

El palmar, la palma y el butiá



El palmar es el paisaje representativo de Rocha, presente en sus símbolos, en la poesía y en la música folclórica de la región. Los usos, costumbres, tradiciones, creencias y oficios vinculados al palmar: acumulaciones válidas para el hoy y el mañana.

4

FICHAS DIDÁCTICAS

Usos, costumbres, tradiciones, creencias y oficios

Algo más que mero folclore

EL SER humano interactúa con el medio ambiente no solamente mediante intercambios materiales, sino que también atribuye a esta relación un conjunto de valores simbólicos. Esa suma de relaciones materiales y simbólicas constituyen la dimensión cultural -usos, costumbres, creencias u oficios- que vinculan al hombre y su entorno. La necesidad de conservación y utilización sustentable de los recursos naturales implica investigar tanto los mecanismos de adaptación biológica de las especies, como los de adaptación cultural realizados por el hombre.

Estos procesos culturales suelen basarse principalmente en el conocimiento empírico de los pobladores (etnociencia) que fundamenta las modalidades autóctonas de gestión de los recursos.

La transmisión de generación en generación de esta acumulación de usos, costumbres, oficios y creencias a veces se interrumpe. En muchos casos, sin embargo, esos conocimientos pueden ser algo más que mero folclore; pueden ser acumulaciones válidas para el hoy y el mañana.

En el departamento de Rocha, los niveles más auténticos del patrimonio cultural se expresan en tradiciones relacionadas con el uso de sus recursos naturales.

Esta ficha procura recoger la experiencia de los pobladores y un conjunto de tradiciones relacionadas con el uso de uno de los recursos naturales más representativos del paisaje del departamento de Rocha: la palma *Butia capitata*.

La revalorización de los usos tradicionales y de la utilidad de la palma butiá por los pobladores, implica no sólo rescatar –a través del testimonio de los pobladores- y sistematizar la sabiduría popular, sino también el perfeccionamiento y la fundamentación científica de esas tradiciones.

Autores: M. C. Lucy Cardoso

Apoyo técnico: Eduardo Alonso

Mario Clara, Carolina Leoni

Carlos Fagetti, Juan Muzio

Fotos: Susana Gómez, Carlos Fagetti

Carolina Leoni, Alejandro Sequeira

Gonzalo Picasso, Juan Carlos Rudolf

Francisco Rilla, Margarita Bortagaray

Productora Editorial.

Las fotos antiguas, pertenecientes a la colección de Don Horacio Arredondo, son una gentileza de la Sra. Marta Arredondo.

Director de PROBIDES: Álvaro Díaz Maynard

Comité de Publicaciones: Álvaro Díaz

Luciano Álvarez

Francisco Rilla

Gabriela González

Sonia Kunatov

FICHAS DIDÁCTICAS es una publicación del Programa de Conservación de la Biodiversidad y Desarrollo Sustentable en los Humedales del Este (PROBIDES), Rocha, Uruguay

Realización: PRODUCTORA EDITORIAL
Paraguay 1170, Montevideo

ISSN 0797-826X

Depósito legal: 294.173-95

Se prohíbe sin excepción la reproducción parcial o completa de esta obra sin autorización de los editores

El palmar, la palma y el butiá



La palmera butiá, especie propia de Uruguay y Brasil (estado de Rio Grande do Sul), forma en nuestro país una asociación única en el mundo por sus dimensiones y densidad. La misma se extiende sobre los departamentos de Rocha y Treinta y Tres, ocupando un área de aproximadamente 70 mil hectáreas.

Se desarrolla fundamentalmente sobre suelos planos, inundables en épocas de lluvias (suelos de tipo gleysol o planosol), si bien es posible encontrarla en zonas serranas integrando el monte indígena.

Los frutos, macerados en alcohol, producen un buen licor, la tradicional caña con butiá, además de consumirse frescos. También se usan como alimento para cerdos. Los carozos molidos y tostados se utilizan como sustituto del café. Las hojas se emplean para rellenar colchones, fabricar esteras y como forraje para ganado en tiempos de sequía. Las semillas son ricas en aceites de alto contenido calórico.

El palmar es considerado el paisaje *representativo* de Rocha. Está presente en los símbolos oficiales del departamento, en la poesía y en la música folclórica de la región. Algunos artesanos han comenzado a integrar la palma en sus trabajos, utilizando el coco y la hoja en la confección de bisutería y ornamentos.

La palma butiá

Nombre científico: *Butia capitata* (Martius) Beccari

Familia: Palmae

Etimología: El nombre genérico *Butia* proviene de *mbo tia*, que significa diente curvo (se refiere a los dientes laterales de la hoja).

Sinónimos botánicos: *Coco capitata* Martius, *Syagrus capitata* (Martius) Glassman.

La *Butia capitata* posee un tallo (estípite) robusto, de aproximadamente ocho metros de altura y 40 a 60 centímetros de diámetro. Las hojas miden de dos a tres metros de largo y son pinnaticompuestas -es decir, poseen un eje central (raquis) con *pinnas** de color verde ceniciento, rígidas y simétricas a ambos lados del raquis-. Cada palmera posee hasta 25 hojas y cada año se renuevan hasta 14, produciendo las cicatrices tan características de sus tallos.

Las flores, femeninas (pistiladas) y masculinas (estaminadas), se disponen en racimos de más de un metro de largo, protegidos por una lámina (espata) de color verde claro o amarillo. El total de flores por inflorescencia es de alrededor de 30.000, llegando a más de 45.000 en algunos casos. La relación de flores masculinas a femeninas varía de 12:1 a 20:1.



Los frutos (drupas), llamados coquitos o butiá, son de forma ovoide, color amarillo anaranjado, carnosos y comestibles, de sabor agridulce. Cada carozo posee en su interior dos a tres semillas de las cuales germina sólo una. Las plantas dobles o triples unidas por la base se deben a la germinación simultánea de dos o tres semillas.

En general la floración comienza en diciembre, si bien las plantas no florecen todos los años. La maduración del fruto se da en la primera quincena de abril. El número de racimos es de cuatro por planta, como máximo.

* *Pinnas*: segmentos ordenados a ambos lados de un eje, que forman la hoja compuesta.

Los palmares de Rocha

En el departamento de Rocha se estima que existen unas 68.000 hectáreas de concentraciones de la palma *Butia capitata*, ubicadas principalmente en los alrededores de la Laguna Negra y Castillos y en la zona de San Luis.

Informes de la primera mitad del siglo enumeran como regiones de palmares las zonas de Castillos, San Luis, Los Ajos, El Ceibo, Rincón Bravo, Punta Negra y Pelotas.

Comparando estos datos con los actuales, constatamos una disminución del área de palmares. A esta disminución debe agregarse el envejecimiento de los mismos como efecto de la ganadería y la agricultura practicadas en la zona. La edad de los palmares observables en la actualidad, según las últimas investigaciones, se estima en unos 200 o 300 años.

El problema de la conservación de los palmares

El envejecimiento de los ejemplares actuales y la ausencia de regeneración natural, principalmente debido al pastoreo del ganado que come las plantas jóvenes, han puesto en peligro de extinción a esta asociación vegetal.



¿Desde cuándo?

Testimonios arqueológicos

El encuentro de carozos de palma carbonizados en yacimientos arqueológicos del departamento ("cerritos de indios") y del artefacto "rompecoquitos" o "piedra con hoyuelos" que datan de más de 2.500 años atrás, hacen referencia a la antigüedad aproximada de la presencia de palmas en la región y constatan la utilización humana de la misma.



El ecosistema de palmar sufrió una gran alteración a partir de la introducción de la ganadería, hace más de 300 años. Ésta desplazó a los grandes herbívoros nativos (venado de campo, ciervo de los pantanos, ñandú...) y, en consecuencia, todas las relaciones biológicas entre plantas y animales fueron alteradas, desapareciendo especies o desplazándose hacia otros sitios.

También la agricultura ha afectado la regeneración del palmar por el efecto de degradación y compactación de los suelos, así como por la modificación de los regímenes hídricos de la zona. Además, antes de la protección legal eran taladas grandes extensiones de palmar para obtener tierras aptas para la agricultura. En las fotos aéreas se observa que las palmeras llegan hasta una línea recta definida, distribución que nunca pueden lograr naturalmente.

Otro factor que incidió en la disminución del área fue la tala de plantas para extraer la "miel de palma". Esta práctica está prohibida por ley desde 1939.

Tanto la ganadería como la agricultura contribuyen a la introducción de especies foráneas o exóticas que compiten con el normal desarrollo de los renuevos de palma. La gramilla (*Cynodon dactylon*) es una especie introducida que se ha dispersado enormemente en todo el país por acción del ganado. Esta gramínea se adapta a una gran diversidad de ambientes y tiene un hábito de crecimiento rastrero. La densa trama que desarrolla puede impedir la regeneración de palmas "ahogando" las plantas nuevas.

La protección legal existente

a) **Ley 9.872** (13.9.1939) **artículos 1, 2 y 3**. "Decláranse bajo protección y contralor del Estado, los montes o ejemplares aislados de *Cocus Yatay* (Mart.), (*Palma Butia Vulgaris*) que existen en los departamentos de Rocha, Paysandú, Río Negro u otros de la misma especie vegetal que localice e incluya en las prescripciones de la presente ley el MGA. (art.1)"

"Queda prohibida la tala, arranque o destrucción total o parcial de tales montes o ejemplares sin previa autorización del MGA. (art.2)"

"Declárase ilícita la extracción, comercio o transporte de la miel de palma extraída de aquellas plantas. (art.3)"

b) **Ley Forestal 15.939** (28.12.1987). "En referencia al palmar establece que queda prohibida la destrucción de los palmares naturales o cualquier operación que atente contra su supervivencia y reglamenta la corta, permitiéndola solamente por razones científicas o de interés general. (art.25)"

Si bien ambas leyes prohíben la corta y transporte de ejemplares, no prevén mecanismos que aseguren su renovación, impedida principalmente por acción del pastoreo, por el cual se destruyen las plántulas que nacen naturalmente.

Además, Uruguay signó y ratificó convenios internacionales por los cuales se compromete a mantener y proteger el patrimonio natural:

a) **Convenio sobre Diversidad Biológica**. Aprobado por ley 16.048 del 5.11.1993, antes firmado por Uruguay en Rio de Janeiro el 9.6.1992 durante la Conferencia de Naciones Unidas para el Medio Ambiente y Desarrollo.

b) **Ley 13.776** (14.10.1969). Convención para la protección de la fauna, de la flora y de las bellezas escénicas naturales de los países de América. Fue suscrito por Uruguay el 20.11.1940.

c) **Decreto 706/86** (del 4.11.1986). aprueba como Reserva Mundial de la Biosfera a los "Bañados del Este", región en la que están comprendidas las concentraciones de *Butia capitata*.

El palmar como comunidad biótica

Qué es una comunidad biótica

Los palmares de *Butia capitata* del este del Uruguay constituyen una asociación ecológica de particular relevancia. Su fauna y flora conforman una comunidad biológica, es decir, conviven juntas de una manera ordenada y coordinada, no como individuos distribuidos al azar o independientes unos de otros.

La vegetación asociada al palmar

La composición florística, la densidad y el aspecto del palmar varían según la región de Rocha que consideremos. Los palmares del norte (San Luis y Paso Barrancas) son más raros, están asociados a la vegetación de pradera de suelos bajos y pajonales. Predominan la gramilla brava (*Cynodon dactylon*), el gramillón (*Stenotaphrum secundatum*) y la cola de zorro (*Setaria geniculata*). Los pajonales se ubican en los campos bajos saturados de agua, que se inundan temporalmente. Las pajas características que forman matas son la paja brava (*Panicum prionitis*), la paja estrelladora o colorada (*Erianthus angustifolius*) y el canutillo (*Andropogon lateralis*).

Sobre las palmeras de toda la región viven helechos, líquenes y claveles del aire. Los higueros (*Ficus luchsathiana*) son componentes característicos de la vegetación epífita¹ de las palmeras. Las rugosidades, debidas a las cicatrices dejadas por la caída de las hojas, son campo fértil para la germinación de cualquier semilla, incluso de pinos de la costa.

En la zona de Castillos y en las sierras próximas a la Laguna Negra (Sierras de Navarro) el palmar es más denso y está asociado con árboles de monte serrano y pradera.

En el palmar de Molina, cercano a Castillos (uno de los más densos), la abundancia de palmas determina condiciones microclimáticas parecidas a las de un monte y con vegetación semejante. Los árboles y arbustos característicos son canelón (*Rapanea laetevirens*), coronilla (*Scutia buxifolia*), chal-chal (*Allophylus edulis*), arrayán (*Blepharocalyx tweediei*) y envira (*Daphnopsis racemosa*).



La palma alberga numerosas plantas que viven sobre ella sin alimentarse a sus expensas. El higuero es un ejemplo notable.

¹ *Epífita*: vegetal que vive sobre otra planta, sin alimentarse a expensas de ésta



Palmar ralo.



La composición del tapiz herbáceo es diferente según si el piso está a la sombra o no. También varía la composición de la pradera asociada; la carqueja (*Baccharis trimera*) y el llantén (*Plantago australis*) se observan con frecuencia.

En las sierras de Navarro y Cerro de la Lechiguana es característica la asociación de la palma butiá con el monte serrano. En este caso la riqueza en especies arbóreas y arbustivas es la de monte (en la Reserva Don Bosco se han identificado cerca de 40 especies).

En estos lugares es común encontrar, dispersas en la pradera, pequeñas asociaciones boscosas con una palma butiá como centro. Integran estas asociaciones: coronilla, tembetarí (*Fagara hyemalis*), tala (*Celtis spinosa*), molle (*Schinus longifolius*), espina amarilla (*Berberis laurina*), tuna (*Cereus uruguayanus*), caraguatá o banana do mato (*Bromelia antiarantha*), diversas enredaderas como la uva del diablo (*Cissus striata*) y mburucuyá (*Passiflora caerulea*), entre otras.

El aspecto del palmar era muy diferente antes de la introducción de la ganadería. El actual palmar ralo, con palmeras aisladas y fácilmente transitable no era habitual. Seguramente estaba asociado al monte -tal como se lo observa hoy en las faldas de la Sierra de Navarro y el Palmar de Molina- y a pajonales en las zonas bajas.

La fauna asociada al palmar

Para los mamíferos, el palmar representa una fuente importante de recursos. Comenzando por los menos visibles para el paseante, se han registrado en los palmares de Rocha siete especies de murciélagos: el murciélago orejudo (*Histiotus montanus*), el murciélago de las palmeras (*Lasiurus ega*), el murciélago rojizo (*Lasiurus borealis*), el murciélago de vientre blanco (*Myotis albescens*), el moloso común (*Molossus major*), el vampiro (*Desmodus rotundus*) y el murciélago argentino (*Eptesicus brasiliensis*).

Desde el punto de vista ecológico, este grupo es sumamente importante, ya que encontramos especies insectívoras, frugívoras² y hematófagas³.



² *Frugívoro*: animal que se alimenta de frutos.

³ *Hematófago*: animal que se alimenta de sangre.

Sólo como ejemplo, existen descripciones de que murciélagos insectívoros del género *Myotis* y *Eptesicus* consumen cada noche aproximadamente la tercera parte de su peso en insectos (GRASSÉ 1955). Si consideramos que estos animales pesan alrededor de 20 g. (WALKER 1975) podemos calcular *grosso modo* el peso de los insectos consumidos por estos animales: alrededor de 3 kg de insectos por animal por año. Si consideramos además que estos animales son gregarios, podemos imaginar fácilmente la cantidad de insectos que esto significa acumuladamente.

Otro eslabón ecológicamente importante en el palmar es el de los pequeños roedores. Se registraron roedores de la familia de los cricétidos, el ratón colilargo chico (*Oligoryzomys flavescens*) y ratones de campo (del género *Akodon* sp.). Seguramente otras especies se encuentran asociadas al palmar, especialmente durante el período de fructificación.

También forman parte de esta comunidad biótica el zorro perro (*Cerdocyon thous*), el mano pelada (*Procyon cancrivorus*), el hurón (*Galictis cuja*) y la comadreja overa (*Didelphis albiventris*), grandes mamíferos, que constituyen el último eslabón de las redes *tróficas*⁴ que se pueden encontrar en estos ecosistemas.

Pasando al grupo de las aves, en un estudio que PROBIDES está llevando a cabo en un *área de exclusión*⁵, se han encontrado 75 especies de aves. También en este grupo zoológico hay especies frugívoras, insectívoras y omnívoras. Aunque no se han encontrado diferencias significativas entre los ambientes en exclusión y con pastoreo, dentro del área excluida llama la atención la cantidad de especies insectívoras.



Las mangueras de piedra son tradicionales en la zona. Con frecuencia se combinaba la piedra con la palma para realizar corrales como este.



⁴ *Red trófica*: serie de relaciones de alimentación entre organismos que indica quién come a quién.

⁵ *Área de exclusión*: 7 hectáreas cedidas por el Ing. Agr. Edison Díaz, ubicadas en las cercanías de la ciudad de Castillos.

El palmar en la vida de los pobladores

Usos tradicionales

Si bien en todo el departamento se conocen y practican distintos usos de la palma, la mayor diversidad e intensidad de usos se ha practicado en la región *Palmares de Castillos*. Allí forma parte del consumo familiar, de la producción ganadera tradicional, de la producción artesanal e incluso industrial. Esta amplia experiencia de los pobladores ha peculiarizado la historia económica y cultural de la región.



Hasta bien entrada la segunda mitad de este siglo existió una importante diversidad de usos y un gran interés productivo en la palma por parte de los pobladores. En la merma de usos y producción se reconoce la influencia de la protección legal de la palma, la desaparición de viejos

pobladores conocedores de las técnicas, la aparición e incorporación de otros materiales no naturales, el uso de otros forrajes, etcétera.

Muchas formas de uso de la palma que en el pasado eran prácticas comunes de los pobladores han desaparecido o tienden a desaparecer. En este caso se encuentran las bateas con troncos de palma para dar de beber al ganado, los chiquereros de "ripias" que eran pedazos de troncos ahuecados, las quinchas de hojas de palma, el almacenamiento del coco para forraje de animales en el invierno, la extracción de la miel de palma.

Adaptados a la protección legal y a las formas de producción tradicionales de la zona, algunos usos permanecen.

Estos usos populares de la palma se han mantenido dentro de los padrones tradicionales, sin una evolución proveniente de innovaciones o asistencia técnica.

Hasta el presente, los pobladores han practicado sólo ventajas adaptativas al recurso tal cual se ha presentado en forma natural, ya que no se han realizado en la región experiencias importantes de cultivo de la palma con fines productivos.

Los corrales de palma, reliquias de la antigua explotación ganadera

En la zona de Castillos existen, en distinto estado de conservación, varios corrales de palma, testimonios de la antigua explotación ganadera.

Cuando no había alambrado, los troncos de palmas plantados en círculo se usaban para encerrar el ganado.

Apenas un kilómetro y medio después del cruce de las rutas 16 y 14, y sobre esta última, comienza a ser visible, mirando al noreste, el mayor de los corrales de palmas de la región. Definida como el "mayor monumento de la ganadería rochense", esta manguera da nombre hoy a la estancia Corral de Palmas. Este corral es uno de los más antiguos, ya que aparece registrado en un plano topográfico de 1831 de la estancia de Juan Faustino Correa. Según Aníbal Barrios Pintos, este hacendado lo habría mandado construir para reunir su numerosa hacienda (10.000 vacunos y 400 lanares, según el censo de 1834). Las palmas habrían sido plantadas por esclavos negros, cuando éstas ya medían entre



1 ½ y 2 metros de altura, para evitar que fueran traspasadas por el ganado. Otras versiones estiman que pudo albergar hasta 40 mil reses y que su construcción habría correspondido a las necesidades del destacamento militar de la fortaleza de Santa Teresa y no a las de un particular. Originariamente el perímetro del corral estaba formado por 947 palmas de 11 a

En el diario *El Día* del 12 de junio de 1966, el historiador Aníbal Barrios Pintos realiza un inventario de los corrales de palma existentes en las cercanías de Castillos con los propietarios de la época. Menciona once corrales, incluido el de la estancia Corral de Palmas. Los otros corrales recensados son:

“- En la estancia Santa María, situada a 22 km de Castillos por camino de los Indios. Este fue incluido en la nómina de monumentos históricos nacionales. Con 100 metros de diámetro, aún era utilizado como corral por su propietario, el Sr. Alfredo Mayol Arges.

- Frente al Cerro de la Lechiguana, por camino de los Indios, a 8 km de Castillos, propiedad del Sr. Bernardo Correa.

- Cerca del Cerro de los Rocha, en tierras del Capitán Molina, arrendadas en la época por Juan P. Zeballos.

- En los campos del Sr. Quintín Cuadrado, a 12 km de Castillos, camino al balneario Aguas Dulces.

- En el mismo camino, a 4 km de Aguas Dulces, en campos del Sr. Bernardo Correa.

- A 7 km de Castillos, carretera a Rocha, en las adyacencias del Paso de los Adobes. Tiene más de 80 metros de diámetro.

- A unos 300 metros del Paso de Fausto Molina, en tierras pertenecientes a Rubio Hnos., con unos 80 metros de diámetro aproximadamente.

- En las cercanías del Paso de Castillos, en campos del Suc. Venancio Acosta.

- En el paraje llamado Puesto de Amaro, perteneciente a la Suc. Benjamín Rocha.

- En las cercanías del frigorífico situado a la entrada de Castillos, destruido en su mayor parte al ser taladas las palmas para la construcción de la carretera.”



12 metros de altura, tan juntas unas de otras que los animales ni siquiera podían asomar la cabeza al otro lado, lo que aún se cumple en los lugares donde no falta ningún árbol. Tenía también divisiones internas y dos entradas. Hace pocos años se contaron 785 palmas aún en pie, pero las zanjas que se han formado a sus costados hacen temer por su estabilidad. Una atención adecuada permitiría asegurar la conservación de este corral excepcional.

Coco de butiá.

El palmar como forraje

Permanece difundido el uso del palmar como fuente de forraje para la cría de animales. Se utiliza tanto el fruto (todos los animales domésticos lo comen y en especial el cerdo) como las hojas, que en épocas de poco pasto durante sequías e inundaciones, son cortadas y dadas al ganado.



Este uso -importante en una zona fundamentalmente agrícola-ganadera- explica también el problema de la no regeneración por el pastoreo del ganado que come las plantas jóvenes.

La cría del cerdo en los predios con palmar es tradicional. Se practica en todas las zonas de

palmares y es especialmente importante en la economía de los medianos y pequeños productores rurales, quienes atribuyen al butiá un alto valor nutritivo para el cerdo. La prohibición legal de cortar palmas permite la continuidad de este uso. El cerdo es criado tanto en estado salvaje como doméstico y se alimenta del fruto en dos etapas:

- En la época de la fructificación (febrero, marzo, abril), el cerdo salvaje suelto en el palmar come la pulpa de los frutos que caen y deja el coco. También en estos meses el butiá sustituye la ración que los productores debieran comprar para la manutención del cerdo doméstico.

- En el invierno o fuera de la fructificación, el cerdo come el coco. Hoza el suelo, tritura los carozos y come la semilla. Come también los cocos germinados, arrancando las plantas nuevas que van naciendo y afectando así la regeneración del palmar.

Considerado excelente forraje, el coco fue durante mucho tiempo juntado y almacenado para alimento de cerdos y gallinas durante el invierno. Era común recogerlo en los montes de eucaliptus y "rodeos",

lugares donde duermen vacas y ovejas que rumiando lo dejaban allí. Hoy esta costumbre está desapareciendo, ya que los productores prefieren hacer chacras de maíz que guardan para el invierno.

La quincha de hoja de palma

A mediados de siglo, en parajes como Vuelta del Palmar, eran comunes las viviendas techadas con hoja de palma, sobre todo aquellas de condición más humilde. Estos techos de vivienda fueron desapareciendo y sólo se usó este tipo de quincha en galpones, chiqueros, trojas, etcétera.

Hoy día es difícil encontrar personas que conozcan la técnica del quinchado con hoja de palma. Viejos pobladores de palmares, conocedores del oficio, han ido desapareciendo y sus hijos y pobladores actuales prefieren techar sus casas con otros materiales.



Quincha de hoja de palma. Estas quinchas son cada vez menos comunes, aunque aún se encuentran en chiqueros, trojas y galpones.

"Es más cómodo poner cartón o poner el cinc, que va a durar muchísimos años. La quincha dura mucho tiempo también pero se pierde mucho tiempo haciéndola. Cortar la hoja, apararla, dejar que medio se seque... Antes era más difícil para la gente comprar un techo y tenían más tiempo" (Víctor H. Molina).

La técnica del quinchado

Se cortan las hojas, se van despuntando y emparejando las puntas para que queden más o menos iguales.

Se prepara el techo como en las quinchas tradicionales, con las varillas en forma horizontal. Las hojas se van colocando abiertas, apoyadas en las varillas, el tronco hacia arriba y la punta hacia abajo, en dirección al declive del techo, lo que permite un mejor escurrimiento del agua. Las hojas se fijan a las varillas con alambre fino y se golpean con una maceta de madera para que corra el alambre.

Se hacen varias camadas dependiendo del tamaño de las hojas. Estas se colocan de abajo hacia arriba desaguando las superiores en las inferiores.

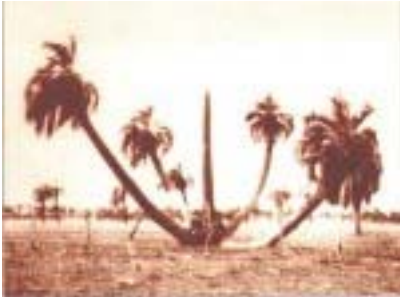
Con este tipo de quincha se hacían techos con declive o de "dos aguas" y estando "bien quinchados", tenían una durabilidad de hasta 15 años.

La "miel de palma"

La extracción de la otrora llamada "miel de palma" y su venta fue una práctica corriente en la zona de Castillos hasta la prohibición legal en 1939 (Ley 9.872).



Según los testimonios recogidos, era un producto típico muy codiciado tanto por los turistas como por los pobladores de la zona, que la consumían como la miel de abeja, atribuyéndole valor medicinal para curar el asma y la tos.



Para obtener la miel se talaba la palma dejando un metro de tronco donde se apoyaba, inclinada, la palma cortada. Se le hacía otro corte a la altura del cogollo (donde nacen las hojas nuevas) ahuecándolo con un cuchillo bien afilado, posibilitando así el drenaje de la savia.



En 1912, Orestes Araújo, al tiempo que describe los Palmares de Castillos como "interminables", aconseja la extracción de miel de palma como un ramo "no despreciable en la industria nacional". La tala de palmeras con este fin mermó considerablemente los palmares, hasta su prohibición, en 1939. Foto de 1924.

Debajo se colocaba un latón o una vasija que se protegía, mediante un tul, de las abejas y otros insectos atraídos por el aroma. En ella goteaba la savia durante varios días. El líquido recogido se llevaba a la casa y se hervía en ollas hasta dar el "punto", es decir, hasta que se obtenía una consistencia más espesa y un color más oscuro, semejante al de la melaza de la caña de azúcar.

De una palma se sacaban de cinco a ocho litros de "miel". Grandes cantidades de palma fueron cortadas con este fin, generalmente palmas viejas.

Aunque el litro se vendía a unos 20 centavos de dólar (en la época en que el dólar estaba a la par de la moneda nacional), resultaba una interesante fuente de ingresos para muchos pobladores rurales de los alrededores de Castillos.

Este uso fue decayendo a partir de su prohibición. Posteriormente sólo se cortaban palmas y se les extraía la miel en los lugares donde se quería arar para hacer chacras.

Los troncos de las palmas cortadas para hacer la miel se utilizaban luego para hacer "ripias": pedazos de troncos ahuecados con los que se construían chiqueros para cerdos ("*... Rajaban el tronco al medio, le sacaban la carne y con la cáscara hacían chiqueros*"). También en algunas zonas los troncos eran usados para hacer "bateas" para dar de beber al ganado:

"... Cortaban cuatro palmas, arrastraban los troncos con bueyes, hacían un cuadrado que quedaba como una pileta, vedando el lado de afuera con tierra. Después le echaban agua para el ganado" (Mario Cardozo).

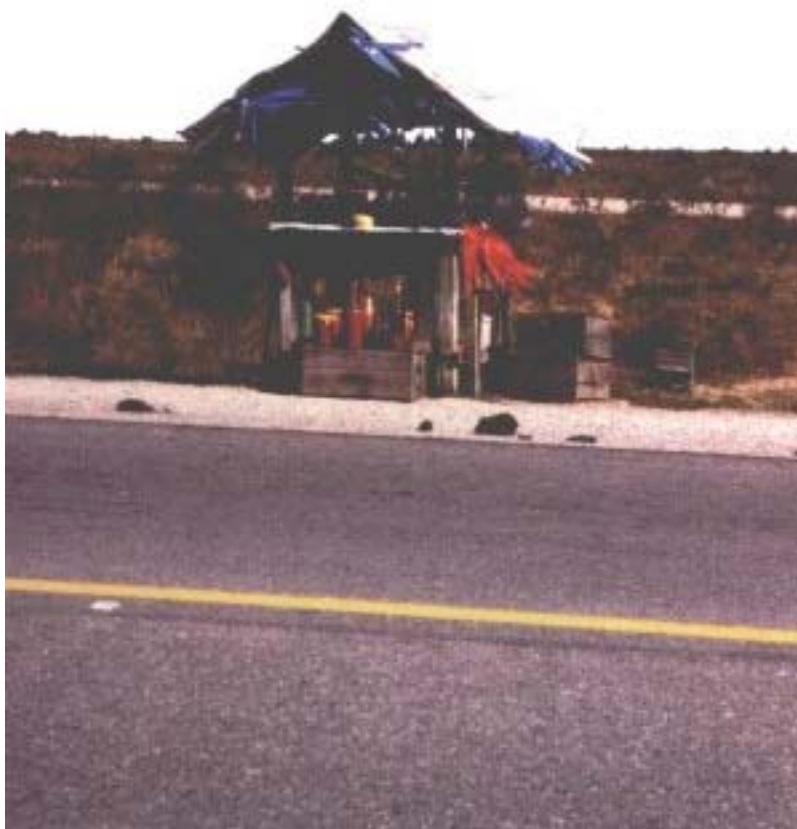
Productos artesanales del butiá

Las tradiciones de Vuelta del Palmar

Si bien en todas las zonas de palmares se hace o se sabe hacer café de coco, dulces, jarabes y licores con el butiá, generalmente éstos se han producido sólo para el consumo familiar.

En el paraje rural Vuelta del Palmar, ubicado alrededor del km 269 de la Ruta 9 en las cercanías de Castillos, unas 25 familias de la zona han mantenido la tradición de elaborar y vender distintas conservas alimenticias y licores artesanales. Los más típicos y comercializables son los elaborados a partir del butiá: *café de coco*, *miel de butiá*, *caña con butiá* y el propio *butiá* que se vende en pequeñas bolsas durante la época de la fructificación. También fue tradicional en este paraje la extracción y venta de la "miel de palma", ahora prohibida.

La ubicación del paraje — en las cercanías de la ciudad y sobre la Ruta 9- ha facilitado la comercialización, que se realiza en pequeños kioscos dispuestos sobre la ruta, muy transitada por turistas, especialmente en el verano.



Puesto de venta de productos artesanales del butiá.
Paraje Vuelta del Palmar, sobre Ruta 9.

El café de coco

Conocido y elaborado desde hace mucho tiempo para el consumo de las familias de las zonas de palmares, la técnica básica para prepararlo consiste en partir el coco y luego torrar y moler la almendra. Comúnmente se torraba la almendra en una sartén y con una botella se molía. Es, de todos

los productos elaborados con el butiá, el más engorroso y lento de realizar. Su producción en Vuelta del Palmar ha ido disminuyendo con los años.

El coco se recoge y almacena para todo el año pero el café se produce preferentemente en verano, época en que se vende más. Además, si se demora en consumirlo cambia el sabor y se vuelve "rancio".

Antiguamente se usaba como sustituto del café, en infusión o con leche; en la actualidad el uso más conocido es en el mate dulce, para agregarle sabor.

Blanca Luz Sosa relata así la forma popular de preparar una cantidad necesaria para la venta:

"La gente pone en el suelo una bolsa o una lona donde se van tirando los cocos que se van picando. Queda todo entreverado, la almendra con la cáscara. Después hay que "elegir" la almendra, separarla de adentro de la cáscara. Se limpia bien limpieta y se asa en el horno de la cocina a leña, hasta que esté dorada. Hay que cuidar el punto: si parte una y está muy marrón ya es quemada. Después hay que esperar que se enfríe y ahí, con un molinillo, se muele. Así ya queda listo [...] Hacer el café de coco no es nada difícil, pero es engorroso. Lleva tiempo. Por eso yo dejé de hacer".



La "miel de butiá"

Se utiliza el fruto maduro y se prepara como un dulce o jalea de butiá. Las proporciones usadas generalmente en Vuelta del Palmar son: un kilo de



En las primeras décadas del siglo, la producción de "café de coco" fue una actividad económica importante en zonas de palmares, y la paciente tarea de reunir cantidades de carozos como ésta, una práctica corriente. Foto de 1924.

azúcar por un litro de agua. Las cantidades de butiá dependen del punto de maduración de éste. Si son 5 litros de agua, lleva 5 kilos de azúcar y 1 kilo de butiá aproximadamente.



En Vuelta del Palmar este producto sustituyó en la venta a la "miel de palma" prohibida. Se lo considera el más típico de la zona y el más comercializable de los productos del butiá, especialmente porque se lo consume también como jarabe para enfermedades broncopulmonares.

"La miel ocupa el primer lugar en las ventas. Además dicen que el butiá tiene una sustancia muy buena para el asma y los bronquios. La experiencia de la gente confirma esto y requieren mucho la miel para este uso medicinal" (Mtra. Ana María González).

El "guindado" o caña con butiá

También llamado por los turistas "licor de coquito", el guindado es otro producto tradicional de zonas de palmares. Básicamente consiste en la maceración de los frutos en azúcar y en alguna aguardiente o alcohol. Hay variantes en la forma de prepararlo entre las distintas zonas e incluso entre familias de un mismo paraje como Vuelta del Palmar. Lo relevante es que cada familia mantiene su forma tradicional de preparación.

Lo que varía es la forma de colocar el butiá a macerar (entero o picado, crudo o hervido), el tiempo de maceración y el tipo de

alcohol o aguardiente utilizado. En esta zona de frontera se utiliza mucho el aguardiente brasileño de caña de azúcar.

Almacenado del butiá

Para continuar la producción de la miel y el licor durante todo el año, el butiá es *almacenado* en tanques. Se colocan capas sucesivas de butiá y azúcar y se deja esta preparación bien tapada a la sombra. El jugo que se forma es ideal para la preparación del guindado.

También se utiliza este jugo para la miel, pero ésta resulta mejor cuando es preparada con el fruto fresco y bien maduro.



El licor de butiá es una de las expresiones más típicas del uso actual de la palma.

Variaciones sobre un tema

Cuatro recetas de licor de butiá recogidas en Vuelta del Palmar y una en Paso del Bañado

Entre las recetas relevadas, algunas responden a la tradición de una zona y otras a la tradición o costumbre de las propias familias que lo preparan. Si bien no presentan grandes diferencias, merecen al menos distinguirse entre las relevadas, cuatro recetas diferentes sólo en Vuelta del Palmar:

Receta 1. Ana María González propone dejar macerando en tarrinas pequeñas butiá maduro con azúcar (10 kg de butiá, 5 kg de azúcar), de modo que el azúcar cubra el butiá formándose un jugo especial con el transcurso de los días. El tiempo de maceración suficiente es de un mes. Luego de este período se agrega caña o alcohol blanco rebajado con agua (dos decilitros de alcohol por litro de agua).

Receta 2. Susana Molina sugiere picar el butiá para que dé más sabor, colocarlo en botellas hasta la mitad de su capacidad y agregarle azúcar hasta cubrir la pulpa acumulada. Se lo deja así tres días. El butiá suelta el jugo y se le agrega caña hasta completar la botella. Si se desea suave se agrega un poco de agua. También se le pone azúcar quemada para que quede con color más oscuro, similar al del whisky.

Receta 3. Blanca Luz Sosa sugiere hervir en una olla 12 kg de butiá, 1 kg de azúcar y 1 litro de agua. Para darle más "colorcito" se puede colocar clavo de olor o azúcar quemada. Una vez que se enfría, se le agrega caña y se coloca en las botellas. Lleva $\frac{1}{4}$ de caña para un litro de agua con butiá ya hervido. *"Esto cuanto más viejo es, más rico queda"*.

Receta 4. Víctor Hugo Molina aporta la siguiente: se descarna el butiá, se lo pone junto con el coco en botellas, se le pone azúcar, se deja dos días más o menos, para que largue el jugo. Después se agrega agua con alcohol de buena calidad (del que se usa en la preparación de licores y whisky). Con cada litro de alcohol, más o menos se hacen 3 litros de guindado para que quede fuerte. Se deja unos dos meses, cuanto más tiempo mejor, *"pero la demanda es fuerte y no se puede dejar más"*.

Finalmente tenemos la **Receta de Paso del Bañado** aportada por el maestro José San Martín. Consiste en *"... echar el butiá lo más maduro posible en bollones de vidrio, colocar azúcar hasta cubrir el butiá que con el tiempo va a soltar un jugo. El tiempo ideal para dejarlo así sería de dos meses, siempre viendo que la superficie del butiá esté tapada por el jugo. Se completa el bollón con dos partes iguales de caña y almíbar (preparada con azúcar y agua). Se puede colar o dejar más tiempo el butiá en la caña. Se lo deja a la sombra y hay que agitarlo e ir girándolo para que la pulpa del butiá se vaya soltando y desarmando"*.

Esta receta del paraje Paso del Bañado es la tradicional de la zona, donde generalmente el guindado es producido en pocas cantidades sólo para el consumo de las familias.

Las cuatro primeras recetas fueron proporcionadas por familias que lo preparan para la venta y que, debido a la demanda, tienen necesidad de prepararlo en forma más rápida. Esto hace variar el tiempo de maceración, que es importante para el sabor del guindado. En algunos casos, como en la receta 3, el tiempo de maceración es sustituido por el hervido del butiá.

Los usos industriales

En la década del cuarenta surgieron en la zona de Castillos, dos formas de utilización industrial de la palma: en este período surgieron, se sucedieron y declinaron la Fábrica Alpargatas Rueda y varias fábricas artesanales, como las de Patricio Navarro (la primera), la de Benigno Sena (que aún permanece), la de Ceferino Navarro y otros. Las primeras se ubicaron en el paraje Paso del Bañado, próximas al palmar. Posteriormente las fábricas se radicaron en la ciudad de Castillos.



En la extracción de fibra de hoja de palma se forjó la habilidad de muchos castillenses que se hicieron baqueanos en el oficio

Las hojas eran compradas por miles a los propietarios de palmares. Se cortaban 15 ó 16 hojas por palma; el corte se hacía durante todo el año, hubiera frutos o no, con ganchos especiales hechos con una de las partes de una tijera de esquilar. Muchos propietarios de palmares se beneficiaban, ya que con esta poda el palmar

permanecía limpio, además de ser una fuente de ingreso.



Las tranzas de fibra de palma se utilizaban para relleno de colchones o para la elaboración de muebles y felpudos. Hoy se emplean para la confección de artesanías.

El proceso de extracción de fibra que realizaban estas fábricas era más artesanal que industrial, con máquinas simples y rudimentarias. Estas máquinas eran una *tritadora*, por donde se pasaba la hoja para ablandarla y una *fibradora*, que deflecaba la hoja. La fibra obtenida se colocaba al sol y se enfardaba en este estado o se trenzaba en una *máquina de trenzar*, ya que así se empastaba menos, para luego enfardarla.

Estas fábricas llegaban a producir en verano más de 5.000 kilos de fibra que vendían preferentemente para tapicerías de Montevideo. La fibra era usada como relleno de asientos, colchones, muebles, etc. El fabricante Benigno Sena tuvo también la iniciativa de producir una fibra más fina para fabricar con ella felpudos.



Galpón de la Fábrica de Alpargatas Rueda. Alpargatas Rueda, al igual que otras fábricas de fibra, se instaló en el paraje Paso del Bañado, a escasos kilómetros de Castillos. Esta ubicación, próxima al palmar, facilitó el transporte de la materia prima.

Por su parte, Alpargatas Rueda extrajo la fibra para usarla en la fabricación de sus conocidas zapatillas, en combinación o sustitución del yute, que escaseaba durante los años de la Segunda Guerra Mundial.

A fines de la década del sesenta existían varias fábricas de fibra en Castillos. La seria competencia establecida entre ellas y la aparición en el mercado de productos sintéticos, como el polyfom, provocaron la disminución de esta actividad. Estas fábricas significaron una importante fuente de trabajo para pobladores que se hicieron "baqueanos" en esas tareas.

"Yo alcancé a cortar en 45, minutos, 496 hojas. Capaz que fui el que corté más" (Ceferino Navarro)

Actualmente, la fábrica de Benigno Sena permanece montada en Castillos aunque no ha tenido actividad permanente en los últimos años.

"Por los problemas económicos no está funcionando. Si cualquier día surge demanda para la fibra, ese mismo día se estará produciendo. El problema que puede surgir es que la gente baqueana en esos trabajos, ya es gente vieja y no se ha hecho gente nueva" (Jorge Sena).

La Cocopalm

La extracción del aceite de coco fue otra experiencia de explotación industrial del palmar.

Esta fábrica surgió en 1943 y se ubicó en el km 269 de la ruta 9, en el paraje Vuelta del Palmar. Su propietario fue el Sr. José Vicente Ferreira Aldunate y su gestión duró apenas cinco años, ya que en 1948 se incendió.

Recoger el máximo de butiá durante la fructificación exigía una gran organización. Para esto, se hacían "contratas" con los dueños de palmares en distintas zonas de la región y allí se instalaban campamentos de trabajadores. El palmar era dividido en áreas, pintando las palmas con un círculo rojo u otro signo, y esa zona era asignada a un cortador. Los cachos de butiá eran cortados con pesados caños que en la punta tenían una especie de hoz con filo y sostenidos al caer en una parihuela (especie de catre de lona con dos varillas) por otros dos trabajadores. Luego eran transportados en carros y colocados dentro de corrales que construían para proteger el butiá de los cerdos que abundaban en el palmar. El butiá se iba desparramando con rastrillos hasta que se secura la pulpa y luego se transportaba en camiones hasta la fábrica en Vuelta del Palmar.

Se hacían hasta tres campamentos a la vez, utilizando unos 170 carros. En estas tareas los trabajadores eran también "baqueanos": cortadores, rastrilleros, carroceros, etcétera.

En la fábrica, todas las máquinas funcionaban con un motor central a vapor. El coco era molido entero y mediante un sistema de agua con sal se separaba la cáscara de la almendra.

La almendra molida se prensaba y así se extraía el aceite. En los filtros de la prensa quedaban unas "tortas" de la proteína sobrante del coco que eran vendidas luego para la alimentación de cerdos.

Al parecer, el destino más frecuente del aceite fue su uso para la fabricación de jabón de coco.

Un estudio reciente revela que las almendras de butiá contienen un elevado tenor de aceite (43,7%) cuyas características y composición son semejantes a las de los aceites actualmente utilizados a nivel industrial.

Nota: La descripción de los usos industriales de la palma se ha realizado a partir de información testimonial, sin consultar documentación histórica, lo que puede dar un margen de error en algunos datos.



La fibra extraída se ponía a secar al sol, para luego trenzarla o enfardarla.

PROBIDES: La Investigación sobre el palmar

Dentro de su cometido de promover la conservación y el uso sustentable de los recursos naturales, PROBIDES está realizando diferentes trabajos de investigación y asistencia técnica respecto al palmar:

Estudio sobre la biología del palmar

En una parcela excluida de pastoreo se está realizando un relevamiento de la flora y la fauna que componen este ecosistema, y comparando la evolución de esta parcela con otras áreas donde se realiza el manejo tradicional de explotación ganadera.

Estudio tendiente a la conservación del palmar

Debido a que el palmar se encuentra en su fase final de senectud, se están realizando ensayos sobre diferentes alternativas que posibiliten, en forma rápida y segura, la implantación de nuevas plantas. Estas consisten en:

- a) siembra de plántulas en parcelas para evaluar principalmente implantación y velocidad de crecimiento;
- b) siembra de palmeras con protección individual en predios con manejo tradicional;
- c) siembra de palmeras para evaluar a partir de qué altura de estípites no resultan afectadas por el ganado;
- d) regeneración natural con exclusión de pastoreo.



Estudios sobre alternativas de uso sustentable del palmar

La conservación del palmar será efectiva únicamente si los pobladores de su entorno obtienen algún beneficio económico de la misma. Con esta finalidad se están evaluando:

- a) Producción de miel de abejas a partir de la floración de la palmera butiá. Mediante la investigación realizada se obtuvieron técnicas que permiten la tipificación de esta miel.
- b) Producción de frutos. Ya que tradicionalmente el butiá es usado como alimento tanto en el consumo humano como en la cría de animales domésticos, este estudio tiende a cuantificar la producción de butiá e identificar los factores que la afectan.

Bibliografía



ARAÚJO, Orestes: *Diccionario geográfico uruguayo*, 2ª ed., Montevideo, 1992.

BARRIOS PINTOS, A.: "Por tierras de Castillos. Maravillas construidas por el hombre", en *El Día*, Montevideo, 12 de junio de 1966.

Boletín del Agrupamiento Escolar Sierra, Camino y Palmar, n° 1, Castillos, s/f.

CARDOZO, L.: "Informe sobre los usos y la percepción de los pobladores locales del palmar de Castillos en base a entrevistas".

DELFINO, L.: "Palmas y palmeras del Uruguay", en *Revista Agropecuaria* (Selección de temas agropecuarios), Montevideo, Hemisferio Sur, junio de 1992, pp. 15-37.

GRASSÉ, P.: *Traité de Zoologie. Mamifères*, t. XVII, París, Masson & Cie., 1955.

GROMPONE, María A.: "Huile de pulpe et d' aman de de deux palmiers de l'Uruguay", en *Revue Française des Corps Gras*, año 32, n° 3, 1985.

WALKER, E.: *Mammals of the world*, t. 1, Baltimore & London, Johns Hopkins Univ. Press, 1975.

Entrevistados

CARLOS MOLINA. Productor rural, Vuelta del Palmar.

MARIO CARDOZO. Informante de la zona de Castillos y Cebollatí.

BLANCA LUZ SOSA. Productora y vendedora de productos de butiá en puesto de ruta 9, Vuelta del Palmar.

SUSANA MOLINA. Productora y vendedora de productos de butiá, Vuelta del Palmar.

JOSÉ SAN MARTÍN. Maestro de la escuela n° 24, Paso del Bañado.

ANA MARÍA GONZÁLEZ. Maestra de la escuela n° 49, Vuelta del Palmar. Productora y vendedora de productos de butiá.

CEFERINO NAVARRO. Ex propietario de una fábrica de fibra de hoja de palma. Castillos.*

JORGE SENA. Nieto de Benigno Sena, informante sobre fabricación de fibra de hoja de palma.*

HELIO LÓPEZ BLANQUET. Informante de la zona de Castillos.*

VICTOR HUGO MOLINA. Productor y vendedor de productos de butiá. Ruta 9, Vuelta del Palmar.

ALDANO PEREYRA. Ex empleado de la fábrica de aceite de coco Cocopalm.

FLINTER PEREYRA. Ex empleado de la fábrica de aceite de coco Cocopalm.

ARÍSCIDES LARRAÑAGA. Informante de la zona de Paso Barrancas.

* Entrevistas realizadas con la participación de Magela Servetto y Luciano de los Santos, integrantes del Grupo Palmar (ONG ambientalista de Castillos).