

# HISTORIA DE LA INCORPORACIÓN DE CULTIVOS AFRICANOS EN CANARIAS DURANTE LOS SIGLOS XV AL XVIII

Germán Santana Pérez, Marcos Salas Pascual  
y M. Teresa Cáceres Lorenzo  
Universidad Las Palmas de Gran Canaria

## RESUMEN

África se convirtió en un foco de interés para las Islas Canarias. Existieron contactos regulares entre ambos territorios durante los siglos XVII y XVIII. El Archipiélago está a pocos kilómetros del continente, lo que supuso una ventaja para el comercio mantenido durante estas dos centurias. Las relaciones con África fueron muy ricas. Temas como la población, la cultura, pero también los intercambios de fauna y botánica habían ayudado a su desarrollo. En este artículo queremos describir un punto en especial, el de la botánica. Muchas plantas africanas fueron introducidas en las Islas. Canarias tuvo, sobre todo, contactos con la costa atlántica africana. Los lazos se establecieron con Berbería, las Islas de Cabo Verde, Guinea, el Congo, Sao Tome, Fernando Poo y Anabon, Angola y Sudáfrica. Pero también existieron relaciones con el Océano Índico: Mozambique, Reunión e Isla Mauricio.

PALABRAS CLAVE: África, Islas Canarias, plantas, botánica, cultivo, siglos XVII y XVIII.

## ABSTRACT

Africa remained a focus of interest to the Canary Islands. In the seventeenth and eighteenth century a regular contact existed between both. The Archipelago is a few kilometers from the continent. In this sense, it enjoyed this advantage in the trade with Africa during the seventeenth and eighteenth centuries. Relationship with Africa has been very rich. Topics, such as population and culture, but also Fauna and Botany have helped their development. In this article we want to describe a particular point, Botany. A lot of African plants were introduced in the Islands. The Canary Islands had contacts, over all, with the Atlantic African Coast. Links were also established with Berberia, the Cape Verde Islands, Guinea, the Congo, Sao Tome, Fernando Poo and Anabon, Angola and South Africa. But relations also existed with the Indian Ocean: Mozambique, Reunion Island and Maurit Island.

KEY WORDS: Africa, Canary Islands, plants, Botany, cultivation, seventeenth and eighteenth century.

## 1. INTRODUCCIÓN

La relación de Canarias con el continente africano, aunque poco conocida, ha sido constante y regular durante toda su historia, y particularmente en la etapa moderna<sup>1</sup>. La misma conquista del Archipiélago estuvo ligada a un fenómeno más amplio de circunnavegación y expansión europea por el continente africano. Esta vinculación se refleja en distintos aspectos que definen a las primeras sociedades isleñas. Nos referimos a vínculos culturales, sociales, económicos, lingüísticos, etc. Estas aportaciones han sido mutuas, de Canarias hacia África pero también de África hacia Canarias. Aunque los intercambios no se llevaron a cabo en un plano de igualdad, sí fueron igualmente fructíferos.

En el caso de las afinidades lingüísticas, es conocido el hecho de que algunas islas conocen el uso de ciertas palabras que son de clara procedencia árabe, y que no se han incorporado a las hablas canarias a través de los romances peninsulares sino por medio del contacto humano entre Canarias y el continente africano. Lo verdaderamente llamativo es que algunas de estas voces no se limitan a conservar el significado originario, sino que su incorporación al español de Canarias ha provocado cambios de significado. Nos estamos refiriendo a *majalulo*, palabra que en su origen árabe significaba «agujereado», para hacer referencia al camello que le perfora la lengua para que no continúe lactando. Esta acepción se especializa en el canario como «camello joven». Ya en el siglo XIX se documenta *majalulo* con otros dos sentidos más amplios: «hombre mal formado» y «persona con poca formación que se mueve torpemente»<sup>2</sup> que nos indican la integración del vocablo al español hablado en Canarias.

Siguiendo con *majalulo*, el estudio geográfico de esta palabra nos proporciona el dato de que estamos ante una voz que se ha introducido en Canarias por las islas orientales de Lanzarote y Fuerteventura, y gracias al uso en la actualidad forma parte del léxico diferencial del Archipiélago.

---

<sup>1</sup> Algunos estudios a este respecto los localizamos en las obras de RUMEU DE ARMAS, Antonio: *España en el África Atlántica*. Instituto de Estudios Africanos, Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Madrid, 1956; LOBO CABRERA, Manuel: *La esclavitud en las Canarias Orientales en el siglo XVI (negros, moros y moriscos)*. Cabildo Insular de Gran Canaria. Santa Cruz de Tenerife, 1982; *El comercio canario europeo bajo Felipe II*. Funchal, 1989; ANAYA HERNÁNDEZ, Luis Alberto: «Huida de esclavos desde Canarias a Berbería en la segunda mitad del siglo XVI». *España y el Norte de África. Bases Históricas de una relación fundamental. Actas del Primer Congreso Hispano-Africano de las culturas mediterráneas «Fernando de los Ríos Urruti»*. Melilla, 1984; MORALES LEZCANO, Víctor, GARCÍA FRANCO, Vicente y PEREIRA RODRÍGUEZ, Teresa: *Canarias y África (alibajos de una gravitación)*. Mancomunidad de Cabildos de Las Palmas, Sevilla, 1985. TORRES SANTANA, Elisa: «El comercio Grancañario con Cabo Verde a principios del siglo XVII». *Actas do II Coloquio de Historia da Madeira*. Comissao para as comemorações dos descobrimentos portugueses. Funchal, 1989, pp. 761-778. SANTANA PÉREZ, Germán y SANTANA PÉREZ, Juan Manuel: *La puerta afortunada. Canarias en las relaciones hispano-africanas de los siglos XVII y XVIII*. Los Libros de la Catarata, Cabildo de Gran Canaria, Cabildo de Lanzarote. Madrid, 2002.

<sup>2</sup> CORRALES, C. y CORBELLA, D.: *Diccionario histórico del español de Canarias*. Instituto de Estudios Canarios. 2001, p. 932.

Los datos de esta relación con África parecen estar acompañados de cierto desprestigio social. Por ejemplo, en el Romancero Tradicional Canario se lee, en el romance de tema local «El pino de Teror»<sup>3</sup>:

En la plaza de Teror, por un lugar tan bueno,  
se ha permanecido un pino donde Dios tiene su efecto.  
Este pino creció tanto que ha llegado un momento,  
ha llegado sus tiernas ramas a bendecir el cielo.  
En los pimpollos más altos tres dragos verdes nacieron  
donde al menos malogrado tiene la Virgen su asiento.  
En el corazón del pino un chorro de agua cubierto  
donde mancos y tullidos allí tienen su remedio.  
Este pino se ha secado porque el agua la vendieron  
los curas y sacristanes a cuartillo por el medio.  
Mañanita de San Juan estando el lugar festejo  
una niña de mal de ojo este pino lo rendiera.  
Salió el pino despedido sus verdes ramas al suelo  
sobre la tierra de mármol tierra de alto precio.  
La llevan a casa de un morillo de un morillo soberbio.  
—Yo soy María del Pino que de las Canarias vengo  
vengo a darte la victoria y a sacarte de tu empeño—  
¡Viva la Virgen del Pino! ¡Viva la Virgen el cielo,  
que ésta tiene más victorias que estrellas mantiene el cielo!

La tradición oral ha recogido como causa de la caída del pino una serie de verdades culturales: la culpabilidad del clero, las creencias populares, la cercanía con el día de San Juan y la presencia del moro que acompaña la suerte de este ejemplar botánico.

A la vista de lo anterior, es posible afirmar que la relación Canarias-África ha existido pero con frecuencia por motivos culturales y sociales no ha recibido la atención que se merece. Precisamente este artículo pretende detenerse en uno de los aspectos menos conocidos de ella, los préstamos vegetales de África hacia Canarias. Los estudios que se han acercado al tema de la introducción o exportación de especies vegetales, se han detenido más en las relaciones con América. Las noticias acerca de las plantas con origen africano, aunque abundantes, no han sido recogidas en un estudio monográfico, sólo aparecen en una documentación muy dispersa.

A diferencia del libro ya clásico de Crosby<sup>4</sup> sobre el imperialismo ecológico de Europa, en este artículo pretendemos analizar el vínculo que existió entre un

---

<sup>3</sup> Este romance se analiza en CÁCERES LORENZO, M.T.: *Estudio del romancero tradicional isleño (Cuba, Canarias y Puerto Rico)*. Cabildo de Gran Canaria. Las Palmas, 1993, en el capítulo dedicado al estudio de la sociedad isleña a través del romancero.

<sup>4</sup> CROSBY, Alfred W.: *Imperialismo ecológico. La expansión biológica de Europa, 900-1900*. Crítica. Barcelona, 1988.



continente de posible ocupación, como África, y Canarias, de sus aportes en el aspecto de los cultivos. No queremos, por tanto, estudiar aquí la europeización de África, sino justo lo contrario, qué fue lo que obtuvo Canarias con estos intercambios.

La relación humana entre Canarias y África parte desde el mismo poblamiento de las islas, pues los primeros habitantes provenían de la parte norte del continente. Los lazos se intensificaron tras la conquista castellana. Entre los siglos XV y XVIII los canarios mantuvieron contacto directo o indirecto con prácticamente toda la costa africana, aunque no siempre eran lazos bidireccionales, sino que también formaban parte del circuito triangular atlántico<sup>5</sup>. Se exportaron e importaron mercancías de Berbería<sup>6</sup>, pero también de Cabo Verde, de los Ríos de Guinea (Senegal y Guinea Bissau), de la costa y las islas del Golfo de Guinea (Sao Tomé, Fernando Poo y Annobón), del Congo, de Angola<sup>7</sup>, de Sudáfrica, de Mozambique e incluso, a partir del siglo XVII de las islas de Mauricio y Reunión en el océano Índico<sup>8</sup>. No debemos olvidar tampoco una actividad practicada de forma continua en el tiempo y que tantos beneficios produjo a la economía isleña, las pesquerías en el banco pesquero canario-sahariano<sup>9</sup>.

Las conexiones más intensas se establecieron sobre todo con aquellos territorios más cercanos: Marruecos, Sáhara Occidental, Cabo Verde y Guinea. Especialmente interesante es la actividad de conquista, cuyo hito más destacado es la construcción de Santa Cruz de la Mar Pequeña<sup>10</sup>, y de cabalgadas que se aplican a la zona comprendida entre los Cabo Aguer y Bojador desde finales del siglo XV y todo el siglo XVI, por el trasiego continuo de artículos hacia Canarias que provenían tanto de la zona sahariana como de la ribera del río Níger a través de las rutas caravaneras que se desviaban hacia ese litoral. Finalmente Felipe II prohibiría estas razzias en 1572, languideciendo las expediciones hacia el final de esa centuria. Otra

---

<sup>5</sup> SANTANA PÉREZ, Germán: «El comercio triangular Europa-África-América a través de la participación canaria». *Cuadernos Americanos*, año XVI, vol. 5, núm. 95, 2002, Universidad Nacional Autónoma de México, pp. 161-170.

<sup>6</sup> ARRIBAS PALAU, Mariano: «Notas sobre el abastecimiento de granos a Canarias desde Marruecos (1769-1789)». *Anuario de Estudios Atlánticos*. Patronato de la «Casa de Colón». Madrid-Las Palmas, año 1979, núm. 25, pp. 359-410.

<sup>7</sup> LOBO CABRERA, Manuel y TORRES SANTANA, Elisa: «La Palma y los mercados del África Negra, 1600-1640». *Anuario de Estudios Atlánticos*, núm. 43, 1997, pp. 421-465.

<sup>8</sup> Centre d'Accueil et de Recherche des Archives Nationales (CARAN), *Affaires étrangères*, B/III/351. En agosto de 1790, el navío francés *La Libertad*, que había zarpado del puerto de Lorient, cargó en el Puerto de La Cruz de 500 a 600 pipas de vino de la Casa Cologan para dirigirse a la Isla de Francia y de Borbón

<sup>9</sup> Sobre esta actividad económica nos hemos ocupado en SANTANA PÉREZ, G.: «Las pesquerías en Berbería a mediados del siglo XVII». *Tebeto. Anuario del archivo histórico insular de Fuerteventura (Islas Canarias)*. Núm. VIII. Cabildo Insular de Fuerteventura. Puerto del Rosario, 1995, pp. 13-30; y *El comercio exterior de las Canarias Orientales durante el reinado de Felipe IV*. Cabildo de Gran Canaria. Las Palmas de Gran Canaria, 2002.

<sup>10</sup> RUMEU DE ARMAS, A.: «La torre africana de Santa Cruz de la Mar Pequeña». En *Anuario de Estudios Atlánticos*, núm. 1. Patronato de la «Casa de Colón». Madrid-Las Palmas, 1955, pp. 397-477.



actividad todavía más regular fue la de las pesquerías, que discurrieron entre el Cabo Aguer y Arguín<sup>11</sup>, las cuales tomaron contacto con las poblaciones y las mercancías de la costa africana, tanto de forma legal como ilegal. Los pescadores cambiaban viejas cuerdas, que los saharauis utilizaban para fabricar redes de pesca, pan, cebollas, papas y frutos de diferentes clases, y recibían agua, madera, huevos de avestruz y plumas<sup>12</sup>.



La principal demanda hasta el siglo XVII fueron los esclavos, de muy diversos orígenes y etnias. Del Norte de África se importó trigo, cebada, millo, harina, aceite, cera, bizcocho, dátiles, guisantes, habas, alpiste, almendras, garbanzos, lentejas<sup>13</sup>, miel, lana, ganado, carne salada, cueros, plumas de avestruz, pescado, almendras, cobre, esparto, ámbar y anís. Otros artículos llegaron del África subsaha-

<sup>11</sup> AHPLP, MOYA, Francisco de, leg. 1.208, año 1660, Gran Canaria, fol. 26 r.v. En 1660 estaba ancorada la nao *El Castillo de la Torre*, del que era capitán y maestre Miel Feutrel, para dirigirse a hacer la pesquería en el castillo de Arguín.

<sup>12</sup> GLAS, G.: *Descripción de las Islas Canarias 1764*. La Laguna, 1999, pp. 143-144.

<sup>13</sup> CARAN, *Affaires étrangères*, B/III/351, s./fol. En octubre de 1796 llegó a Tenerife el bergantín español *El Gran poder de Dios*, procedente de Mogador, de 150 toneladas, con cargamento de trigo, cebada, aceite, guisantes y lentejas.



riana como ganado, cueros, carne salada, azúcar, cera, tocino, sal, las pipas vacías, cereal, oro, marfil<sup>14</sup>, tintes, especias, pieles. De todos ellos se tuvo conocimiento y consumo regular durante este largo periodo de tiempo.

Durante el siglo XVIII y coincidiendo con el periodo de la Ilustración, la clase dirigente canaria buscó alternativas al cultivo de la vid, que en aquellos momentos se encontraba en una prolongada crisis provocada por la pérdida de mercados. La introducción y desarrollo de cultivos fue auspiciada por las Sociedades Económicas de Amigos del País. Un fiel reflejo de esta situación y de esta apuesta fue la creación del jardín botánico en el valle de La Orotava, si bien éste se especializó sobre todo en la aclimatación de plantas americanas y asiáticas<sup>15</sup>.

De entre los cultivos que han llegado a Canarias desde el continente africano podemos hacer varios grupos según sea su modo de introducción y su territorio de origen. No todos los cultivos que proceden de África tienen en este continente su lugar de origen, al contrario, la mayor parte de estas plantas tienen sus territorios de origen en Asia y se establecieron en África antes de pasar a Canarias. De cualquier manera, sean o no originarios del continente vecino, el papel de éste como trampolín de llegada a las Islas es el motivo de la elección de estos cultivos, de los cuales pretendemos estudiar el momento posible de su introducción y el papel que tenían en la economía canaria de estos siglos.

Existen en Canarias durante el periodo estudiado cultivos de origen africano que al parecer llegaron directamente de la cercana costa africana (ñame, plátano, cultivos prehispánicos); otros sin embargo pudieron llegar directamente de África o bien pudieron ser traídos desde la Península Ibérica, adonde llegaron mucho antes de la colonización europea de las Islas (calabaza de agua, trigo morisco)

## 2. CULTIVOS QUE PROVIENEN DIRECTAMENTE DE ÁFRICA

Las fuentes históricas nos dan noticias de la presencia de los siguientes cultivos:

### 2.1. PLÁTANO (*MUSA ACUMINATA*)

Nomenclaturalmente la platanera canaria se ha incluido en el taxon *Musa acuminata*<sup>16</sup>, siendo en otras ocasiones denominada *Musa cavandishii* e incluso *Musa*

---

<sup>14</sup> Archivo Municipal de La Laguna (AMLL), Sanidad 2, cuaderno 6, s./fol. En 1674, el capitán Juan de Iriarte trajo de Cacheo y costa de Guinea (entre ellos el Río Gambia), ochenta y tantos negros, cueros, cera y marfil.

<sup>15</sup> RODRÍGUEZ GARCÍA, V.: *Jardín Botánico de Tenerife en el siglo XVIII*. Cabildo Insular de Gran Canaria. Sevilla, 1979.

<sup>16</sup> KUNKEL, G. (1991): *Flora y vegetación del Archipiélago Canario. Tratado Florístico, 2ª parte*. Edirca, Las Palmas de Gran Canaria, p. 265; HANSEN, A. y SUNDING, P. (1993): «Flora of Macaronesia. Checklist of vascular plants». 4. revised edition. *Sommerfeltia* 17, pp. 210-211.





*nana*. Al parecer todas estas variedades de cultivo son producto de la hibridación de *Musa acuminata* y *Musa balbisiana*, especies seminíferas oriundas de la región Indomalaya<sup>17</sup>. En América, es más frecuente el cultivo de *Musa paradisiaca*, la bananera, cuyos grandes frutos se consumen preferentemente cocidos. En toda la zona tropical y subtropical del planeta se cultivan distintas variedades de esta especie conocidas popularmente como banano, guineo, cambur, plátano macho, rulo, etc.

A pesar de que en la actualidad el origen asiático de plátano no se discute, existen algunas voces que piensan en un origen americano para algunas variedades. Esta opinión se basa en que los descubridores españoles encontraban plátanos entre los cultivos de los indios que aparecían en su camino. Uno de los casos más conocidos es el de Orellana, quien encontró estos plátanos creciendo en la selva amazónica<sup>18</sup>. La razón de este adelantamiento del cultivo del plátano a la propia colonización europea debe buscarse en la perfecta aclimatación de la especie al clima tropical americano, así como a la fácil dispersión del cultivo mediante retoños basales, conocidos como mamones en las Islas, y que probablemente fue aprovechada por los indios americanos para propagar su cultivo. De esta manera, la expansión del cultivo precedió en diez años al desplazamiento de los conquistadores<sup>19</sup>. Aunque sorprendente, no es éste un caso único en la historia de la propagación de cultivos por el Continente Americano, ya que en el siglo XVIII, en el interior de Carolina y de Georgia, los colonos ingleses encontraban melocotoneros creciendo en los huertos de los amerindios. La facilidad en la propagación de este fruto a partir de su semilla, repetidamente referida en las crónicas de la época, o la introducción de este cultivo por franceses o españoles durante el siglo XVI en La Florida, pueden explicar este caso<sup>20</sup>.

Presumiblemente el plátano llegó a las Islas desde la vecina costa africana en 1499 o en 1599, traído por una expedición enviada por el Cabildo de Gran Canaria, según los datos explicados por el historiador Tomás Marín y Cubas, en 1687, y recogidos por Pérez Vidal<sup>21</sup>. También, Gonzalo Fernández de Oviedo dice que las primeras plataneras fueron llevadas por el padre Tomás de Berlangas a América desde Gran Canaria, en 1516, concretamente del huerto de San Francisco de Las Palmas a Santo Domingo. Pero esta explicación no complace a todos por igual. Alexander Von Humboldt<sup>22</sup> afirma que los plátanos tinerfeños cultivados a finales del siglo XVIII eran los que en América eran conocidos por los colonos españoles como cambures o guineos y dominicos, nombres que persisten en la actualidad en

---

<sup>17</sup> DEVESA ALCARAZ, J.A.: «Plantas con semillas». En *Botánica*. McGraw-Hill-Interamericana. Madrid, 1997, p. 568.

<sup>18</sup> ALCINA FRANCH, J.: *Los orígenes de América*. Alhambra, Madrid, 1985, p. 268.

<sup>19</sup> LEÓN, J.: «Los recursos fitogenéticos del Nuevo Mundo». *Cultivos marginados, otra perspectiva de 1492*. 1992, p. 9

<sup>20</sup> CROSBY, A.W.: *Imperialismo ecológico...*, *opus cit.*, pp. 175-176.

<sup>21</sup> PÉREZ VIDAL, J.: *Aportación de Canarias a la población de América*. Excmo. Cabildo Insular de Gran Canaria, Las Palmas de Gran Canaria, 1991, p. 13.

Puerto Rico<sup>23</sup> y en otros países. Pero el plátano conocido como hartón o zapatelote, este último nombre vernáculo mexicano, de fruto triangular y con 7 a 8 pulgadas de longitud, necesita para madurar temperaturas más elevadas que las presentes en el Archipiélago. Esta segunda variedad podría ser tanto autóctona americana como introducida desde África directamente. De una manera u otra esta planta arraigó de tal manera que en el *Tratado de las drogas y medicinas de las Indias Orientales*, de 1578, donde se habla de la higuera de las Indias, la cita como abundante en Nueva España y el Perú<sup>24</sup>, además en sus tierras de origen: Malabar, Bengala, Cabo Verde, etc.

Todo lo anterior sirve para explicar el origen de este cultivo y el viaje que realizó hasta América, pero falta por estudiar su implantación en las Islas. Sobre este aspecto hay que decir que ya a mediados del siglo XVI se consideraba al plátano un cultivo característico de las Islas, tanto que el poeta Díaz Tanco<sup>25</sup> (1552: XIX, 3) lo incluye en una relación de plantas que el autor vio en Canarias:

Vi olmos y buxos y balos sabinas  
Vinaticos, palmas, scipreses, laureles  
Vi plátanos, cedros y linaofoeses [...]

Poco más tarde, en 1583, Thomas Nichols<sup>26</sup> describe perfectamente cómo se cultivaba y comía lo que él denomina plantano. De aquí en adelante las referencias al cultivo del plátano en Canarias son constantes. Según Viera y Clavijo la tradición atribuía su introducción desde la costa de Guinea, donde le llamaban banano, siendo luego llevado desde Gran Canaria a Santo Domingo y desde allí al resto de América<sup>27</sup>.

Como curiosidad hay que apuntar que a principios del siglo XVII otro poeta, en este caso Silvestre de Balboa<sup>28</sup>, señala la importación de plátanos y mamones desde América hasta Canarias. Sobre la verosimilitud de esta cita hay que poner ciertas

<sup>22</sup> HUMBOLT, A. De.: *Viaje a las Islas Canarias*. Edición, estudio crítico y notas de M. Hernández González. Francisco Lemus Editor, La Laguna, 1995, p. 89.

<sup>23</sup> ÁLVAREZ NAZARIO, M.: *La herencia lingüística de Canarias en Puerto Rico*. Instituto de Cultura Puertorriqueña, San Juan, 1972; BENEDETTI, M.: *Sembrando y sanando en Puerto Rico. Tradiciones y visiones para un futuro verde*. Orocovis, Puerto Rico, 1996.

<sup>24</sup> ACOSTA, C.: *Tratado de las drogas y medicinas de las Indias Orientales*. Edición facsímil. Presentación de J.C. Fernández Ares, introducción de A. Viñayo González y coordinador editorial de J.M. Martínez Rodríguez. Universidad de León, Colegio Oficial de Farmacéuticos de la Provincia de León, León, 1995, p. 75.

<sup>25</sup> DÍAZ TANCO, V.: *Triunfo canario isleño. (c1552)*, edición de A.R. Rodríguez Moñino, *El Museo Canario*, II, núm. 4, 1934, pp. 11-35.

<sup>26</sup> CIORANESCU, A.: *Thomas Nichols. Mercader de azúcar, hispanista y hereje*. Instituto de Estudios Canarios, La Laguna de Tenerife, 1963, p. 111.

<sup>27</sup> VIERA Y CLAVIJO, J. De: *Diccionario de Historia Natural de las Islas Canarias. Índice alfabético descriptivo de sus tres reinos: animal, vegetal y mineral*. Edición dirigida y prologada por M. Alvar López. Excma. Mancomunidad de Cabildos de Las Palmas. Plan Cultural. 1982, pp. 363-365.

<sup>28</sup> BALBOA, S.: *Espejo de paciencia* [1608]. Edirca. Las Palmas de Gran Canaria, 1981, p. 76.



dudas, ya que posiblemente en dicha época ya se creía al plátano un cultivo americano, y por tanto el poeta sólo añadió su nombre a otros tantos alimentos de este origen.

Las referencias sobre la producción e incluso la comercialización del plátano a nivel local son más o menos abundantes<sup>29</sup>. En la descripción que de Tenerife hizo en 1701 el padre Loyer dice que en ella se encuentran en abundancia, entre otros frutos deliciosos, los plátanos<sup>30</sup>. Sabemos que en Gran Canaria se cultivaba al menos en los huertos del barranco de Guinguada, próximos a la ciudad de Las Palmas<sup>31</sup> y a viajeros como el sueco Peter Lindeström le llamaba poderosamente la atención su cultivo en la isla<sup>32</sup>.

## 2.2. ÑAMERA (COLOCASIA ESCULENTA)

En Canarias se conoce como ñamera a la planta que produce los ñames, tubérculos grandes, de superficie oscura y fibrosa que se consumen cocidos y que son muy conocidos y apreciados en todas las Islas. Muy posiblemente se trate de una planta introducida en el Archipiélago desde la cercana costa africana, quizá en tiempos prehispanos<sup>33</sup>.

Una referencia sobre la presencia del ñame antes de la llegada de los europeos a Canarias nos la ofrece en 1803 Bory de Saint-Vincent<sup>34</sup>, quien dice de ella que sus hojas aparecen en grabados guanches. Su zona originaria es la región Indo-malaya<sup>35</sup>, de donde pasaría a África a través de los contactos entre los pueblos del Índico.

Al igual que el plátano, el ñame está documentalmente presente en Gran Canaria entre 1499 o 1500, gracias a una expedición del Cabildo a la costa africana, incursión encabezada por el gobernador Juan Siverio Mújica<sup>36</sup>.

A mediados del siglo XVI su cultivo estaba muy extendido así como su presencia silvestre en barrancos y rezumaderos. Su uso fue fundamental en los años de

---

<sup>29</sup> AGS, Contaduría Mayor de Cuentas, legs. 3.138, núm. 20, 3.190, núm. 2 y 3.221, núm. 7. Entre 1663 y 1665 salen desde Gran Canaria a Fuerteventura y Lanzarote 4 barriles cargados de plátanos.

<sup>30</sup> PICO, B. y CORBELLA, D. (dir): *Viajeros franceses a las Islas Canarias*. Instituto de Estudios Canarios. La Laguna, 2000, p. 80.

<sup>31</sup> AHPLP, MOYA, FRANCISCO DE, leg. 1.204, año 1653, Gran Canaria, fol. 328 r.v. En octubre de 1653, Melchor de Alimón se obligó a entregar todos los racimos de plátanos que cogiese en sus huertas en el barranco de Las Palmas.

<sup>32</sup> LINDESTRÖM, P.: «Viaje a Nueva Suecia (Geografía Americana) (1654-1656)». *Aventuras y observaciones en la costa occidental de África y sus Islas*. La Laguna, 1991.

<sup>33</sup> CHIL Y NARANJO: *Estudios históricos, climatológicos y patológicos de las Islas Canarias*. Las Palmas de Gran Canaria, 1876, p. 615.

<sup>34</sup> BORY DE SAINT-VINCENT, J.B.G.M.: *Ensayo sobre las Islas Afortunadas y la antigua Atlántida o compendio de la historia general del Archipiélago Canario*. Colección «a través del tiempo», núm. 4. Ed. JADL, La Orotava, 1988, pp. 182-183.

<sup>35</sup> KUNKEL, G.: *Flora y vegetación...*, opus cit., p. 236.

<sup>36</sup> PÉREZ VIDAL, J.: *Aportación de Canarias...*, opus cit., p. 13.

escasez de trigo. En 1547, en Gran Canaria se redacta en una *Ordenanza del Gran Libro de Provisiones y Reales Cédulas*, también llamado *Libro Rojo de Gran Canaria*, lo siguiente:

Y que a causa de ello auia muchas veces la dicha ysla en gran necessidaad de pan tanto que algunas vezes se ha comido por falta de ello ñames y palmitos y otras rayzes y yervas<sup>37</sup>.

En 1563, Gaspar Fructuoso cuenta algo similar de La Palma, en un año de mala cosecha de trigo, la gente se mantenía con carne, «queijos», ñames y leche. El autor portugués Carreiro de Costa, en su obra *O inhame. Apuntamentos para a historia de sua cultura en Açores*, supone que de Canarias pasaron los ñames a las islas portuguesas de Madeira y Azores, también a la Península, donde eran conocidas como yames de Canarias<sup>38</sup>.

Ya en el siglo XVIII Viera<sup>39</sup> habla del ñame o ñame, nombrándolo como *Arum colocasia* L., y diciendo que el verdadero ñame es una planta americana sarmentosa, la dioscórea de Linneo. De todas formas Viera da equivocadamente un origen americano para el ñame canario.

Esta hipótesis sobre el paso del ñame desde América hasta Canarias o viceversa, aunque muy extendida, no parece cierta. La confusión se debe al empleo del mismo nombre común, ñame, para varias especies vegetales cuyo tubérculo es comestible. El término puede ser tanto un africanismo como un término onomatopéyico. En América se conocen con este nombre varias especies comestibles, sobre todo *Dioscorea trifida* y *Dioscorea batata*, plantas trepadoras muy cultivadas en el Caribe y en la América tropical.

A modo de conclusión podemos proponer como más posible la hipótesis siguiente: el ñame fue introducido en Canarias antes de la llegada de los europeos a las Islas o bien fue conocido por primera vez por los marineros españoles y portugueses que comerciaban con la costa africana. El ñame era utilizado como alimento por las tribus africanas, que le dieron el nombre. Más adelante, será utilizado por los comerciantes de esclavos como alimento de éstos en las largas travesías. El nombre del tubérculo pasó a América y allí se utilizó para designar a varias especies autóctonas americanas, desde el mismo momento del descubrimiento (es utilizado por Colón en su diario al referirse a los alimentos utilizados en el regreso del primer viaje) llegando a ser hoy sinónimo de raíz, como ocurre en las islas del Caribe<sup>40</sup>.

---

<sup>37</sup> VARIOS AUTORES: *Libro rojo de Gran Canaria o gran libro de provisiones y reales cédulas*. Introducción de P. Cullén del Castillo, presentación de F. Morales Padrón y revisión, ordenación e índices de M. Lobo Cabrera. Ediciones del Cabildo Insular de Gran Canaria, Las Palmas de Gran Canaria, 1995, p. 421.

<sup>38</sup> PÉREZ VIDAL, J.: *Aportación de Canarias...*, *opus cit.*, pp. 13-14.

<sup>39</sup> VIERA Y CLAVIJO, J. de.: *Diccionario de Historia Natural...*, *opus cit.*, pp. 226-227.

<sup>40</sup> BENEDETTI, M.: *Sembrando y sanando...*, *opus cit.*, p. 261.

### 2.3. CULTIVOS PREHISPANOS

Hasta el momento se conoce el cultivo en las Islas, anteriormente a la llegada de los colonos europeos, de muy pocas especies: la cebada (*Hordeum vulgare* L.), las habas (*Vicia faba* L.), arvejas (*Pisum* ssp.), el ya comentado trigo (*Triticum aestivum* L.), y la higuera (*Ficus carica* L.)<sup>41</sup>, aunque en este último caso algunos apuntan hacia la traída de este árbol por parte de navegantes mallorquines en el siglo XIV<sup>42</sup>, si bien otros autores afirman que se encontraban antes de estas expediciones<sup>43</sup>. A éstos habría que sumar, según recientes estudios<sup>44</sup>, los chícharos (*Lathyrus cicera o sativus*) y una variedad de lentejas (*Lens culinaria*).

De cualquier forma, es lógico pensar que estos cultivos que ayudaron al sustento de la población prehispana de Canarias, proceden del continente africano. Se desconoce si las variedades de cereales, leguminosas e higos que cultivaban los primitivos habitantes de Canarias siguieron utilizándose después de la conquista o si bien fueron sustituidas por las variedades traídas desde Europa por los nuevos colonos.

Lo que sí es cierto es que en las Islas alcanzaron un notable desarrollo en su producción, hasta el punto que su excedente se llegó a transportar<sup>45</sup>. Aunque la base principal de la alimentación canaria durante todo el Antiguo Régimen fue el cereal, las legumbres (arvejas, chícharos, lentejas, habas) fueron un complemento indispensable con sus aportes proteicos.

## 3. CULTIVOS DE POSIBLE ORIGEN AFRICANO

Los cultivos africanos que pudieron proceder de este continente o bien ser traídos desde Europa por los conquistadores son los siguientes:

### 3.1. TRIGO MORISCO

Se trata de una variedad de trigo al parecer procedente de África, muy apropiado para su cultivo en lugares con escasez de agua y que fue muy importante en la

---

<sup>41</sup> ARCO AGUILAR, M.C. del. : *Recursos vegetales en la prehistoria de Canarias*. Museo Arqueológico, Cabildo de Tenerife. La Laguna, 1993.

<sup>42</sup> VIERA Y CLAVIJO, J. De.: *Diccionario de Historia Natural...*, opus cit., pp. 216.

<sup>43</sup> SERRA RAFOLS, E.: «La alimentación de los guanches». En *Trabajos en torno a la cueva sepulcral de Roque Blanco*. Santa Cruz de Tenerife, 1960, pp. 49-53; ÁLVAREZ DELGADO, J.: «De la vida indígena». En *Revista de Historia*, 66. La Laguna, 1944, pp. 3-14.

<sup>44</sup> VELASCO VÁZQUEZ, J.: *Canarios. Economía y dieta de una sociedad prehistórica* Cabildo de Gran Canaria. Las Palmas de Gran Canaria, 1999, p. 170.

<sup>45</sup> AHPLP, ÁLVAREZ DE SILVA, Diego, leg. 1.266, año 1648, Gran Canaria, fols. 313 r.-314 v. En octubre de 1648 se cargaron en el barco *La Pena*, para llevar desde Gran Canaria al Puerto de La Cruz, entre otras mercancías, 26 fanegas de habas, 36,5 fanegas de cebada, 15 quintales de higos, 2 fanegas de arvejas, 2 fanegas de lentejas, 1 costal de chícharos y 1 canasta de plátanos.



agricultura isleña de los primeros siglos de la conquista. Aunque se conoce el cultivo del trigo por los habitantes prehispanos, es muy difícil llegar a delimitar si fue esta variedad u otra la que cultivaban los primeros pobladores de Canarias. Las pocas evidencias arqueológicas sólo pueden alcanzar a referir que se trataría del trigo común, *Triticum aestivum* L, en su subespecie *aestivo-compactum* Schiem, un trigo de grano desnudo<sup>46</sup>.

En la Península Ibérica reciben el nombre de trigo morisco o trigo moro algunas otras especies del mismo, como *Triticum durum*. Este nombre se registra desde el siglo XIX y en lugares de escasa pluviometría, como el levante español<sup>47</sup>, lo que podría indicar que el trigo morisco canario, utilizado en los siglos XVI al XVIII, y el peninsular de estas mismas épocas son la misma variedad.

Abreu Galindo apunta que había sido alojado, procedente de Berbería, desde el mismo momento de la conquista<sup>48</sup>. Una de las primeras referencias sobre el cultivo del trigo morisco en Canarias se remonta a 1548, en Tenerife<sup>49</sup>. Sin embargo, otros apuntan su introducción a Diego de Herrera, cinco lustros antes de la conquista de Gran Canaria<sup>50</sup>. Su importancia parece grande hasta al menos finales del s. XIX, siendo considerado una de las variedades de trigo que mejor se adaptaba a las condiciones de sequedad del clima canario en su zona más baja. Ledru anotaba que en Gran Canaria el trigo que más se consumía a finales del siglo XVIII era el morisco, al que catalogaba como trigo de Berbería<sup>51</sup>. Sobre su aspecto es importante la cita del profesor Bandini, regente de la clase de agricultura que funcionaba desde 1806 en una sala del Seminario Conciliar de Las Palmas de Gran Canaria, quien en 1816 en sus *Lecciones de Agricultura*<sup>52</sup> dice:

Las variedades de trigo son el racimal o castellano, el barbilla, el candeal, y el morisco; este es el más estimado tanto porque da más producto, cuanto porque su pan tiene mui buen sabor, aunque no mucha blancura

En Gran Canaria, ya desde los primeros meses del año se dejaba sentir la falta de alimento, con el consiguiente desasosiego entre sus habitantes y en las autoridades isleñas. Como se podía (mediante la búsqueda de nutrientes dentro de la

<sup>46</sup> ARCO AGUILAR, M.C. del. : *Recursos vegetales en...*, *opus cit.*, p. 92.

<sup>47</sup> CEBALLOS JIMÉNEZ, A.: *Diccionario ilustrado de los nombres vernáculos de las plantas en España*. ICONA, Madrid, 1986, p. 422.

<sup>48</sup> ABREU GALINDO, J.: *Historia de la conquista de las Siete Islas de Canaria*. Santa Cruz de Tenerife, 1977, p. 61.

<sup>49</sup> MARRERO, M., PADRÓN, M. y RIVERO, B.: *Acuerdos del Cabildo de Tenerife. Vol. VI. 1545-1549*. Instituto de Estudios Canarios. Fontes Rerum Canariarum-XXXVIII. La Laguna, 2000, p. 137.

<sup>50</sup> VELASCO VÁZQUEZ, J.: *Canarios. Economía y dieta de...*, *opus cit.*, p. 161.

<sup>51</sup> LEDRU, A.P.: *Viaje a la isla de Tenerife (1796)*. La Orotava, 1982, p. 38.

<sup>52</sup> BANDINI, J.B.: *Lecciones elementales de Agricultura teórica, práctica y económica que para la enseñanza de sus discípulos en las islas de Canaria ha coordinado el Dr. D. Juan Bautista Bandini*, Imprenta de Bazzanti, p. 51. La Laguna, 1816.



ínsula o en el exterior) se aguantaba hasta que se empezaba a segar el primer cereal de primavera, como el morisco, desde el mes de abril<sup>53</sup>, que paliaba en parte a las bocas más hambrientas, hasta que se fuese recogiendo la cosecha por los meses de mayo y junio. El trigo morisco se recogía tres meses después de que se sembraba, lo que, unido a que la tierra era fértil y «temprana», aseguraba cierta cantidad de trigo de una manera rápida.

El adjetivo *morisco* en una planta no indica expresamente «procedente del norte de África», sino que se utiliza por el hablante canario para expresar algunas cualidades de la planta, como el ser más resistente a la sequía, crecer con menos cuidados, e incluso añade cualidades peyorativas. En el léxico canario existen muchos ejemplos de la utilización de este adjetivo como son tabaiba morisca (*Euphorbia regis-jubae*), salvia morisca (*Salvia canariensis*), incienso morisco (*Artemisia thuscula*), etc., todas ellas plantas exclusivas de Canarias.

### 3.2. CALABAZA DE AGUA

La calabaza africana, *Lagenaria siceraria* (Molina) Standley, se conoce en todo el Mediterráneo desde hace miles de años<sup>54</sup>, así que es lógico pensar que pudo ser introducida en Canarias desde este punto. Pero existe una referencia que parece relacionar este cultivo con África en el siglo XVII en Canarias. Se trata de un proceso inquisitorial que sufrió un esclavo negro en Gran Canaria en 1658, acusado de hacer prácticas de brujería utilizando precisamente una de estas calabazas de agua<sup>55</sup>. Este caso nos permite pensar en la existencia de una relación, al menos cultural, entre la población de origen subsahariano en Canarias y esta especie de calabaza.

Entre las calabazas existe una variedad que popularmente se denomina calabaza de Guinea (*Cucurbita máxima*), pero cuyo origen es americano. Lo cierto es que el cultivo de esta variedad estuvo extendido por el marco insular e incluso se llegó a comercializar en el interinsular<sup>56</sup>. El epíteto *de Guinea* es utilizado para designar algunas variedades de cultivo, como la ya mencionada calabaza, y una variedad de pimiento (*Capsicum annum*)<sup>57</sup>, curiosamente otro cultivo de origen americano. La razón hay que buscarla quizá en la utilización de estas variedades en el área tropical africana, de donde pudieron traer los primeros ejemplares o tan sólo donde

<sup>53</sup> Archivo de Acialcázar, Sarmiento 1.

<sup>54</sup> ALCINA FRANCH, J.: *Los orígenes de...*, *opus cit.*, pp. 266-267.

<sup>55</sup> GRAY BIRCH, W. de.: *Catalogue of a collection of original manuscripts formerly belonging to the Holy Office of the Inquisition in the Canary Islands*. Edimburgo y Londres, 1903, pp. 617-618.

<sup>56</sup> AHPLP, BRAVO DE LAGUNA, Pedro, leg 1.210, año 1637, Gran Canaria, fols. 200 r.-202 v. En 1637 Francisco Borjes declaraba en testamento que tenía en la sacristía de la iglesia de Nuestra Señora de La Luz 46,5 docenas de calabazas de Guinea, para poder llevarlas a Lanzarote.

<sup>57</sup> VIERA Y CLAVIJO, J. De.: *Diccionario de Historia Natural...*, *opus cit.*, p. 358.



pudo formarse el nombre común de estas variedades de cultivo. En la mayor parte de los documentos no nos dan un calificativo a la palabra calabaza<sup>58</sup>.

### 3.3. ESPECIAS Y MEDICINALES

El comercio de las especias y otras plantas medicinales incluye muchas especies, unas de origen africano pero otras de muy diversos orígenes (asiático, mediterráneo, índico, etc.). Entre las africanas se tienen referencias sobre el comercio de acíbar (*Aloe vera*), alcanfor (resina de varios árboles asiáticos y africanos) y algodón (*Gossypium herbaceum* y *Gossypium arboreum*). De éstos sólo el acíbar, más conocido en Canarias como sábila o pita sábila, se cultivó aunque de manera minoritaria por sus propiedades medicinales y como planta ornamental.

La sábila procede de Sudáfrica y gracias a sus excepcionales propiedades medicinales fue utilizada y comercializada desde mucho antes del nacimiento de Cristo. De su lugar de origen fue llevada hasta el Medio Oriente y el Mediterráneo por los árabes<sup>59</sup>.

En Canarias se documenta su cultivo desde 1678<sup>60</sup> y la ratifica Viera y Clavijo<sup>61</sup> incluso como planta asilvestrada.

De las otras dos plantas no existen noticias de su cultivo en las Islas. El algodón africano, de porte herbáceo y de mayor necesidades de agua, no llegó a implantarse en las Islas ya que muy pronto se introdujo el algodón americano (*Gossypium hirsutum* y *Gossypium barbadense*), de mayor duración y productividad. Viera refiere como especie cultivada en Canarias la africana *Gossypium arboreum*, aunque a su vez indica que este cultivo procede de ambas Indias<sup>62</sup>, por lo que es muy difícil conocer hoy cuál era su procedencia. Lo cierto es que durante estos siglos abundan las noticias del cultivo del algodón en Gran Canaria, Fuerteventura y Tenerife<sup>63</sup>, sin que, desde luego, se precise su origen.

En Canarias se cultivaba a principios del siglo XIX una variedad de la pimienta llamada pimienta de Guinea, «muy cumplida y encorvada por el extremo,

---

<sup>58</sup> AHPLP, ASCANIO, Luis, leg. 1.260, año 1649, Gran Canaria, fols. 408 r.-409 v. En noviembre de 1649 se envían 12 pipas de vino, higos y calabazas desde Gran Canaria a Fuerteventura.

<sup>59</sup> ACOSTA, C.: *Tratado de las drogas y medicinas de las Indias Orientales*. Edición facsímil. Presentación de J.C. Fernández Ares, introducción de A. Viñayo González y coordinador editorial de J.M. Martínez Rodríguez. Universidad de León, Colegio Oficial de Farmacéuticos de la Provincia de León, León, 1995, pp. 191-211.

<sup>60</sup> SOSA, F.J.: *Topografía de la Isla Afortunada de Gran Canaria*. Cabildo Insular de Gran Canaria. Las Palmas de Gran Canaria, 1994, p. 253.

<sup>61</sup> VIERA Y CLAVIJO, J. de.: *Diccionario de Historia Natural...*, opus cit., p. 421.

<sup>62</sup> VIERA Y CLAVIJO, J. de.: *Diccionario de Historia Natural...*, opus cit., pp. 30-31.

<sup>63</sup> LEDRU, A.P.: *Viaje a la...*, opus cit., pp. 37 y 85. Ledru afirma de Tenerife que «se ven algodonereros magníficos, que los habitantes no se preocupan en cuidar».



igualmente quemona»<sup>64</sup>. No obstante, sabemos del cultivo de la pimienta en Canarias desde las centurias anteriores.

### 3.4. PALMERA DATILERA

Por último, y como simple curiosidad, merece la pena citar el caso de la palmera datilera (*Phoenix dactylifera*) que muy probablemente crecía en Canarias poco después de su conquista, e incluso antes. Existe la posibilidad de la introducción de la palmera datilera por parte de los marineros que navegaban entre las Islas Canarias y África, quienes, para asegurarse el alimento, pudieron plantar palmeras datileras en los puntos de la costa donde tomaban agua y leña (por ejemplo Maspalomas)<sup>65</sup>. No se tienen referencias arqueológicas de la existencia prehispánica de palmeras datileras en las Islas, y en los siglos XV al XIX no se distinguía entre la palmera canaria y la datilera, por lo que desconocemos si ya en esta época esta palmera de controvertido origen crecía en Canarias. Los dátiles tinerfeños de finales del siglo XVIII llamaban la atención de los viajeros europeos por su calidad<sup>66</sup>.

A pesar de la propia producción isleña, ésta era insuficiente, pues lo que es cierto es que incluso en los momentos de prohibición del comercio con Berbería en el siglo XVII se siguen importando dátiles<sup>67</sup>, flujo que continuaría en el XVIII.

En La Gomera se cría desde el siglo XVIII una variedad de palmeras conocidas popularmente como *moriscas*<sup>68</sup> que al parecer tenían el fruto negro y su semilla era vana, es decir, se limitaba a un núcleo fibroso. Posiblemente se trate de un híbrido entre la palmera canaria y la datilera, lo que al menos podría indicar la presencia de *Phoenix dactylifera* en esta isla en el momento antes mencionado.

### 3.5. BARRILLA

En 1752 se introduce desde el Norte de África la barrilla, de ella se obtenía sosa natural para las industrias textil y jabonera<sup>69</sup>. La comercialización de este artículo se implantó principalmente en Lanzarote y Fuerteventura, alterando el tradicional esquema de dependencia en el mercado regional. La barrilla se convirtió en

---

<sup>64</sup> VIERA Y CLAVIJO, J. de.: *Diccionario de Historia Natural...*, opus cit., p. 358.

<sup>65</sup> MONTELONGO PARADA, V.: «El oasis de Maspalomas, ¿un palmeral de origen antrópico?». *Noticias del Museo Canario*, núm. 3, 1993, p. 10.

<sup>66</sup> LEDRU, A.P.: *Viaje a la...*, opus cit., p. 45.

<sup>67</sup> AHPLP, TOMÁS DE GANZO, Juan, leg. 2.725, año 1632, Lanzarote, fol. 12 r.v.

<sup>68</sup> VIERA Y CLAVIJO, J. de.: *Diccionario de Historia Natural...*, opus cit., p. 155.

<sup>69</sup> MILLARES CANTERO, A.: «Reflexiones acerca del comercio exterior canario y la burguesía mercantil isleña (1778-1852)». *Coloquio de Historia Canario-Americana* (1982). Tomo IV. Madrid, 1985, p. 685.



uno de los principales artículos de exportación en Canarias a finales del siglo XVIII y principios del XIX. Sólo en 1798 Tenerife compró 49.373 fanegas que fueron cargadas en el puerto de Naos, en Lanzarote<sup>70</sup>.

Sus principales compradores fueron los Estados europeos y los Estados Unidos. La barrilla se cultivaba en terrenos muy áridos que, por su naturaleza, eran inútiles para otras plantaciones, posibilitando con sus beneficios el sustento de los isleños frente a las cosechas catastróficas<sup>71</sup>.

## A MODO DE CONCLUSIÓN

Canarias jugó el papel de puente durante la Etapa Moderna, no sólo entre Europa y América, sino también con África. La influencia africana no sólo se plasmó en la participación comercial y en los intercambios poblacionales que tenían como epicentro el tráfico esclavista, sino también en los préstamos botánicos que fue adquiriendo el Archipiélago a lo largo de toda su historia. Si bien la mayor parte de las especies empezaron a cultivarse en los periodos prehistóricos y a raíz de la conquista castellana, la demanda de nuevas posibilidades y aprovechamientos para el cultivo no cesó, consolidándose la introducción de algunas de ellas hasta en el siglo XVIII, en consonancia con la búsqueda de alternativas económicas por la política de progreso ilustrada.

El clima hacía ideal a Canarias para la aclimatación y desarrollo de nuevas especies. A esto hay que sumar el contacto de los canarios con los nuevos productos en sus viajes por África y la llegada de población africana que conocía perfectamente su aprovechamiento.

Las Islas continuaron jugando el papel de laboratorio «científico» en la aclimatación de especies, que luego fueron trasladadas a otros continentes. Algunas de ellas tuvieron un carácter determinante en el propio devenir económico y cultural de la historia isleña.

---

<sup>70</sup> LEDRU, A.P.: *Viaje a la..., opus cit.*, p. 39.

<sup>71</sup> HERNÁNDEZ GONZÁLEZ, M.: «La expansión del comercio norteamericano en Canarias: el monopolio de la barrilla en Lanzarote y Fuerteventura». *v Jornadas de estudios sobre Fuerteventura y Lanzarote*. Tomo I. Excmo. Cabildo Insular de Fuerteventura, Excmo. Cabildo Insular de Lanzarote. Puerto del Rosario, 1993, p. 100.