



Semilla de mocán (*Visnea mocanera*)

Inventario: 43379

Clasificación genérica: Restos arqueobotánicos

Objeto: Semilla de mocán (*Visnea mocanera*)

Materia: Vegetal

Descripción: Semilla carbonizada

Contexto cultural: Prehistoria de Gran Canaria

Uso/función: Consumo humano

Lugar de procedencia: Lomo de Los Melones, La Garita, T. M. de Telde, Gran Canaria. Poblado de casas de piedra.

Responsables de la intervención arqueológica: Abel Galindo Rodríguez y Verónica Alberto Barroso

Fecha de intervención arqueológica: 2004

Cronología: Siglos XIII-XV después de Cristo

Clasificación razonada: El mocán es un árbol endémico de Madeira y Canarias. En Gran Canaria tiene actualmente su hábitat preferente en el monte verde. Semillas de esta especie han sido recuperadas en diversos espacios domésticos aborígenes, asociadas a otros desechos de alimentos, por lo que podemos afirmar que el fruto del mocán fue objeto de recolección y consumo por parte de los antiguos canarios. Poblados como Lomo de Los Gatos en Mogán, Cueva Pintada en Gáldar o Lomo de Los Melones en Telde han aportado evidencias de



El Museo Canario

Dr. Verneau, 2 Vegueta
35001 Las Palmas de Gran Canaria
info@elmuseocanario.com
www.elmuseocanario.com

su aprovechamiento. En concreto, en este último yacimiento fueron recuperadas un total de tres semillas en el interior de dos estructuras de piedra comunicadas entre sí (estructuras 1 y 2), destinadas a la manipulación y procesado de alimentos. Las dataciones realizadas mediante carbono 14 sitúan ambas construcciones entre los siglos XIII y XV después de Cristo, fecha esta última en la que tuvo lugar la conquista del archipiélago.

Además del mocán, el consumo de otros frutos silvestres se ha podido documentar en diversos asentamientos, como la támara o el balo. Pero a diferencia de lo que sucede con las plantas cultivadas (cereales, legumbres e higueras) -introducidas en la isla por la población prehispánica desde su lugar de origen (norte de África)-, las plantas silvestres recolectadas están presentes en los espacios domésticos aborígenes en una inferior proporción. Tal circunstancia parece apuntar a un menor peso de la actividad de recolección silvestre en la configuración de la economía de los antiguos canarios y por tanto en su propia dieta, la cual, como diversos estudios han demostrado, tuvo su principal base en los productos agrícolas. En esa menor presencia de frutos silvestres habría que considerar también la manera en la que pudieron ser consumidos muchos de ellos, pues la ingesta en crudo, sin existir un contacto con el fuego para prepararlos, haría mucho más difícil su preservación hasta la actualidad. En cualquier caso, no puede negarse que la recolección silvestre representaría un complemento para la dieta prehispánica y un recurso importante en épocas de malas cosechas.

Uno de los aspectos sobre el que cabe llamar la atención es el hecho de la presencia del fruto del mocán en poblados que están ubicados en la costa, como Lomo de Los Melones, y por tanto muy alejados de las áreas de monte verde a la que pertenece esa especie. Ante ello se ha planteado la posibilidad de una extensión mayor del mocán en la isla en época preeuropea, o bien que se recorrieran largas distancias para llevar a cabo su recolección. Sin negar esta última posibilidad de amplios desplazamientos o incluso una actividad de intercambio, hay diversos elementos que apuntan también hacia la primera propuesta, como la existencia de topónimos relacionados

con esta especie en áreas donde hoy no hay presencia de los nichos ecológicos que le son propios, o la identificación en diversos poblados costeros de carbones de mocán que indican que, además de sus frutos, los canarios recurrieron también a esta especie para el acopio de leña. En definitiva, todo ello parece indicar la mayor abundancia y extensión de un árbol como el mocán en la isla de Gran Canaria durante el periodo preeuropeo, reflejo de un paisaje vegetal bien diferente al que hoy conocemos.



Detalle del árbol del mocán (*Visnea mocanera*)

En lo que se refiere a la forma en la que era consumido, las fuentes etnohistóricas aluden a su aprovechamiento para la elaboración de un arrope. Así, Sedeño (s. XVI/XVII) apunta a *que de él hacían vino i vinagre i la misma mata por sí embriaga* (en F. Morales, 2008: 371), ofreciendo un mayor detalle Espinosa quien refiriéndose a los aborígenes de Tenerife indica que *a estos [mocanes] llaman los naturales yoya, y la miel dellos chacerquem. Hacíanla desta manera; cogían los mocanes muy maduros y poníanlos al sol tres o cuatro días, y martahajábanlos o quebrábanlos desmenuzándolos y echábanlos a cocer en agua hasta que se embebía y quedaba como arrope; y deste usaban como medicina para cámara* ([1593] 1980: 38).

En relación con estos datos, J. Morales (2010) propone que el estado carbonizado y la conservación en algunas de estas semillas de restos de la pulpa adheridos a ellas podrían relacionarse con el procesado de tales frutos para la obtención del mencionado arrope. De cualquier forma, el tratamiento conferido a los mocanes favorecería su conservación y por tanto el acceso a este recurso alimenticio durante un tiempo más prolongado que de consumirse en estado fresco.

De la recuperación y estudio de las semillas, frutos y otras partes similares de las plantas en contextos arqueológicos se encarga la paleocarpología. En Canarias esta línea de investigación ha sido implantada y desarrollada por el especialista en la materia Jacob Morales Mateos. Los métodos de muestreo, recuperación e identificación llevados a cabo desde esa disciplina están permitiendo acceder a una rica información sobre las prácticas agrícolas y de recolección silvestre de los antiguos canarios, lo que ha significado una mejor comprensión y reconstrucción de esta sociedad prehispánica.

Bibliografía:

ESPINOSA, Fray Alonso. *Historia de Nuestra Señora de Candelaria*. Tenerife: Goya Ediciones, [1594] 1980.

GALINDO RODRÍGUEZ, Abel y ALBERTO BARROSO, Verónica. *Lomo Los Melones. Campaña arqueológica 2004. Playa de La Garita. Telde. Memoria de excavación*. Inédita, s.d.

MORALES MATEOS, Jacob B. *El uso de las plantas en la prehistoria de Gran Canaria: alimentación, agricultura y ecología*. Gran Canaria: Cabildo de Gran Canaria. Museo y Parque Arqueológico Cueva Pintada, 2010.

MORALES PADRÓN, Francisco (ed). *Canarias: crónicas de su Conquista*. Las Palmas de Gran Canaria: Cabildo de Gran Canaria, 2008.



Semilla de mocán (*Visnea mocanera*). La conservación de la mayor parte de las semillas recuperadas en contextos aborígenes de Gran Canaria se ha producido a partir de un proceso de carbonización - como sucede con las semillas de mocán- el cual pudo deberse a diferentes circunstancias (accidentes culinarios, limpiezas, tostado...). En menor medida, otras semillas y frutos han llegado hasta nosotros por desecación.