



Concepción Obón

Phoenix dactylifera L.

Familia: Palmae (Arecaceae)

palmera, palma

USOS PRINCIPALES



NOMBRES VULGARES

Castellano: palmera (AN, AS, CM, CN, EX, MC, VC), palmera datilera (CM, CN, MC), palmera datilífera (AN), palmero (MC), palma (AN, CB, CL, EX, MD), palma tamarera (CN); datilera (AN). *El fruto:* dátil (generalizado) [1–20].

Catalán: palma (CT, VC), palma datilera (VC), pauma (IB), palmera (IB, VC), paumera (IB), palmó (CT); datiler (IB), datilera (VC); fasser (IB). *El fruto:* dàtil (CT, IB, VC), dàtil de fasser (IB) [5,21–26].

DESCRIPCIÓN

Palmera hasta de 30 m, dioica, con tronco de 20–50 cm de diámetro, cubierto por las cicatrices que dejan las hojas. Hojas de 1,6–5 m, pinnadas, arqueadas, hasta con 130 segmentos lineares, agudos, plegados y abiertos hacia arriba, los basales transformados en espinas, hasta de 20 cm. Inflorescencia masculina erecta, blanquecina con pedúnculo de 16–50 cm, la femenina péndula al madurar, anaranjada, con pedúnculo de 0,3–1,5 m en la madurez. Flores masculinas de 7–10 mm, blanquecinas, las femeninas de 4–5 mm, verde-amarillentas. Fruto de 2,5–7,5 cm, elipsoide, de color anaranjado-amarillento que se vuelve marrón al madurar.

INTRODUCCIÓN

La palmera datilera es una de las primeras plantas perennes cultivadas. Algunos autores proponen el Norte de África, África tropical o la India como centro de origen. Al parecer fue domesticada en Oriente Medio [27]. No se descarta que hayan existido varios centros de domesticación en lugares independientes [28]. No se ha identificado aún su antecesor silvestre, aunque hay poblaciones espontáneas descritas en África y Oriente Medio, pero no hay caracteres que las distingan de las cultivadas o naturalizadas [27].

Hoy en día se cultiva desde España hasta la India, en todo el norte de África y en el África subsahariana, y ha sido introducida en California, Perú, Australia y otros lugares del mundo. Cada año se

producen unos ocho millones de toneladas de dátiles en el mundo, principalmente en Egipto, Irán y Arabia Saudí [29]. En España, tanto la superficie cultivada como la producción ha sufrido un importante descenso en los últimos diez años, y en 2014 se produjeron 2.781 toneladas de dátiles, principalmente en Alicante y en menor medida en Canarias [30].

Crece en zonas cálidas y áridas, tolera condiciones semiáridas y desérticas, así como suelos pobres y salinos, siempre que sus raíces sean capaces de llegar al agua subterránea [28]. Aunque se puede propagar mediante semillas, es un proceso muy lento, por lo que en las zonas datileras se multiplica por separación de vástagos del pie madre a principios de primavera [31]. Dado que es una especie dioica, solo se planta un individuo masculino entre 25 palmeras hembras. La recolección de dátiles se hace en otoño, manualmente, y los dátiles se airean o se sitúan en locales calientes y ventilados para completar su maduración [32].

Se han descrito dos grupos genéticos: el occidental o africano, en Mauritania, Marruecos, Argelia, Túnez y Egipto y el oriental, originario de Omán, Iraq y Pakistán [27]. Desde el punto de vista comercial se distinguen variedades de dátiles mollares, de carne espesa y dulce, y de dátiles secos, de carne dura [32].

CONOCIMIENTOS TRADICIONALES SOBRE USOS

ALIMENTACIÓN HUMANA

Comestibles-Verduras y hortalizas

El cogollo tierno o palmito de la palmera se consume fresco, crudo, en ensalada. Se recolecta aprovechando las palmeras tumbadas por el viento o la eliminación de chupones. Hay que consumirlo enseguida, ya que en contacto con el aire se torna pardo y amarga un poco. Es frecuente aderezarlo con limón [33].

Comestibles-Frutas/Frutos dulces

En el sureste peninsular [2,25], así como en Mallorca [21] y Canarias [12,14], es frecuente el consumo del dátil fresco, como postre



Cortando palmito, en Feria de San Antón (Orhuelal). Diego Rivera



Ensalada de palmito, en Feria de San Antón (Orhuelal). Diego Rivera

en Murcia, Alicante y Valencia [2] y en La Gomera con gofio [12]. Se considera un alimento vigorizante, que aporta mucha energía [34].

Otra forma común de consumo es el **dátil seco**, que suele adquirirse en mercados [4,33]. En algunas zonas de la Comunidad Valenciana, los pastores que hacían trashumancia solían llevar dátiles secos en el zurrón [33]. En el sureste de la Península se ha elaborado pan de dátiles, una torta de dátiles deshuesados, prensados y secos, similar al pan de higo. Esta receta tradicional todavía se hace en algunas casas y también se comercializa [33].



Dátiles secos y frescos en un mercado de Valencia. Emilio Laguna

Bebidas alcohólicas

En Elche (Alicante) se elaboraba vino de dátiles, a partir de la fermentación de los frutos [33]. Se empleaban los dátiles maduros de baja calidad llamados vulgarmente “roña”. Primeramente se introducen en agua y se dejan fermentar obteniéndose después de prensarlos el caldo alcohólico [35]. Actualmente es frecuente el consumo de licor de dátil comercial, pero no es tradicional de la zona [33].

Bebidas no alcohólicas

En el campo de Elche se han consumido las semillas tostadas como **sustituto del café** [33,34].

Condimentos y conservantes

En Elche se hacía **vinagre de dátiles** [33].

ALIMENTACIÓN ANIMAL

Frutas/Frutos dulces

Los dátiles de baja calidad, bien porque son pequeños o porque no han madurado correctamente, son utilizados en la Comunidad Valenciana como alimento para el **ganado** ya que son muy apreciados por los animales [33].

Pienso

Las semillas se han vendido para fabricar pienso para el **ganado** en Murcia y Alicante [5,33] y en la isla de La Gomera se daba de comer a los **cerdos** [12].

MEDICINA

Sistema digestivo

El hueso reducido a polvo y calcinado se ha empleado en la Comunidad Valenciana como **astringente**, **antiséptico bucal** y **dentífrico** [33].

Sistema genitourinario

En Mallorca se ha recomendado comer los frutos para los afecciones de **próstata** [21].

Sistema respiratorio

Se han empleado los frutos para tratar enfermedades respiratorias en la Comunidad Valenciana [33] y Extremadura [36]. Con este fin, en Guadiana del Caudillo (Badajoz) se cuecen dátiles en leche [36]. En Elche, hacen un preparado con dátiles, higos y miel para aliviar el dolor y la inflamación de **garganta** [33,34]. Se ha empleado como **antigripal** en la provincia de Murcia [16].

Piel y tejido subcutáneo

Los dátiles se han utilizado en la Comunidad Valenciana en emplastos para **heridas**, para suavizar la piel y aliviar la inflamación [33].

Otras enfermedades infecciosas y parasitarias

En la Comunidad Valenciana se ha empleado el cocimiento de las semillas tostadas y trituradas para tratar la **brucelosis** [33,34].

Enfermedades tumorales

Los dátiles se han utilizado en la Comunidad Valenciana en emplastos para tratar **tumores** [33].

Síntomas y estados de origen indefinido

En Elche se recomienda el consumo de dátiles frescos para estados de **astenia**, “cuando alguien está flojo”, porque “tiene mucha energía” [34].

USO COMBUSTIBLE

Leñas

Las bases de las hojas podadas se empleaban para alimentar los hornos de pan [33].

Luz

En la Comunidad Valenciana se ha empleado para la elaboración de las **antorchas** o **atxes** que quemaban los niños la noche de Reyes, para guiarlos a sus casas [33]. Estas antorchas se elaboran con hojas de palma seca que se envuelven con la mantellina de fibra que recubre el tronco de la palmera, denominada **sedàs** o “seaso”, que arde con facilidad [33].

CONSTRUCCIÓN

Casas, edificios e instalaciones agropecuarias

La palmera ha sido un importante elemento de construcción. Los troncos se han utilizado como **vigas** y **pilares** de las casas en pueblos de Murcia, Alicante y Valencia, donde eran abundantes [33].

Cercas, tapias y vallas

Tanto en pueblos de Murcia como de Alicante y Valencia, los **cas-cabots** o **cascabotes**, la parte basal de la hoja con raquis grueso y foliolos espinosos, se han empleado para hacer **vallas** [33].

INDUSTRIA Y ARTESANÍA

Herramientas y utensilios

Las **escobas** de palma han sido utilizadas y comercializadas habitualmente en toda España. Se han fabricado tanto artesanalmente en casas particulares como a escala industrial, utilizando las palmas verdes secas que sobran de la poda, que se dejan al sol. Los manojos de foliolos de la hoja de palmera se ataban con alambre [33] y el mango era generalmente de caña (*Arundo donax* L.) [37]. Antiguamente con la venta de la palma seca para escobas se cubrían los gastos de la poda y limpieza del palmeral [41]. Estas escobas se utilizaban principalmente para barrer la cocina y las habitaciones de la casa, y en ocasiones también los corrales y patios [1,3].

En los años 70 y 80 del pasado siglo, en diversos pueblos de Valencia se empleaban **colmenas** artesanales hechas con el tronco hueco de palmera, al estilo de las tradicionales de corcho, denominadas **ruscs** o “ruscos”. Se fabricaban en Elche, donde todavía se conservan algunas [33].

En Córdoba, con las “ramas” o raquis de las hojas se han hecho **cucharas** [10,20]. En Mallorca, las púas o foliolos espinosos se cortaban con el fin de usarlas a modo de **palillo** para sacar los caracoles [21]. En algunas comarcas valencianas se ha empleado la semilla a modo de cuentas para la confección de **collares** y **brazaletes**, aguje-reándolas con leznas y ensartándolas con hilo [33].

Mobiliario y enseres domésticos

En las zonas donde ha sido abundante, se ha empleado su madera para la fabricación de **muebles rústicos**, como sillas, mesas, bancos o jardineras, casi siempre para uso exterior [33].



Escoba de hoja de palmera. Diego Rivera

Cestos, recipientes y envoltorios

En Baleares y la Comunidad Valenciana se han hecho **cestos** y **esteras** con sus hojas [21,24,33].

Cuerdas y ataduras

La fibra desmenuzada de las hojas se ha empleado como hilo para atar **tomateras** u otras verduras [33].

Vestimenta y adornos personales

Con las hojas se han hecho **sombreros** y **bolsos**, al menos en Extremadura [7] y en la Comunidad Valenciana, sobre todo en el área cercana a Elche [33].

USOS MEDIOAMBIENTALES

Setos y cortavientos

En las provincias de Murcia, Alicante y Valencia, las hojas secas se han usado para elaborar **sombrajos** y **cortavientos** [33]. En Murcia era frecuente plantar palmeras alrededor de las parcelas de la huerta como **seto** para delimitarlas [33].

USO ORNAMENTAL

Patios, huertos y jardines

Se usa como ornamental desde antiguo en **patios**, **jardines** o **espacio públicos** en diversas regiones españolas como Extremadura [7],



Mesa y bancos de tronco de palmera. Diego Rivera



Andalucía [4], Castilla-La Mancha [18], Murcia [2,15], Comunidad Valenciana [2,25], Cataluña [22] y Baleares [21,38]. En el Poniente Granadino pueden observarse algunos ejemplares de edad avanzada en jardines y en las medianas de algunas carreteras de acceso a municipios [4].

USOS SOCIALES, SIMBÓLICOS Y RITUALES

Rituales del ciclo anual

En numerosas regiones españolas es tradicional utilizar hojas de palma en la procesión del **Domingo de Ramos** [2,4,6,7,9,11,19,21,24,39,40]. La palma blanca que se vende para el Domingo de Ramos se elabora en Levante [19]. Un lugar emblemático en la elaboración de dicha palma es Elche [41]. Para ello, se emplean palmeras que producen dátiles de mala calidad, las llamadas “palmera macho”. Para conseguir hojas de color amarillo pálido se realiza el “encaperuzado”, mediante el cual se priva a las hojas de recibir la luz solar. Esta operación supone la muerte de aproximadamente el diez por ciento de las palmeras encaperuzadas. Una vez que se recolectan las palmas hay que limpiarlas, clasificarlas y tratarlas. Se cepillan y lavan en balsas, se clasifican según sus medidas y se colocan en cámaras en las cuales se quema azufre para conseguir un mejor color y su conservación. A continuación, se procede a su trenzado en una enorme variedad de figuras [33,41].

Al igual que con las ramas de olivo, las figuras y hojas de palmera se llevan a la iglesia para ser bendecidas y posteriormente a la procesión. A continuación, se colocan generalmente trenzadas en las barandas de los balcones y terrazas, donde llegan a permanecer hasta que son sustituidas al año siguiente. Esta tradición tiene un importante componente supersticioso y suele estar relacionada con el deseo de los habitantes de tener algo bendecido y conservarlo durante todo un año como amuleto protector en las casas [4]. En Ibiza se hacen juntas

de vecinos en cada parroquia el sábado de Ramos, para preparar los ramos de palma que se utilizarán al día siguiente en la procesión [24]. En las zonas donde no hay palmeras, como Salamanca, se compran las hojas de palma o los ramos artesanales elaborados con estas, procedentes de Levante [19,41].

Igualmente, ha tenido y tiene un papel protagonista en la tradicional fiesta del **Misterio de Elche**, representación que tiene lugar todos los años los días 14 (1ª parte) y 15 de agosto (2ª parte), día de la Asunción de la Virgen [42].

Rituales de incertidumbre, protección y aflicción

Como se ha descrito en el apartado anterior, los ramos de palma bendecidos el Domingo de Ramos se colocaban en el exterior de las casas como **amuleto protector**. Por ejemplo, en Gallecs (Barcelona), con las hojas de palma bendita se elaboraban cruces, que se colgaban en las puertas de las casas y cuadras para ahuyentar a las brujas [37]. En Monfragüe (Cáceres), estos ramos se colocaban en las ventanas de casa como protectores para “que no entre el demonio” [7]. En Íllora (Granada) cuelgan las hojas bendecidas el Domingo de Ramos, además de como ornamento, porque sigue viva la antigua creencia de que aleja las tormentas [4].

Literatura oral popular

En Malpartida de Plasencia (Cáceres) se registra la **canCIÓN**: “Si no me caso con él, muero moza y llevo palma, si me la quieren poner (...)” [7]. En Ibiza cantan la siguiente canCIÓN: *Sant Josep i Maria, quan avaven pel món, passant-ne tan mala vida, demanant per caritat, tot es dia que plovia, que ho trobaven tot tancat, que nengú no els coneixia, ¿sabeu on s'arrepairaren? Davall una palmereta, que allí hi havia*



Palmera con capurucho para producir palma blanca. Diego Rivera



Elaboraciones con palma blanca para el Domingo de Ramos. Diego Rivera



Procesión de Domingo de Ramos en Elche (Alicante). Concepción Obón

(San José y María, cuando iban por el mundo, pasando tan mala vida, pidiendo por caridad, todo el día que llovía, que lo encontraban todo cerrado, que ninguno los conocía, ¿sabéis donde se refugiaban? Bajo una palmera, que allí había) [24].

En Albacete existe un **dicho** para las personas que llegan tarde a una cita: “llegas como las palmas a Bogarra”, ya que se cuenta que en esta localidad de la sierra de Alcaraz las palmas llegaron una vez tres días después de celebrarse la procesión del Domingo de Ramos [40].

Usos recreativos

Los huesos de los dátiles eran empleados por los niños para sus **juegos** en el siglo pasado. Se coleccionaban a modo de moneda, que se ganaba o perdía jugando a cualquier juego de habilidad, y si se encontraba la caña con diámetro adecuado, se podía jugar a la cerbatana [33].

Otros usos sociales, simbólicos y rituales

La palmera tiene un gran significado simbólico y por ello aparece en muchos **escudos**, como es el caso del escudo de San Isidro de Albaterra (Alicante). Este pueblo es conocido como “el oasis de la Vega Baja” por la cantidad de palmeras que tiene. También aparece en el escudo de la Real Sociedad de Amigos del País del Reino de Mallorca y de la Real Sociedad Económica de Amigos del País de Gran Canaria [33].

■ CONOCIMIENTOS TRADICIONALES SOBRE MANEJO

CULTIVO

Como ya se ha comentado, la palmera se cultiva tradicionalmente para la producción de dátiles y de hoja de palma en la provincia de Alicante, sobre todo en la ciudad de Elche y alrededores y en menor medida en Canarias [30]. Como planta ornamental su cultivo se extiende a otras muchas regiones, especialmente en las zonas más cálidas, sobre todo del litoral [2,15,21,25,38].

Siembra o plantación

En España de forma tradicional las palmeras se han propagado a partir de semilla [43], y se **sembraban** en los márgenes de los huertos cercanos a las acequias.

Manejo del suelo y desherbado

Las palmeras no tenían cuidados especiales, salvo **cavar** el suelo en otoño [43].

Poda y entutorado

Se hacía una **poda** anual en la que se quitaban tres o cuatro hojas [43].

Para que produzcan dátiles de mayor tamaño, en junio se realiza el **corte** de las infrutescencias que no se quieren; se suelen dejar de cinco a ocho infrutescencias y estas se seleccionan de forma que su distribución sea lo más simétrica posible para así repartir bien el peso.

Abonado y riego

Habitualmente **no se abonaban**, ya que como estaban en el margen de los huertos aprovechaban el abono que se daba a estos, en primavera. Tampoco se realizaba un **riego** específico a las palmeras, sino que tomaban el agua que corría por la acequia o utilizaban la que se daba al huerto normalmente por inundación. Cuando la palmera alcanzaba 60-80 cm de altura el único requerimiento de agua era en verano [43].

Cosecha y conservación

La **recolección** se lleva a cabo de forma manual desde septiembre a febrero, ya que la maduración es escalonada. Los palmereros suben a cada una de las palmeras con ayuda de unas cuerdas para la recogida de los dátiles.

En cuanto a la **conservación**, depende de si los frutos son frescos, semisecos o secos. Tradicionalmente se consumían frescos, bien maduros de la palmera o semimaduros adobados con vinagre, y en ambos casos se conservan poco tiempo. Actualmente la forma de conservarlos es por congelación y vendiéndolos según demanda. Los semisecos se pueden dejar secar sobre las ramas y almacenar a 20°C; de esta forma se conservan durante dos semanas. Los dátiles secos se conservan durante dos meses [35,43].

PROPAGACIÓN, SELECCIÓN Y MEJORA

Como ya se ha dicho, aunque en otras zonas datileras se propaga vegetativamente [31], en España, tradicionalmente, se han **propagado a partir de semilla**, como las “almajaras de hueso” de algunos puntos del Sureste (p. ej. Ulea y Valle de Ricote; Murcia), lo que puede ser causa de la gran diversidad de formas de frutos que se observan [43].

OTRAS ACTIVIDADES DE MANEJO

Se pueden conseguir dátiles por **polinización** natural o manual. Tradicionalmente se realizaba la polinización manual o “macheo”. Los palmereros buscaban las palmeras que producían buen polen y cortaban en marzo o abril las inflorescencias masculinas, que usaban posteriormente para polinizar las inflorescencias femeninas.

En agosto, algunas personas **embolsan** las infrutescencias para protegerlas de los pájaros e insectos. Este trabajo solo se lleva a cabo con los dátiles de calidad superior [35].



Exhibición de trepa de palmera en Elche. Diego Rivera



Secado de dátiles en Ojos (Murcia). Diego Rivera

COMERCIALIZACIÓN

Antiguamente en Elche se **vendía dátil fresco** todos los días y se subía con frecuencia a la palmera. Actualmente se sube una vez, se corta la rama entera de dátiles y se venden según van madurando; los que no maduran se adoban o se congelan [35]. Así, para su distribución comercial se conservan en congeladores, lo que permite que estén presentes en el mercado desde octubre a enero. Sin embargo, el frío, al igual que el adobo con vinagre, produce dátiles poco duraderos, por lo que una vez adquiridos se deben consumir con rapidez [33].

Respecto al **cogollo tierno** de la palmera, no es frecuente encontrarlo a la venta, aunque en Orihuela y Elche (Alicante) se vende en el mercado que se celebra con motivo de la fiesta de San Antón (17 de enero).

En muchas regiones de España se han comercializado las **escobas de palma**. La fabricación de estas escobas fue una actividad importante asociada con el aprovechamiento del palmeral en Alicante, que supuso incluso cierto desarrollo industrial, principalmente en el municipio de Albaterra, que llegó a contar con cinco fábricas; y en el de Catral, donde existían tres [33].

■ VARIEDADES TRADICIONALES

Aunque no existen verdaderas variedades, en el sureste ibérico destaca el grupo de variedades **dátil candio o candeal**, también llamado dátil de la palmera y *candit* en Elche y zonas próximas [44–46]. Esta variedad está presente en Murcia y Alicante. Son dátiles de carne gruesa, suave, granulosa y farinácea, de sabor dulce y agradable [44]. Maduran sobre la palmera en los primeros días de noviembre y no necesitan ningún tipo de maduración artificial [43]. La piel se arruga cuando se secan al sol pasando del amarillo al marrón [33]. Son muy apreciados por su precocidad y buenas cualidades sensoriales [47], sin embargo actualmente apenas se comercializan por su escasez. Se han consumido tradicionalmente como postre tanto los frutos frescos (maduros o inmaduros) como los frutos secos [44], existiendo algunas referencias históricas de los siglos XVIII y XIX [46,47].

■ REFERENCIAS HISTÓRICAS

La palmera datilera ha sido cultivada desde hace más de 5000 años [27] y aparece representada en numerosos restos arqueológicos de las culturas asirio-babilónicas y egipcias, de más de 3000 años. En algunas podemos apreciar cómo conocían su naturaleza dioica (ejemplares de flores solo masculinas y otros solo femeninas) y cómo

practicaban la polinización artificial para favorecer la producción de dátiles [48].

Dentro del mundo clásico, Teofrasto (siglos IV-III a.C.) es el autor que aporta las observaciones más interesantes sobre su cultivo. En alusión a su carácter dioico, indica que “la palmera macho produce flores, pero no así la hembra que, sin embargo, produce fruto sin que preceda floración alguna” (I,13). Señala que, igual que sucede en otros árboles con fruto en forma cónica, su único medio de propagación es la siembra a partir de semillas (II,2) y detalla el proceso de su polinización artificial. Menciona la abundancia de hermosas palmeras en Libia y en el Golfo Árabe [49].

En el siglo I, Dioscórides se ocupa extensamente de ella (I,125), diciendo que “la palma nace en Egipto y cógense de ella los dátiles al otoño, en estando medio maduros”, aunque también “se pueden comer más pasados y secos”, siendo entonces menos astringentes y dañinos. Nos habla de las numerosas virtudes medicinales que se les atribuían, entre las que podemos citar el uso del vino de dátiles medio maduros “contra el flujo del vientre y del menstuo” o el consumo de los dátiles maduros y secos que es bueno para “los que arrancan sangre del pecho y a los que tienen flujo celiaco o disentería” [50].

En ese mismo siglo, Plinio nos habla en su *Historia Natural* de los diversos tipos de palmeras (XIII,9), destacando la calidad de las palmeras y los dátiles de Judea, especialmente los de Jericó que “tienen una especie de sabor vinoso, con una dulzura notable, como la de la miel”. En otra sección de su obra (VI,32), este autor ubica en las Islas Afortunadas (Islas Canarias), una palmera datilera, probablemente la palmera canaria (*Phoenix canariensis* Chabaud) [51]. Sin embargo, el coetáneo autor romano Columela parece no conocerlas ya que no alude a ningún tipo de palmeras en los *Doce libros de Agricultura* [52]. No obstante, en mosaicos hispanorromanos que se conservan, por ejemplo en el Museo Arqueológico de Córdoba, se observan labores y técnicas de trasplante de grandes ejemplares de palmeras de unos lugares a otros.

Isidoro de Sevilla (siglos VI-VII) recoge unas breves referencias de carácter mitológico sobre el origen del término *Phoenix* a las que añade algunas correctas observaciones sobre las condiciones edafológicas y climáticas exigidas por el árbol, en la misma línea de Teofrasto: “aunque nace en muchos lugares, no en todos ellos su fruto alcanza la madurez. Se da comúnmente en Egipto y Siria” (XVII,7) [53]. Casiano Baso (siglo VII), en su *Geopónica*, dedica tres breves capítulos a la palmera datilera [54]. El primero versa sobre su cultivo partiendo del hueso del dátil y sobre el deseo de la hembra por el macho y cómo aplacarlo; el segundo expone el procedimiento de colgar vainas cerradas y secas en el tronco para que den fruto lozano, y el tercero habla de cómo tratar las hojas de modo que sean aptas para el trenzado de esteras y cestas (X,4-6).

Todos los autores andalusíes citaron y trataron esta especie y el palmito (*Chamaerops humilis* L.) [55,56]. Mencionan el excelente palmeral de Elche, así como la presencia de palmeras en la Arruzafa de Córdoba y en la mezquita aljama malagueña [55]. Abū l-Jayr (siglos XI-XII) habla de su morfología, etapas de crecimiento y variedades de frutos, apareciendo en conjunto un complejo léxico para todo ello [57]. Describen claramente el carácter dioico de la especie, con pies “machos” y “hembras”, identifican espádices y flores masculinas, el polen producido por las mismas, las flores e inflorescencias femeninas y las diferentes etapas en el cuajado y maduración del dátil [55]. Indican que la siembra se realiza mediante una cuidadosa colocación del “hueso” (semilla) de forma que el embrión quede en posición erecta y posiblemente protegido por el sol de poniente. El procedimiento citado por Ibn Baṣṣāl (siglo XII) [58] y al-Ṭignarī (siglo XII) [59] de sembrar el

fruto completo, no tiene efecto para acortar el periodo juvenil (de doce a quince años), pero sí estaría justificado para prevenir las afecciones de hongos que suelen atacar a la semilla desnuda. En caso de que la tierra no sea salada, afirman que hay que añadirle sal todos los años hasta que brote, aunque Ibn al-'Awwām (siglo XII) opina que también prende sin sal o puede sustituirse esta por madres de vino añejo (I,348). Este mismo autor (I,591-592) señala que la ictericia que aparece en la palmera por exceso de estercuelo (deben referirse muy probablemente al denominado actualmente amarillo, provocado por hongos saprófitos facultativos del tipo *Fusarium*, *Pythium* o *Armillaria*, asociados generalmente a un exceso de riego) se combate rociándola, antes de la salida del sol, con agua en la que se hayan macerado hojas de cohombro amargo [*Ecballium elaterium* (L.) A. Rich.] y matas de calaminata, o con cenizas de higuera y encina maceradas y cocidas en agua dulce [60]. Casi todos los agrónomos andalusíes están de acuerdo en que esta especie precisa de tierras salobres, pero también prospera en otras que no tienen esta característica. El profundo conocimiento sobre sus exigencias de cultivo, ecología, formas de propagación y sistema de reproducción quedan evidenciadas por la riqueza de observaciones de todos los autores. Sobre otros usos, Abū l-Jayr menciona cómo de las espadas de la palmera se hacen vasijas para beber [55].

En el siglo XV, concretamente en 1429, encontramos las primeras referencias sobre el uso y elaboración de la palma blanca de Elche [42].

Alonso de Herrera, ya en el siglo XVI, trata de forma prolija el cultivo de la palmera datilera hablando de su hábitat, preferencias de suelo y clima, formas de propagación y cultivo e incluso de su presencia en efemérides religiosas (como el Domingo de Ramos). Se refiere por supuesto al aprovechamiento de los dátiles en alimentación, sobre los que comenta formas de consumo y preparación (incluyendo la posibilidad de elaborar con ellos cierto tipo de vino), pero no olvida mencionar la posibilidad de utilizar el "cogollo" (palmito), aunque viene a reconocer que sería una lástima destinar y comprometer el futuro de una palmera por cortar y aprovechar ese cogollo [61].

VALORACIÓN

Es una especie muy apreciada y querida en las zonas donde crece, ya que el dátil ha sido consumido en tiempos de escasez y ha salvado de muchas hambrunas por ser un alimento de fácil acceso. Hoy en día sigue siendo un alimento muy valorado. Otros de sus usos alimentarios, como la elaboración de vino o de vinagre de dátiles, y el empleo de las semillas tostadas como sustituto del café, son menos frecuentes.

Además, es un árbol del que se aprovechan todas sus partes con multitud de fines: medicinales, artesanales, como combustible, en alimentación animal, construcción, etc. y un elemento simbólico fundamental de nuestra cultura, más allá de las regiones donde se cultiva, principalmente vinculado a la celebración del Domingo de Ramos.

Por otro lado, la palmera tiene un papel muy importante como árbol ornamental. En el sureste de España, parte de los palmerales han desaparecido debido a la extracción y traslado de ejemplares vivos a diversas urbanizaciones o para su exportación. Actualmente las palmeras utilizadas proceden de viveros en los que permanecen hasta alcanzar el tamaño adecuado [33]. Entre los palmerales conservados, destacan los de Orihuela y Elche, este último declarado Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO en el año 2000.

OBSERVACIONES

Recientemente se están comercializando las variedades confitera y medjool obtenidas por micropropagación. En la actualidad, debido

a las importaciones de palmeras, se han introducido nuevas plagas que representan una gran amenaza para los palmerales en España [62]. Las que más están afectando son el picudo rojo (*Rhynchophorus ferrugineus* Olivier, 1790), la cochinilla roja de la palmera (*Phoenicococcus marlatti* Cockerell, 1899) y más recientemente el lepidóptero *Paysandisia* sp. [43,62]. Entre otras enfermedades detectadas pero que no causan graves problemas son las causadas por los hongos *Mauginiella scaetiae* (Cav.) Maire, *Fusarium* sp. y *Botrytis* sp. [43].

REFERENCIAS

- Pardo de Santayana 2008; 2. Rivera *et al.* 2008; 3. Aceituno-Mata 2010; 4. Benítez 2009; 5. Belda *et al.* 2010; 6. Mesa 1996; 7. Tejerina 2010; 8. San Miguel 2004; 9. Cobo & Tijera 2011; 10. Galán 1993; 11. Molero Mesa *et al.* 2001; 12. Perera López 2005; 13. Perera López 2006; 14. Sabaté Bel 2011; 15. Rabal 2000; 16. Rivera *et al.* 1994; 17. Blanco & Cuadrado 2000; 18. Verde *et al.* 1998; 19. Velasco *et al.* 2010; 20. Casana 1993; 21. Carrió 2013; 22. Bonet 2001; 23. Selga 1998; 24. Torres 1999; 25. Pellicer 2000; 26. Bonet *et al.* 2008; 27. Terral *et al.* 2012; 28. Zehdi-Azouzi *et al.* 2015; 29. FAO 2017; 30. MAPAMA 2016; 31. Navarro 2001; 32. Agusí 2004; 33. Obón *et al.* 2009; 34. Rivera *et al.* 2014; 35. Queijas 2015; 36. Vallejo *et al.* 2008; 37. Bonet & Vallès 2007; 38. Moll 2005; 39. Consuegra 2009; 40. Verde 2017b; 41. Barber *et al.* 2016; 42. Jaén i Urban 2017; 43. Rivera *et al.* 2015; 44. Rivera *et al.* 1996; 45. Cavanilles 1793; 46. Cavanilles 1797; 47. Escribano 1884; 48. Melville 2005; 49. Teofrasto 1988; 50. Laguna 1555; 51. Plinio 1976; 52. Columela 1988; 53. Isidoro de Sevilla 1982; 54. Baso 1998; 55. Carabaza *et al.* 2004; 56. Hernández-Bermejo *et al.* 2012; 57. Abū l-Jayr 2004-2010; 58. Ibn Baṣṣāl 1995; 59. Al-Ṭignārī 2006; 60. Ibn al-'Awwām 1988; 61. Alonso de Herrera 1981; 62. Armengol *et al.* 2005.

