

Los marcadores de plátanos

lunes, 05 de febrero de 2007

Modificado el domingo, 04 de noviembre de 2007

Los marcadores de plátanos

En enero de 2007, Juan Dávila publicó el siguiente trabajo en esta revista digital: "Cuando en toda la zona norte de Gran Canaria –especialmente en la Vega de Guía y Gáldar-, teníamos aquellas extensísimas plantaciones de plataneras, se hacía necesario regular los cortes de su rico fruto el plátano cuya configuración tenía forma de racimo. Dado lo complicado que se hacía reconocer el estado del citado racimo en cuanto a sus condiciones óptimas para cortarlo y llevarlo a los diferentes almacenes donde se llevaba a cabo el complicado ritual de prepararlos para su exportación."

Los marcadores de plátanos

En

enero de 2007, Juan Dávila publicó el siguiente trabajo en esta revista digital: "Cuando en toda la zona norte de Gran Canaria –especialmente en la Vega de Guía y Gáldar-, teníamos aquellas extensísimas plantaciones de plataneras, se hacía necesario regular los cortes de su rico fruto el plátano cuya configuración tenía forma de racimo. Dado lo complicado que se hacía reconocer el estado del citado racimo en cuanto a sus condiciones óptimas para cortarlo y llevarlo a los diferentes almacenes donde se llevaba a cabo el complicado ritual de prepararlos para su exportación."

"Se hizo necesaria la creación de una serie de técnicos a los cuales se les denominó marcadores de plátanos. Estos técnicos o peritos, no tenían estudios especiales, eran simplemente peones de fincas a los cuales les adornaban unos conocimientos bastantes superiores al resto de sus colegas, sobre todo en lo relacionado con la constitución y formación del racimo después de haber sido desflorado o –desflorillado- como se solía decir en el argot agrícola referente la platanera. Esta labor la llevaban a cabo los desflorilladores verdaderos expertos en esta función también de connotaciones especiales dentro del cultivo de la platanera. Existían otros especialistas como eran los –deshijadores- cuya misión eran quitarles los hijos a la planta ya caduca que más posibilidades tuvieran de subsistir. Todo este conglomerado de acciones especiales le daban al cultivo de la platanera un virtuoso ritualismo cuyo fin era conseguir el mejor y más excelente fruto posible.

Volvamos a los marcadores, que yo recuerde existían en aquellos años tres especialistas en esta materia que brillaban por encima de los demás. Salvador Díaz conocido por Borito el de los Molinas por trabajar para esta empresa, Cayetano Mendoza conocido por Cayetanito el barranquera y Francisco García al cual le llamábamos Pancho el carnero que trabajaban con el Sindicato Verde y el Sindicato del Norte respectivamente. Estos citados técnicos recorrían las fincas periódicamente y observaban si el desarrollo del racimo se iba conformando de la manera correcta en lo que respectaba a su "llenado" y lustrosidad del producto.

La labor que desarrollaban estos personajes era bastante ardua, ya que aparte de la inmensidad de las fincas existentes, algunas de 30 o 35 fanegadas tenían que recorrer caminando gran cantidad de pagos, desde San Felipe hasta Anzofe, pasando por San Juan, el Mármol, Barranco Hondo, Llanos de Parra, Matasblancas, Santa Elena, La Atalaya, el Bardo, Barranco de las Garzas e inmediaciones de la presa del mismo nombre, Cuevas Fregenales, zona del Hospital, la Vega, etcétera. El cultivo del plátano tenía tres grandes zonas, las cuales incidían en la exquisitez y peso del producto, cuyas denominaciones, de primera –zona costera o cerca al mar-, segunda o zona media que abarcaba toda la comarca limítrofe con el casco de la ciudad, la parte alta de la Vega, la Cañada, el Prior, la Atalaya etcétera y la zona tercera o alta formada por San Juan, la Dehesa, Ingenio Blanco y áreas de su misma altitud. En los pesajes de los racimos se observaba que el producto de la zona primera era de mejor calidad y mayor peso que las restantes, era fácil que un racimo cultivado en la costa llegase a pesar entre los 80 y 100 kilos, mientras que según nos íbamos adentrando en la zona media y alta estos casos no se daban salvo raras excepciones.

El artilugio utilizado por los marcadores fig. D, consistía en un mango de madera del cual salía una barra de acero de unos 50 centímetros de longitud en cuyo extremo estaba adherida una placa de hierro fundido –perfectamente soldada- donde se introducía un cuadrado de hierro, figuras, A, B y C, en cuya cara delantera se apreciaba una serie de adherencias salientes –debidamente afiladas- que eran las que llevaban a efecto el marcado que se hacía en el tallo del racimo. El calibrado de las mismas iba de una a tres, según las condiciones en las que estuviera el racimo, cuando el marcado era de tres rayas (fig. C) aconsejaba que el corte había que hacerlo cuanto, ya que la evolución observada por los técnicos marcadores determinaban que sus condiciones eran óptimas para ser llevado al almacén para su comercialización y exportación.

Era tal la preparación de los marcadores que no llevaban ningún control escrito donde se acreditara el desarrollo de su función. Por sistema se conocían palmo a palmo el contorno de las diferentes fincas donde intervenían y esos que eran muchas disgregadas por toda la comarca, pero su ojo clínico determinaba la sapiencia profesional de estos hombres admirados y apreciados por su forma imparcial de trabajar ya que la picaresca de algún que otro marcador podía acrecentar o limitar un corte ilógico dañando así la esencia del producto. Con los tres que aquí he tenido el placer de analizar jamás ocurrió tal cosa, les conocí bastante bien y me consta que fueron unos excelentes profesionales."