el sector ha ido de su mano, por otro lado, es un sector muy atomizado, e individualista, no hay unión, el principal problema es que el sector es la falta de unión. No han sabido defender su propio nombre, para eso no hace falta las instituciones. Si tú tienes un sector unido que defienden su nombre, las instituciones, sea quien sea, tiene que abdicar ante el sector, y eso es lo que no ha pasado (...) La principal amenaza son ellos mismos, la falta de unidad. (...) lo importante es que haya un proyecto, un programa claro de que es lo que quieren... (Experta 2)

La actividad, me preocupa mucho el futuro, porque la administración tiene que hacer mucho ahí, y no lo está haciendo, desde que la palmera sufra algún tipo de plaga, la actividad se acaba, como yo lo veo es, o empezamos a trabajar por la denominación de origen y con una visión integral del tema, natural, económica, tradicional, etnográfica y patrimonial, o le queda poco a la actividad, en ese sentido (...) El problema es que hay muchas familias viviendo de esta historia, y mucha inversión y un producto que

Tomás Javier Prieto González

realmente, vende, ahora, no sé (...) También añadir como amenaza el tema incendio, además de la plaga, que eso puede también dar al traste con toda la actividad... (Experta 1)

La parte más empresarial del sector se relaciona con la emprendeduría de los propios guaraperos que han caminado solos en las inversiones empresariales, y en la innovación de los procesos de transformación. Se les otorga las capacidades y destrezas necesarias para desarrollar tanto sus habilidades en el oficio, como las propias de empresarios. Las instituciones no han desarrollado unas líneas de ayuda específicas para ellos. Y en las líneas de ayudas existentes en su momento, encaminadas a fomentar la modernización de las empresas, no se les reconoció igualmente.

Todo lo que conlleva la miel de palma la extracción y elaboración, creo que ha ido de la mano del propio empresario, que no ha tenido la coordinación necesaria con instituciones o centros de investigación que pudieran abordar o dar solución a la problemática que ellos han tenido, entonces ellos solos han sido los que han tirado para delante, en el tema de modernización de sus propias industrias, y de buscar alternativas al proceso, principalmente de transformación. (...) incluso en algún momento de ayudas a la industrialización el tema de la modernización de la industria de la miel de palma, no se contemplaba, no ha habido un reconocimiento del sector dentro de la propia administración. (Experta 2)

Desde el punto de vista empresarial de los pocos sectores que los productores tienen el carácter empresarial, porque normalmente saben hacer la actividad, pero luego toda la parte empresarial fallan mucho, en este caso, parece que es un poco diferente... (Experta 1)

7.4 CAMBIO EN LA DENOMINACIÓN

(...) yo creo que es la administración la que tenía que haber estado pendiente a esto y no lo ha hecho... (Experta 1)

No han sabido defender su propio nombre, para eso no hace falta las instituciones. (Experta 2)

Existe un consenso en las dos expertas consultadas en cuanto a designar el cambio de denominación del producto como una oportunidad para el sector empresarial, sobre todo cuando se piensa en la exportación. Por ejemplo, se subraya, la connotación que puede tener el nombre de sirope para los turistas, que están más acostumbrados a consumir productos con similar terminología. Ahora bien, el sector más tradicional quizás sí se vea afectado negativamente por este imperativo legal, pues en el nivel más local, en estas economías más domésticas, el producto es sólo reconocido como miel de palma.

De lo que yo he hablado con el sector guaraperos y con las industrias ellos de cara al exterior, lo ven como una oportunidad, porque ahora lo de Sirope, sobre todo extranjeros, de los turistas que vienen a consumir, el sirope es más conocido que el nombre de miel de palma, entonces por esa parte hay algunos que lo ven como una oportunidad. Pero, por otro lado, los tradicionales que lo elaboran a nivel local, o que saca su producción para la propia isla, pues entonces sí ven amenazado su producto, porque ellos venden con el nombre miel de palma, y es cómo se reconoce su producto. (Experta 2)

No creo que el cambio les vaya a perjudicar, de hecho, los trabajos que hemos hecho con el sector, nos dicen que el nombre no les favorece, comercialmente hablando, al revés, el nombre sirope, se adapta más a una comida sana, a deportistas, les puede incluso abrir mercado, desde el punto de vista empresarial y de mercado incluso les irá mejor. Creo que el tema del nombre no tiene vuelta atrás, porque cuando ellos se den cuenta que abren mercado con ese nombre, me da la impresión que no van a volver a llamarlo miel de palma, no les va a interesar... (Experta 1)

En ambos testimonios se subraya que esto se podía haber evitado, posicionándose contrarias más o menos explícitas, al cambio de denominación

Cosa distinta es cómo ha derivado toda esta historia, es decir, lo que está pasando no es lo que debería haber ocurrido. Los que dicen que esto es transitorio, mi opinión es que esto ya no tiene vuelta atrás... (Experta 1)

Desde mi punto de vista personal, me parece indignante que se ponga el nombre de sirope, u otro nombre. Porque pienso que encierra muchas cosas, conocimiento, como para ahora cambiar el nombre. (Experta 2)

Igualmente se llama la atención hacia la confusión existente con la denominación de origen y el nombre del producto. En este caso se apunta una vez más a las instituciones implicadas en el proceso, como que no supieron atender a esta demanda, justificada por diversos estudios llevados a cabo. La falta de interés, no se entendió en su momento de la importancia de este instrumento de protección del producto, y un sector atomizado hizo que al final no prosperará la propuesta de excepcionalidad de la miel de palma.

Algunos confunden la denominación del producto con la denominación de origen, el nombre es lógico que concite en el parlamento un consenso, pero creo que se ha malinterpretado el problema en el sentido de que los de Europa son los que te prohíben. Ya en el 2001 cuando nosotros hicimos una serie de trabajos para el sector, y ya ahí aparecía la luz roja: “señores es el momento de explicarle a Europa que hay una excepción (el anexo 2 del tratado de la unión)”, ya nosotros sabíamos que la miel tendría que pasar por una excepción, porque estaba como miel de abeja, y aquí no se entendía, y ha pasado el tiempo, y no es que Europa haya venido a decirnos que no se debe de hacer, es que hubo desatención por parte de todos; productores a su nivel, Cabildo y Gobierno de Canarias, nosotros lo intentamos, a lo mejor no hicimos lo suficiente. (...) yo creo que es la administración la que tenía que haber estado pendiente a esto y no lo ha hecho...(Experta 1)

Ellos saben la importancia que tiene su nombre, la problemática que tiene los palmerales, (...), pero es el propio sector el que debe exigir que se cumpla toda la reglamentación, y es la administración la que debe velar que se cumpla, y que se haga cumplir, protegiéndoles a ellos... (Experta 2)

Se podía haber evitado haber llegado a esta problemática actual, y se advierte que la DOP podía haber sido el mecanismo por el cual hoy la denominación miel de palma estaría protegida y regulada, con ello reconociendo su excepcionalidad y singularidad en Europa. Las instituciones locales tenían que haber sido más firmes en su momento, con el compromiso de realizar los trámites necesarios para poner en marcha esta figura de protección agroalimentaria, podía haber sido la antesala a esa excepcionalidad de una miel de origen diferente a las de abeja.

En ningún momento desde el ámbito local se impulsó la denominación de origen, y nosotros nos dimos cuenta del cambio del nombre porque dentro de los pasos para conseguir la denominación estaba ese, entonces los productores, yo los defiendo, en el sentido de que vale, es verdad que trabajan con un producto diferente, tradicional, pero son empresarios, y si ellos tienen que llamar “agua de coco” porque venden más, pues qué les vas a exigir... (Experta 1)

El principal problema es que se está señalando a Europa como el único responsable en este debate abierto en la sociedad³⁸, y hay que analizar cómo se han hecho las cosas en todos los ámbitos, y especialmente en el político se está instrumentalizando esta problemática con más buenos propósitos, que con hechos claros y prácticos.

Ahora no nos dan el visto bueno a unas etiquetas que no cumplen con la normativa europea, y hasta ahí, no es que Europa se haya dado cuenta, no es que los funcionarios del ICCA³⁹, señalaron que ustedes tienen que cumplir una normativa que no están cumpliendo, claro, es más fácil decir que Europa no nos deja..., pero luego que Europa no tenga abierto ese sistema, es decir que no sea flexible a la hora de incorporar nuevos productos, me parece curioso cuanto menos, y yo no conozco, expediente

³⁸ Como ejemplo podemos citar la reciente solicitud (junio 2016) de retirada de la venta de un producto alimenticio, en concreto de un helado (<http://diariodeavisos.lespanol.com/2016/06/la-gomera-pide-la-retirada-helado-confusion-origen-la-miel/>), pues según el Consejero de Industria y Comercio del Cabildo de La Gomera, Emiliano Coello, en su descripción se indica que se contiene Guarapo (savia de palma), aunque aparece encima de un bote de miel de abeja. Es fácil herir susceptibilidades y más allá de arreciar el debate, continúa de rigurosa actualidad, y podemos encontrarlo en cualquier ámbito, ya sea en el alimenticio, el empresarial, el social como en el ámbito político que se tratará en este trabajo.

³⁹ El Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria vela por el mantenimiento y recuperación de los productos tradicionales de alta calidad, asegurando al consumidor las máximas garantías. Todo ello, se realiza amparando estos productos, a nivel europeo, bajo figuras de calidad como las Denominaciones de Origen Protegidas, las Indicaciones Geográficas Protegidas, las Especialidades Tradicionales Garantizadas y otros instrumentos. <http://www.gobiernodecanarias.org/agricultura/icca/calidad/>

administrativo, solo conozco conversaciones políticas, salidas en prensa, lo que es el expediente administrativo yo no lo conozco. Me da la impresión que todo se queda ahí, en las buenas intenciones...

(Experta 1)

Se evidencia que la problemática debería ser abordada no sólo en el plano económico o ambiental, pues esta actividad, su historia, su relación con los habitantes de la isla, requiere una perspectiva de trabajo multidisciplinar.

Hay todo un campo de trabajo, porque esta es la típica actividad que requiere muchas especialidades desde un trabajo integral, no podemos abordar este tema desde una perspectiva ambiental o económica...

(Experta 1)

8. SÍNTESIS Y CONCLUSIONES

*No te envidian las palmeras
que alegres con la sonrisa
por el soplo de la brisa
en los valles y praderas
que el hombre la considera
el valor más apreciado
es su fruto codiciado,
industria de todo aquel
que ostenta la rica miel,
lo más grato y delicado.
(Manuel Navarro)⁴⁰*

El medio rural sigue presentando unas pautas económicas en clara desventaja con las áreas urbanas. Problemas relacionados por la reestructuración económica de los medios rurales, vinculados con la falta de desarrollo económico, han derivado a una informalización del mercado de trabajo, como es el caso de la práctica del guarapero dedicado a la producción más doméstica, además de un desigual desarrollo social, disparidad en la distribución de empleos e ingresos entre esas comunidades (Izcará, 2002:127). Se ha producido una imparable y progresiva desruralización que se imbrica con dinámicas de aislamiento económico.

Se puede observar de modo generalizado grados de elevado envejecimiento que obedecen a la íntima relación con problemas de dependencia o con los desequilibrios y estrangulamientos endógenos. Todo ello refleja tres perspectivas diferenciadas en las transformaciones producidas en el medio rural. En primer lugar, las zonas rurales más profundas y desarticuladas que necesitan políticas revitalizadoras, por otro lado, las de mayor competitividad que presentan rentas aceptables y situaciones intermedias entre grandes núcleos urbanos, y por último las zonas rurales periurbanas vinculadas a las dinámicas e intereses urbanos, pero que conservan un medio rural con valores ecoculturales y recursos naturales y patrimoniales (Cabero, 2010:6).

Vallehermoso se podría enmarcar en este último caso, como área periurbana (Jerez, 2007:56), donde convergen los asentamientos rurales (con los usos residencial, turístico y agrario) y aquellos espacios a establecerse como territorios museísticos apropiados para el esparcimiento y conocimiento de la naturaleza y la cultura; y por otro lado, las villas o cabeceras municipales que se constituyen como centros de servicios y como espacio laboral para los habitantes de los núcleos que existen a su alrededor. Sin embargo, en ambos casos concurre la dialéctica vigente entre los usos urbanos y el medio natural (tierras de cultivos y espacios protegidos). Esta descentralización es sustantiva en los municipios norteños de las islas como es el caso de Vallehermoso. Esta dicotomía entre lo urbano y lo rural no es más que la cristalización del frágil desarrollo socioeconómico insular, el cual necesita de un sólido y constante apoyo institucional (europeo⁴¹, nacional, regional e insular) para poner en valor estos espacios periféricos.

Cuando se visita la isla de La Gomera, y se transita por alguno de sus municipios, en seguida se evidencia la relación de una población con una planta. La palmera, es parte del paisaje de la isla, es indivisible en el entendimiento de una cultura, como lo es el

⁴⁰ Poema de Manuel Navarro. Conversación entre un hombre y una palma, que describe la conversación entre un hombre y una palma que crecía libre y solitaria en el alto de un risco llamado "Teguerguenche" (AIDER, 2013:10)

⁴¹ En especial sus programas dirigidos a las Regiones Ultraperiféricas. Autores como Martínez López (2011:49) señalan que la generalización de los principios de política social y de empleo llevadas a cabo en el marco de la "Europa Social" no hay sido del todo acertada, pues habría que contextualizarlas, pues cada territorio posee sus propias singularidades (necesidades concretas).

original lenguaje silbado que aún se sigue practicando. Gracias a la cultura del guarapo y la miel de palma, esta especie vegetal ha llegado a nuestros días a través de siglos de conocimientos, de saberes para extraer su savia y transformarla en una miel, en un sirope único en el mundo. Esta actividad ha propiciado configurar un territorio, un recurso y una actividad íntimamente asociada con la sostenibilidad y una seña de la identidad gomera. Un interés compartido por la comunidad, una práctica hereditaria estrechamente ligada con sus mayores, que establece un patrón de ingenio paradigmático, para saber hasta dónde puede llegar el ser humano para hallar recursos, aunque éstos sean limitados.

Ha quedado patente que el debate o conflicto en el cambio de denominación de la miel de palma, sigue abierto en la sociedad canaria, en concreto en la isla de La Gomera. La historia de la extracción y elaboración del producto ha estado estrechamente relacionada con las/os gomeras/os, es un hecho incuestionable que forma parte de su cultura. Una tradición que ha llegado a nuestros días sin apenas alguna modificación de interés (más allá del proceso último de cocción). Se sigue subiendo a la palma de igual modo que hace cientos de años, se descogolla, se “cura” de la manera más tradicional. El guarapo cae gota a gota hasta llenar el “balde” como antaño, es la misma espera para todos los que practican el oficio, indistintamente sea su fin; ya sea para procesarlo de modo industrial o doméstico posterior, la venta o el acopio para consumo propio.

Para todos tiene la misma importancia, aunque si analizamos los discursos podemos apreciar algunos matices que los distingue, aunque quizás sea más procedente decir, que esos matices los singulariza. Esas narrativas dialécticas ponen el foco de atención a otras problemáticas que van más allá de la obligatoriedad de denominar la miel como sirope. Se anclan en otras tensiones irresolubles acumuladas durante varios años, al respecto de la regulación de una actividad que necesita de una perspectiva menos burocrática-racionalista, para atender a una que recoja las diversas demandas de una parte del sector, con conductas no entendidas sólo desde versiones positivistas o de índole económicas productivas, sino de igual modo, como pautas artesanales que producen y reproducen conocimientos como patrimonio de carácter inmaterial. Como igualmente la materialización de un mecanismo causal, como fundamento cultural, por el cual se atribuye la “autenticidad” del producto a la transmisión de la “autenticidad” de la denominación.

La cultura guarapera en La Gomera, como hemos podido comprobar, es muy fértil en conocimientos para desempeñar la propia práctica, pero también lo es el saber del medio que les rodea, pues el uno está influenciado por lo que hace el otro. La palmera es tan guarapera, como lo es el guarapero que se sube a ella, para extraer su savia y transformarla en miel de palma o en sirope de palma. El conocimiento de la actividad, los útiles que tienen que manejar, la permanente expectativa que las condiciones meteorológicas les acompañe en la tarea, su destreza, su fuerza, la pasión y el cuidado que ponen en el proceso, forman parte de la cultura gomera y se manifiesta hasta en su forma de ser, de pensar y de actuar, hasta tal punto que lo aplican a la propia representación de sus relaciones sociales.

Habría entonces que reflexionar en estos aparentes discursos antagónicos de estos agentes, en concreto en los procesos históricos y de las diversas circunstancias socioeconómicas acontecidas, cuya importancia es imposible desligarse, pues son responsables de la propia evolución de sus proyectos vitales y profesionales. Nos encontramos pues con narrativas opuestas como normativas/tradición y costumbre, empresa/artesano, práctica/patrimonio o instituciones/saberes locales. La costumbre

es una dimensión dialéctica, entre norma y práctica, entre regla y hecho, así siempre se han generado los derechos en el mundo.

Pero también como apuntaba Grosley, hay que considerar que “las leyes, como las costumbres son mutuamente relativas, alternativamente causas y efectos” (Terradas, 1999:53). La permanencia secular de una ley puede hacer converger jurisprudencia de ley y de costumbre, con fuerza jurídica y social, hasta el punto de hacer dudar al Legislativo y al Judicial de si es más una cosa u otra, mientras que también la vigencia de una Ley aparece ante ciertos poderes como probada por no confundirse como costumbre. Por todo ello, puede originarse una tensión legal, que es el uso de la ley para reclamar un derecho que pudo manifestarse al abrigo de esa ley, aunque ésta haya sido proclamada para otro derecho.

Hablar de reivindicaciones es hacerlo de política, de las instituciones relacionadas con la potestad de producir las leyes y de los organismos dependientes en velar por su cumplimiento. En definitiva, nos permite hablar de relaciones de poder en un conflicto de ámbito europeo, pero con una significación cultural de carácter local. La imposición por la vía de la ley parece que ha abierto un camino inexplorado hasta este momento. Nadie en Europa conocía esta práctica realizada en la isla de La Gomera, con unos valores culturales de notable calado, y que por diferentes razones no ha podido resistir la presión ejercida por las fuerzas de los preceptos jurídicos. Por ese sentimiento de obligatoriedad, los pequeños productores de la miel de palma se sienten ofendidos porque no entienden la naturaleza de esta regulación, para ellos totalmente arbitraria.

Reclaman el respeto a sus costumbres, a un quehacer que data de siglos, y que ha sido transmitido por generaciones de guaraperos hasta llegar a nuestros días. Y lo exigen por el derecho a la constancia y de acuerdo a la experiencia, al hábito de una tradición que se ha mantenido invariable hasta la actualidad. Esto ha colocado a las instituciones en el centro del conflicto, y como hemos podido comprobar, con aspiraciones cruzadas (guaraperos empresa vs. guaraperos tradicionales), quieren por la vía del orden que aclaren de una vez, a qué atenerse. La vía política ha seguido dando esperanzas a los que ansían el regreso de la denominación “de siempre”, está por ver si llega a materializarse en una resolución real.

Por un lado, se ha revelado unos agentes económicos que operan desde el ámbito de un mercado abierto, globalizado, pero esperan de las instituciones una regulación que propicie una competencia leal y en igualdad de condiciones. Que buscan el beneficio desde la optimización de los procesos de transformación, innovaciones tecnológicas, y ponen el acento en la seguridad de la normativa, como defensa de los intereses generales. Hablamos de maximización, de justicia en la aplicación de los mismos deberes para todos los agentes que compiten en el mercado, en otras palabras, las mismas reglas de juego para todos. De modo sintético, las mayores dificultades señaladas para poner en marcha, como el mantenimiento de sus proyectos empresariales, es que han tenido que realizar una capitalización bastante costosa, y la ausencia de ayudas por parte de la administración. Les preocupa la competencia desleal ejercida por los pequeños productores locales, y por el fraude en la llegada de producto que se vende como miel de palma, pero que realmente es de otro origen vegetal.

En esta dicotomía, aparece el practicante del oficio, más artesanal, que no renuncia a la plusvalía, pero que tiene otros mecanismos más flexibles para rentabilizar su actividad (por ejemplo, el trueque, y la producción para consumo propio). Estos representantes de la tradición más purista en los modos de producción, se ven envueltos en una legislación que no distingue la idiosincrasia de una práctica como esta, el carácter particular de unos hombres y mujeres que necesitan de una explicación más local y menos omniexplicativa, y que no funcionan desde la lógica del

capital. Son igualmente agentes que constituyen categorías económicas, políticas y culturales, no son independiente a esta realidad (mercado libre y regulaciones de todo tipo).

En este estudio nos ha llevado a preguntarnos por las complejas trayectorias de estos hombres y mujeres guaraperos, tres generaciones diferentes que han mostrado un instante de sus biografías relacionadas con la actividad objeto de interés. Esta lógica encierra una multiplicidad de situaciones, pero todas han mostrado un relevante espíritu de superación y sacrificio en sus proyectos vitales, un estilo de atribución interno que les dota de estrategias de justificación bastantes adaptativas con su entorno. Estrategias de comportamiento emprendedor, que por un lado se establece como un mecanismo de individualización (atomización, según los expertos), que les ha permitido lograr una autonomía económica y una conciencia de individuo con necesidades y desarrollos propios en forma de empresa, y por otro, relacionada con el autoempleo de carácter más informal, estacional y/o en la periferia de las reglas del mercado y de los imperativos tributarios o sanitarios vigentes.

Todos los guaraperos han sido actores dinámicos, la capacidad para explotar una oportunidad dada se presenta como una pieza clave, relacionada probablemente por herencia y/o por escasez de oportunidades para explorar otros ámbitos productivos. Este conjunto de saberes familiares transmitidos en todos los casos, ha sido un factor sustancial, pues son los que han facilitado los conocimientos necesarios para desarrollar la actividad. Esfuerzos que como sistema socializador ha fomentado a modo de relevo generacional, ese interés por la práctica de guarapero. No obstante, la percepción de oportunidad es un elemento fundamental, pero también lo es la innovación (en el caso de las empresas). Nos encontramos así con dos variables sustanciales, el individuo y el contexto, esto es, a las características psicológicas y personales del individuo y a la realidad social, cultural, política, normativa o económica del entorno en el que el sujeto se ubica.

Pero como decíamos, todos finalmente son productores de un mismo artículo, y en este sentido se interrelacionan con los procesos globales y particulares en el ámbito político como económico. Y con ello, se da cuenta de los límites de la utilización de una perspectiva economicista, como las estrictamente culturalistas, para explicar y entender sus problemáticas, en la medida que ambos mundos convergen en un mercado que no acepta distinciones ni excepciones. Así, podríamos identificarlos como agentes económicos con diferentes intereses, una acción que debería ser tratada entre la racionalidad y la costumbre, poniendo el acento en el conjunto de relaciones sociales entre ellos mismos, las instituciones que sistematizan las condiciones en las transacciones e intercambios en la esfera material, y por último, la cultura que les envuelve a todos.

A pesar de que una parte de estos extractores del guarapo están desvinculados del ámbito más productivista de la comercialización de la miel de palma, no se nos puede escapar la estrecha relación de sus inquietudes con la actividad extractiva de las empresas dedicadas a ello. Como hemos visto, en esta primera fase, no hay ninguna diferencia, ambos la trabajan de igual modo, porque siguen teniendo que esperar que “descansen” las palmas, la temporada de extracción es estacional, porque el “formón” es la misma herramienta que usan para “afeitar” el corazón de la palma. Esperan a que “serene” por la noche, y si tienen suerte el sol de la mañana ayudará a que la palma esté en mejores condiciones. La extracción del guarapo es pues la primera clave para entender e interpretar este oficio, a los guaraperos y guaraperas.

En cuanto a la supervivencia de la práctica a través del relevo generacional, nos encontramos con los procesos de mundialización y transformación social, la estandarización cultural, y por último el propio desinterés de las nuevas generaciones

de continuar con la práctica de esos conocimientos. Unos jóvenes cada vez con mayor nivel cultural y con otras expectativas laborales y vitales diferentes a la que le ofrece este sector. La agricultura sigue la tendencia de pérdida de significación económica a favor del mantenimiento del paisaje (turismo rural, por ejemplo). Se mantiene un discurso más utilitarista que impregna a toda la población, pero en especial unos jóvenes que están imperativamente impulsados a salir de su lugar de nacimiento en busca de otras oportunidades, basadas en la inserción de otro mercado laboral que no se les ofrece en origen. Definitivamente el modelo agrario tradicional pasa a ser uno de diferentes fuerzas de desestructuración y re-estructuración social que invade todas las dinámicas de la realidad rural en estas poblaciones.

Las normas, ya sean como limitaciones para el ejercicio de la práctica, como los imperativos legales que llegan de Europa, se materializan en fuerzas sustantivas que median tanto en sus condiciones de vida, en sus planteamientos empresariales, como en las propias representaciones de ellos mismos con su sociedad de referencia. En el desafío propuesto en este trabajo de investigación, como una aproximación metodológica para comprender el oficio del guarapero/a de nuestros días en un contexto de conflicto normativo, es imposible liberarse del sistema experto-institucional que está ligado. Hoy más que nunca, parece que la actividad gravita en torno a un cúmulo de directivas y regulaciones que de una manera o de otra, y de que diferente modo, afecta a todos los que practican este oficio, con un notable acervo cultural y que ha llegado inmutable a una sociedad que no es la misma de antaño.

De una manera somera, y como síntesis del análisis jurídico llevado a cabo, hay que detenerse en el ámbito normativo para explicar qué ha ocurrido. Sabemos que las Directivas Comunitarias son de norma aplicable en los Estados miembros, pero precisan de una transposición legislativa que aconteció en España en el año 2003. El Real Decreto de ese año⁴² no tuvo en cuenta el problema etimológico al que iba a enfrentarse la comunidad productora de la miel de palma, bien por desconocimiento, bien por voluntad del legislador español. Lo cierto es que, en un primer momento, la masa social no fue consciente de la realidad a la que se enfrentaban o sencillamente, no se constituyeron como un grupo de presión sólido para hacer llegar sus pretensiones a Europa. Sin apoyos no podían ser escuchados, si bien es cierto que la perspectiva del tiempo les da un carácter inicial poco reivindicativo a los productores y a la masa política gomera y canaria, al no saber hacer llegar a las autoridades correspondientes la importancia de la miel de palma.

El alegato en contra de los productores de miel ha sido constante pero poco intenso. Mientras algunos productores han tenido que retirar su miel de palma del Consejo Regulador de la Agricultura Ecológica de Canarias. Las autoridades gomeras creen que está plenamente justificado el uso de la denominación miel para este producto extraído de la palmera, que también se emplea en otros lugares como Chile, pero las europeas siguen negándose.

No es hasta hace poco tiempo cuando se activa políticamente la lucha en el Parlamento de Canarias para presentar proposiciones no de ley en favor de la miel de palma, y puso de manifiesto una pretensión que llevaba siendo reivindicada por la ciudadanía durante años; la necesidad de establecer una protección jurídica especial para esta producción. Por inactividad, descuido, desconocimiento o falta de interés de unos y otros, y ante la perspectiva que anunciaba con causar un gran agravio a los productores y a la sociedad (cultura) gomera, ningún partido político ni ningún ciudadano alzó la voz para proteger la miel de palma con una DOP o una IGP.

⁴² RD 1049/2003

La protección de la miel de palma a través de alguna de estas dos figuras hubiera dotado a este producto de una posición preferente a la hora de iniciar una negociación ante Europa y de hacer comprender la trascendencia histórica, social y cultural del término y la producción de esta miel de origen vegetal para un pequeño sector de productores, que no solo ven reducida su protección a un número limitado de *Phoenix canariensis* sino que se enfrentan a un futuro incierto. A día de hoy, no parece fácil conseguir esta protección especial. Si bien puede instarse la DOP o la IGP, hay que tener en cuenta que establecer categoría protegida para un producto denominado miel sin cumplir con los requisitos establecidos por Europa puede suponer un hándicap importante para su consecución. En definitiva, y tal como se ha podido extraer de los testimonios de los expertos consultados, debió instarse antes.

Cuando Europa, en el año 2014 se reitera en su decisión en torno a la exclusividad de la procedencia animal de la miel y el estado español lo apoya, nuevamente surge la crítica acerca de la dejadez política para dar a la miel de palma la importancia que ahora defienden pero que durante años no supieron proteger. De la misma manera que son los *lobbys* los que en muchas ocasiones diseñan el marco parlamentario europeo, no es menos cierto que las decisiones adoptadas por el Parlamento pueden ser modificadas o exceptuadas en el marco de una nueva negociación. Parece ser que miel de palma no cuenta con agentes privados potentes capaces de llevar al seno de la Unión la importancia de la denominación del producto para la cultura y la economía gomera, pero no es menos cierto que en Europa se han negociado excepciones a la norma desde siempre.

La negociación política ha jugado siempre un papel fundamental en el juego político y en este caso no podía ser menos. Los intentos del Cabildo de La Gomera o las reuniones de los diferentes Consejeros y Directores Generales de diversos organismos canarios con el Ministerio de Agricultura Español para trasladar la importancia de su solicitud han sido en vano, al menos hasta el momento. No negando que haya existido algún tipo de contacto, la postura del Gobierno Central no parece propicia a la negociación.

Visto lo anterior hay que plantearse por qué las autoridades canarias y españolas no lucharon en el momento de la ejecución de dicho Reglamento, y sería necesario analizar en este punto la escasa fuerza de los grupos no políticos como agentes negociadores ante las autoridades. Desde una perspectiva meramente jurídica, no parece sencillo negarse al cumplimiento de la normativa. Si bien la Directiva no es una disposición normativa de aplicación directa, sí que es obligatoria transponerla al ordenamiento interno. Y los RD que desarrollan la normativa sobre la miel sí que son de cumplimiento obligatorio, así que no cabe negarse al cumplimiento de la norma por esta vía.

Quizás sea positiva la diferenciación de la miel de abeja del resto de productos a los que tradicionalmente se les ha dado la misma nomenclatura. Es posible que los productores apícolas hayan tenido que movilizar todos los aspectos necesarios para defender un sector que podía estarse viendo perjudicado por la injerencia de otros productores que utilizan un nombre con el que se puede incidir a confusión. Pero no es menos cierto, a la luz de las narrativas recogidas, y de los datos recabados, que los agentes que han debido proteger una pretensión social y exclusiva de una única zona geográfica, circunscrita únicamente a una parte de La Gomera y que no supone para la masa productora de miel ninguna amenaza, no han actuado de manera efectiva y eficiente.

El poder extraer conclusiones más precisas y explicativas abre el camino a nuevas líneas de investigación que ha propiciado la puesta en marcha de este trabajo. Se propone profundizar en una serie de discursos, en ocasiones contradictorios, cuya totalidad puede tener relevancia como nuevos elementos a subrayar. Por ejemplo, se ha significado otra serie de actores muy importantes para atender con más detalle a la realidad tratada. Es el caso de las empresas guaraperas, un modelo de producción antagónica en muchos aspectos, con la producción más tradicional, apartada de las normas de un mercado abierto.

Igualmente, sería necesario abordar con más interés la población joven, dedicando una observación en la identificación de las variables facilitadoras u obstaculizadoras en la transmisión de conocimientos, como relevo generacional, que pueda ayudar a la pervivencia de la actividad.

También se requiere una aproximación al ámbito institucional y político de mayor significación al realizado en este trabajo (estrictamente local). Es decir, agregar agentes institucionales competentes en la esfera europea y estatal, como los de índole académica y centros de investigación.

Por último, sería apropiado pulsar la opinión de los partidos políticos como representantes legítimos de la ciudadanía, y que en los últimos meses se han manifestado de manera muy notoria.

Sin duda, orientando la investigación a la incorporación de estas magnitudes (considerando que alguna de ellas por sí misma, podrían justificar un trabajo de investigación), podríamos conocer con más precisión el alcance de este conflicto de carácter normativo, económico y cultural.

Tomás Javier Prieto González

Santa Cruz de Tenerife
29 de septiembre 2016

9. BIBLIOGRAFÍA

- Academia Canaria de la Lengua (2014) En defensa de la denominación “miel de palma”. <http://www.academiacanarialengua.org/noticias/2014/03/defensa-denominacion-miel-palma>
- AIDER (2005) Análisis y diagnóstico de las producciones locales de La Gomera. Producción agroalimentaria. Cabildo Insular de La Gomera.
- AIDER (2013) Informe acreditativo del uso del término “Miel de palma”. Cabildo Insular de La Gomera.
- Alimentos de la Gomera (2016) Miel de palma, alimentos de La Gomera <http://www.alimentosdelagomera.com/miel-de-palma/>
- Balazote, A. (2007) Antropología Económica y Economía Política. Centro de Estudios Avanzados. Universidad Nacional de Córdoba. Córdoba.
- Balbi, F. (2007) *Entre el futuro del recurso y el futuro de los hijos: usos de términos y expresiones ambientalistas entre los pescadores del Delta del río Paraná*. Cuadernos de Antropología Social, ISSN-e 1850-275X, N°. 26, 2007, págs. 87-105
- Basave, A. (1980) *Hacia una Antropología jurídica integral: la dimensión jurídica del hombre*. Persona y derecho: Revista de fundamentación de las Instituciones Jurídicas y de Derechos Humanos, N° 7, Pp. 229-242.
- Bienmesabe (2010) Miel de palma. Aider La Gomera. Publicado en el número 308. <http://www.bienmesabe.org/noticia/2010/Abril/miel-de-palma>
- Cabero Diéguez, V. (2010) Mundo rural y servicios sociales. Encuentro de expertos en inclusión social en Valladolid IntegrACTUA. Fundación Luis Vives.
- Cabrera Socorro, G. (1998) Transformaciones socioeconómicas, organización del trabajo e ideologías de género. La población pesquera de La Graciosa desde una perspectiva de economía política. Universidad de La Laguna. Tenerife.
- Coller, X. (2005) Estudios de casos. Cuadernos Metodológicos. Centro de Investigaciones Sociológicas. Madrid.
- Comas d' Argemir, D. (1998) Antropología Económica. Ariel, Barcelona
- Comisión de las Comunidades Europeas (2000) Libro blanco sobre la seguridad alimentaria. Bruselas, 12.1.2000. http://ec.europa.eu/dgs/health_food-safety/library/pub/pub06_es.pdf
- Correa Magdalena, F. (2015) El silbo gomero, patrimonio de la humanidad. Promoción y difusión desde el aula. Actas de las Jornadas sobre el patrimonio cultural inmaterial de Canarias. Gobierno de Canarias.
- Corte Caballero, G. (2001) *Realismo, Antropología Jurídica y derechos. Entrevista a Ignasi Terradas i Saborit*. Prohistoria: historia, políticas de la historia, N° 5, Pp. 15-27.
- Díaz, R., Domínguez, J., y Parreño, J. (2010) La combinación de técnicas cualitativas de análisis y su idoneidad para el estudio del retorno de los inmigrantes senegaleses residentes en Canarias. Población y espacios urbanos. XII Congreso de la población española. Universidad de Barcelona. Pp. 577-593. Barcelona.
- FAO (2011) *Una introducción a los conceptos básicos de la seguridad alimentaria* <http://www.fao.org/docrep/014/al936s/al936s00.pdf>
- Foucault (1968) Las palabras y las cosas. Una arqueología de las ciencias humanas. Siglo veintiuno editores Argentina.
- Gabriel Demonte, N. (2015) *Antropología y economía: apuntes para el debate desde las ciencias económicas*. Ciencias Económicas. Pp. 67-80.
- Gallego, Javier (2014) Europa al servicio de los “lobbies”. El Mundo. Unión Europea. Elecciones 25 de mayo. (<http://www.elmundo.es/internacional/2014/05/13/5372683aca4741b1668b458c.html>)

González de Castells, A. y Rodrigues Guimarães, A. (2008) *Pinceladas sobre as práticas comerciais em um bairro popular de Florianópolis*. Cuadernos de Antropología Social, ISSN-e 1850-275X, N° 26, 2007, Pp. 69-86

Guarapo (2016) Web Guarapo, salvia de palma canaria <http://www.mieldepalma.com/que-es/>

Gudeman, S. (1978) *Antropología Económica: El problema de la distribución*. Traducción. Original en Annual Review of Anthropology, 7.

IALCSH (2010) Web de la Iniciativa América Latina y Caribe Sin Hambre 2025 <http://www.ialcsh.org/es/la-iniciativa/derecho-alimentacion/>

Izcarra, S. (2002) *Infraclasses rurales: Procesos emergentes de exclusión social en España*. REIS. 97/02, Pp.127-154.

Jerez, L. (2007) *La reestructuración de los espacios rurales de La Gomera: ¿desarrollo rural o profundización de la dialéctica campo-ciudad?* Instituto de Geografía. Universidad de Alicante. Investigaciones Geográficas, nº 43, Pp. 45-61.

Korsbaek, L. (2002) *La antropología y el estudio de la ley*. Ciencia Ergo Sum, vol. 9, N° 1, Pp. 50-61.

Korsbaek, L. y Barrios Luna, M. (2004) *La antropología y la economía*. Ciencia Ergo Sum, vol. 11, núm. 3, noviembre, 2004, Pp. 225-236, Universidad Autónoma del Estado de México.

Landaburu, L. (2007) *Estrategias de pequeños productores rurales y dinámica del capital en el circuito productivo frutícola del Alto Valle del Río Negro*. Cuadernos de Antropología Social, ISSN-e 1850-275X, N° 26, 2007, Pp. 183-201

Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente del Gobierno de España (2016) <http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/>

Narotzky Molleda, S. (2003) *Economía y Cultura: La dialéctica de la Antropología Económica*. Quaderns de l'Institut Català d'Antropologia, N° 19, Pp. 133-143.

Narotzky Molleda, S. (2004) *Antropología Económica*. Nuevas Tendencias. Editorial Melusina, Barcelona.

ONU (1948) Declaración Universal de Derechos Humanos de 10 de diciembre de 1948. <http://www.un.org/es/documents/udhr/>

ONU (1966) Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales. <http://www.ohchr.org/SP/ProfessionalInterest/Pages/CESCR.aspx>

ONU (2010) "El derecho a la alimentación adecuada". Folleto informativo nº 34 de la Oficina del Alto Consumo para los Derechos Humanos, de la ONU. Abril, 2010.

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (2010) Folleto Informativo Conjunto FAO-ACNUDH, n. 34, 2010. Web "El Derecho a la alimentación adecuada" <http://www.fao.org/righttofood/publicaciones/publications-detail-es/es/c/49392/>

Padilla Montoya, C. (1980) *Narria: Estudios de artes y costumbres populares*, ISSN-e 0210-9441, N° 19, 1980 (Ejemplar dedicado a: Islas de San Miguel de La Palma y La Gomera), págs. 29-31.

Parlamento de Canarias (2013/14) PNL del Grupo Parlamentario Nacionalista Canario, años 2013 - 2014 http://www.parcn.es/iniciativas/tramites.py?id_iniciativa=8L/PNL-0233

Parlamento de Canarias (2015/16) PNL del Grupo Parlamentario Podemos, años 2015- 2016 http://www.parcn.es/iniciativas/tramites.py?id_iniciativa=9L/PNL-0076

Rubio-Ardanaz, J. (2005) *Sardineras: Visión antropológica económica de una forma de distribución del pescado*. Lan Harremanak, N° 13 (2005-II), Pp. 177-198.

Rubio, G. *et alia*. (2012) Palm tree syrup; nutritional composition of a natural edulcorant. Nutrición Hospitalaria 2012;27 (2), Pp. 548-552.

Saavedra Roel, P. (2012) *Antropología Económica en el municipio de “A Capela”, pasado y presente de los límites vitales y laborales del rural gallego*. Contención y derroche: economía, fiesta y cultura en Iberoamérica/ coord. Por Ángel Baldomero Espina Barrio, Pp. 416-436.

Sanjurjo Pinto, J. (2007) *Antropología económica en el contexto rural contemporáneo. Producción, innovación, adaptación*. Revista de Antropología Experimental. N°7, 2007. Texto 5, Pp. 63-69.

Terradas i Saborit, I. (1999) *Antropología jurídica: en torno al replanteamiento de Louis Assier-Andrieu*. Areas: Revista internacional de ciencias sociales, N°19, Pp. 51-66.

Trincherro, H., Balazote, A. y Valverde, S (2007) *Antropología Económica y Ecológica recorrido y desafíos disciplinares*. Cuadernos de Antropología Social. N° 26, Pp. 7-19.

Unión Europea (2016) Las fuentes y el ámbito de aplicación de la Unión Europea. Fichas técnicas sobre la Unión Europea. http://www.europarl.europa.eu/ftu/pdf/es/FTU_1.2.1.pdf

Unión Europea (2016) Reglamentos, Directivas y otros actos legislativos' de la Unión Europea https://europa.eu/european-union/law/legal-acts_es

Unión Europea (2016) “El acceso al Derecho de la Unión Europea – Búsqueda de legislación” <http://eur-lex.europa.eu/collection/eu-law/legislation/recent.html?locale=es>

Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (2016) <http://www.gobiernodecanarias.org/agricultura/icca/legislacion/index.html>

Sí se puede La Gomera (2016) Moción del Grupo Parlamentario Si Se Puede del Cabildo de Gran Canaria <http://sisepuedelagomera.com/se-puede-presenta-mocion-cabildo-requerir-al-gobierno-canarias-la-defensa-del-termino-miel-palma/>

Urquijo Angarita, M. (2014) *La teoría de las capacidades en Amartya Sen*. Edetania: estudios y propuestas socio-educativas, N°. 46, 2014, Pp. 63-80.

Velasco, H. (2009) *El Patrimonio cultural como sistema de representación y como sistema de valor* En: C. Fernández Liesa, Jesús Prieto de Pedro (Eds.). La protección jurídico internacional del Patrimonio Cultural. Especial referencia a España. Madrid: Colex, pp. 35-70).

Wolf, E. (1993) Europa y los pueblos sin historia. F.C.E., México.

10. RELACIÓN DE CUADROS, GRÁFICOS Y TABLAS

Gráfico 1: Fases dimensión cualitativa	Pág. 7
Gráfico 2: La Gomera y sus municipios	Pág. 28
Cuadro 1: Variables de análisis para guion entrevistas en profundidad	Pág. 6
Cuadro 2: Cronología Jurídico-Política	Pág. 26
Cuadro 3: Aproximación a la terminología y expresiones del guarapero/a	Pág. 41
Tabla 1: Informantes guaraperos/as en la investigación	Pág. 9
Tabla 2: Informantes expertas en la investigación	Pág. 9
Tabla 3: Distribución de la población La Gomera	Pág. 29
Tabla 4: Evolución de la población en Vallehermoso	Pág. 29
Tabla 5: Productores de miel de palma en La Gomera	Pág. 32