



Euphorbia canariensis L.

Familia: Euphorbiaceae

cardón

USOS PRINCIPALES



GRADO DE AMENAZA Y PROTECCIÓN LEGAL

Lista Roja: -
RD 139/2011: -
Catálogos autonómicos: -
Directiva Hábitats: -

Arnoldo Álvarez

NOMBRES VULGARES

Castellano: cardón, cardón laso, cardón macho (CN) [1-39]

DESCRIPCIÓN

Planta 2-4 m, leñosa en la base, multicaule, con tallos que nacen casi desde el suelo, carnosos, columnares, erectos y paralelos, de sección cuadrangular o pentagonal, a veces hexagonal, de color verde azulado. Hojas transformadas en espinas, apareadas y curvadas hacia el ápice, dispuestas a lo largo de cada una de las aristas del tallo. Inflorescencias o ciatios solitarias con pedúnculos cortos, que nacen en las aristas de la zona apical de los tallos, de color verde inicialmente, después rojo intenso. Fruto tricarpelar en tricoca, de color rojo-marrón. Presenta reproducción vegetativa por enraizamiento de fragmentos de los tallos.

La superficie media que ocupan los ejemplares adultos es de 30 m², aunque algunos pueden superar los 100 m², como el famoso cardón de Buenavista del Norte (Tenerife), que alcanzó más de 140 m².

HÁBITAT, FENOLOGÍA Y COROLOGÍA

Sobre laderas rocosas, pedregales o campos de lava de las zonas áridas y semiáridas; es especie característica de los cardonales de las Islas Canarias. 0-900 m.

Florece de mayo a julio.

Endemismo canario, que vive en todo el archipiélago; en la isla de Lanzarote puede ser introducida.

CONOCIMIENTOS TRADICIONALES

ALIMENTACIÓN ANIMAL

Pasto

Al menos en la isla de Tenerife, las inflorescencias son consumidas por las cabras [3,5,40].

Plantas melíferas

Tiene valor **apícola**, especialmente en las zonas áridas de las Islas Canarias. La miel obtenida a partir del cardón tiene un sabor característico, amargo y con cierto picor [3,5,6,41].

MEDICINA

Sistema digestivo

El látex mezclado con huevo ha sido empleado como **emético** [42], **laxante** o **purgante** drástico [2,42-45], y como **odontálgico** [11-14], poniendo una gota de látex sobre la muela afectada.

Sistema respiratorio

La leche de cardón ha sido considerada un **estornutatorio** violento [2,42,44] y un **tónico pectoral**, en este último caso mezclada con aceite y aplicada sobre el pecho a modo de cataplasma [11].

Piel y tejido celular subcutáneo

Su látex era aplicado sobre los **callos**, protegiendo las zonas aledañas con aceite de oliva para evitar daños por el carácter cáustico de la leche de cardón [3,4].

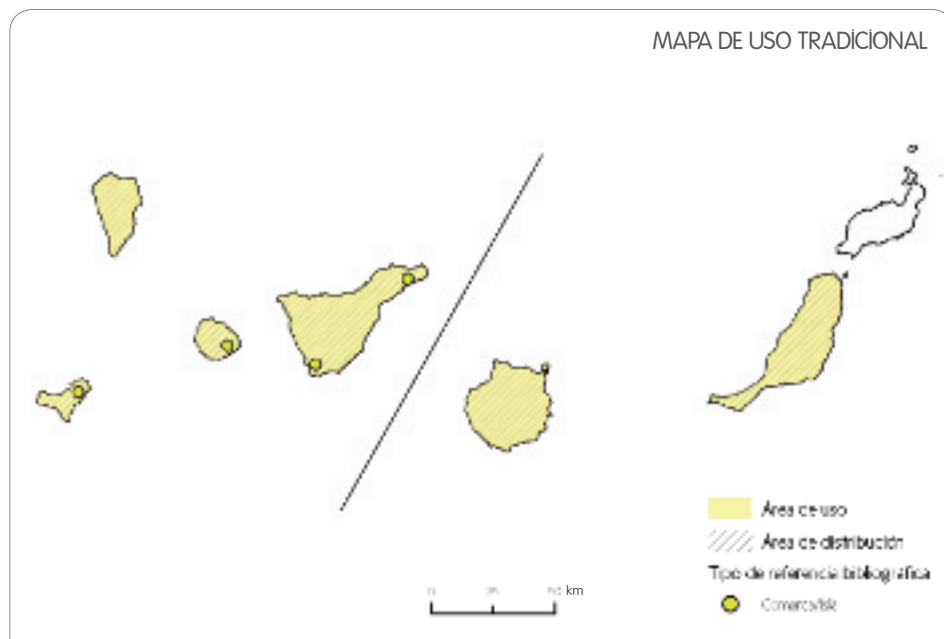
Para los **empeines** (cutis áspero y encarnado que causa picazón) y **carbuncos** se empleaba junto con látex de tabaiba salvaje (*Euphorbia lamarckii* Sweet) [41]; o con aceite [1,15], mezcla esta última recomendada también para los **eccemas** [2] y **forúnculos** [2,11,12].

A esta misma sustancia (látex) se recurrió para la cauterización de **fistulas** [4], **heridas** [46] y **úlceras** [9,18], así como para evitar las **erupciones cutáneas** [17].

Enfermedades tumorales

El látex ha sido utilizado para curar **tumores cutáneos** [3,4,16,41,47]. Para evitar daños por el carácter cáustico de la leche de cardón, se protegía la piel circundante con aceite de oliva o leche de cabra [3].

Autores: Arnaldo Álvarez Escobar y Octavio Rodríguez Delgado



USO TÓXICO Y NOCIVO

Irritantes, urticantes y fotosensibilizantes

Quizá la cualidad más afamada del cardón sea la toxicidad de su látex, que puede provocar **daños dermaticos y oculares**, e intoxicación en caso de ingestión [1-4,11,12,17,20,41-47,50-58]. Como antídotos frente al látex de las especies de *Euphorbia*, entre ellas el cardón, los campesinos canarios han recurrido a la exposición al humo de esas mismas plantas, como *Euphorbia aphylla* Brouss. ex Willd., *E. atropurpurea* (Brouss.) Webb & Berthel., *E. canariensis*, *E. lamarckii* [4], *E. balsamifera* Aiton [21,57], de tabaco [9] o de cualquier otro tipo de leña [4]; a la aplicación de la savia de bequeque o gomereta (*Aeonium lindleyi* Webb & Berthel.) [1,4,12,22,23], malva (*Malva* sp. y/o *Lavatera* sp.) [4], cardoncillo

(*Ceropegia dichotoma* Haw.) [17] o cornical (*Periploca laevigata* Aiton) [4,8,9,11,15,17,21,23,24,41] y a los emplastos de aceite de oliva o vino [4].

Enfermedades "culturales"

Para prevenir el "aire" se confeccionaba un escapulario con distintos elementos vegetales, al que se añadía en su parte exterior una cruz elaborada con raíz de cardón [48].

VETERINARIA

Sistema genito-urinario

La leche de cardón tuvo gran predicamento para la curación de enfermedades de las ubres del ganado, como **inflamaciones** [4,49], **asimetrías** ("emparejar las ubres") [4,5], o **mastitis** o tetera [1,2,4,5,14,28,33-35,49]. En este último caso se disponían varias gotas, generalmente en el tronco o raíz de la ubre, con fines tanto preventivos (aplicadas antes del parto) como curativos (tras producirse la infección) [4,34].

Musculatura y esqueleto

El látex se ha empleado para tratar las **fracturas** de miembros de los animales [4].

Piel y tejido celular subcutáneo

El látex se aprovechó como remedio contra los **empeines** [4,34], las **fistulas** [4], los **sabañones** de burros y camellos [1], y las "uvas" (vesículas a modo de diviesos) [36].

Otras enfermedades infecciosas y parasitarias

El látex también se empleó como remedio contra la **sarna** de los caballos [22,42].

Enfermedades tumorales

La **linfadenitis gaseosa** (conocida popularmente como empuerca, habanillo, lobanillo o nobanillo) se curaba mediante la aplicación del látex de cardón sobre la piel, con el fin de ablandar la zona afectada para, posteriormente, proceder a la extracción del tumor [4,22,33,34,42,49]. Dicha sustancia fue también el remedio aplicado para el **sobrehueso** (algún tipo de tumor que afectaba al ganado caprino y bovino) y el **cáncer de mama** de los perros [4].

Venenos, insecticidas y plaguicidas

Con el látex se rociaban las producciones agrícolas, especialmente las uvas, a fin de **evitar el robo** de fruta [1-4,15] y **espantar a los lagartos** [1,3,4]. El ladrón era delatado por la hinchazón que sufría en los labios al probar alguno de los racimos tratados. Cuentan los campesinos que, año tras año, la boca del "delincuente" se llenaba de llagas a menos que consiguiera destruir el ejemplar concreto del que se había extraído el látex [3,4].

Como ejemplo de adaptación del conocimiento campesino a nuevos retos y problemas, podría citarse el empleo del cardón para el **control de plagas** de los tomates en el sur de Tenerife, mediante el enriado de los tallos de la planta en el agua de riego [9].



Arnoldo Álvarez

Por el contrario, otras utilidades parecen tener un origen mucho más antiguo y haber sobrevivido hasta fechas relativamente recientes, como es el caso del **embarbascado** con látex de cardón para la pesca de pulpos y peces en el intermareal, o de anguilas en los charcos de los barrancos, práctica que algunos autores consideran como una más de las tantas herencias precoloniales y que aparece citada desde, al menos, el siglo XVIII. El embarbascado se mantuvo en algunos lugares hasta hace medio siglo. Durante la pasada centuria, este tipo de pesca fue llevado a cabo especialmente por personas ajenas a la mar, siendo frecuente que los pescadores profesionales la atribuyeran, en tono despectivo, a los “magos” (campesinos residentes en las zonas medias y altas de las islas) [1-3,8,9,14,15,20,25,26,37,41-43,58-61].

Trampas atrayentes

Las propiedades del látex o la “leche de cardón” fueron aprovechadas por los campesinos de las islas para la fabricación de la **liga** o **liria** para la caza de aves [41].

Tóxicas para humanos o animales

Como se ha comentado anteriormente, su látex puede provocar **intoxicación** en caso de ingestión. Algunos campesinos de La Gomera consideran que el consumo excesivo de esta planta por parte del ganado puede desembocar en la aparición de **boquera** (nombre vernáculo del estigma contagioso) [38].

USO COMBUSTIBLE

Leñas

Otra utilidad que parece tener raíces aborígenes [62] y que ha perdurado hasta la primera mitad del siglo XX es la obtención de **leña** [3,7,8,10,41,44,50-52,59,63-65].

Para ahumar

Se ha empleado para el **ahumado** del queso en la isla de Tenerife [4].

CONSTRUCCIÓN

Cercas, tapias y vallas

El cardón se utilizó bien como **cercos** de los “goros” o corrales del ganado [10], bien como material para el tapizado de las **puertas** de los pajares [41].

INDUSTRIA Y ARTESANÍA

Juguetes e instrumentos deportivos y musicales

Con las fibras extraídas de los tallos del cardón, cuya flexibilidad se incrementaba remojándolas en agua caliente, se confeccionaban **instrumentos musicales**, concretamente los aros de los “tajarastes” o panderos [41].

Cestos, recipientes y envoltorios

El cardón laso (denominación utilizada en el sur de Tenerife para referirse a aquellos ejemplares no ramificados) fue destinado a la confección de elementos de cestería, como el aro de las **cribas** o cernideras [41] o las asas de los **cestos barqueros** [3,9,41]. Para ello era sometido a la acción del fuego y, posteriormente, echado a remojo [3,9]. Los pescadores también aprovecharon el cardón para la confección de **viveros** en los que se mantenía con vida la carnada durante la pesca [41].

Cuerdas y ataduras

La fabricación de **tomizas** (cuerdas) de cardón solo aparece registrada en la obra de Bethencourt Alfonso, siendo empleadas, según el médico y etnógrafo tinerfeño, en el reforzamiento del envigado de las viviendas [41].

USOS MEDIOAMBIENTALES

Mejora del suelo

Los cardones secos fueron empleados, al menos en el sur de Tenerife, como **cama animal** para la elaboración de **estiércol**, recogiendo en el mes de agosto aquellos ejemplares que habían muerto de forma natural o como consecuencia de los cortes realizados por los campesinos en los fragmentos superiores de las ramas [3,4,8].

Predicción del tiempo

La floración del cardón, al igual que la de muchas otras plantas, sirvió de indicativo para **vaticinar el tiempo atmosférico**, considerando su abundancia como señal de un próximo invierno generoso en lluvias [3,4,27].

USO ORNAMENTAL

Calles y caminos

En los últimos años se ha incrementado su **uso ornamental**, siendo frecuente observarla en rotondas, vías y jardines, tanto públicos como privados, de todo el archipiélago [2,19].

USOS SOCIALES, SIMBÓLICOS Y RITUALES

Literatura oral popular

Figura tanto en **adivinanzas**, como en **dichos** populares: “Verde lo vi nacer / lo que nunca fue sembrado / y ahora lo veo venir / con un botón colorado” [30,31] o “Verde lo vi nacer / lo que nunca fue plantado / a orillas del mar salado; / echa un botón colorado; / adivina lo que es” [39]; “¿Qué le daré yo a mi suegra, si en esta tierra no hay nada? Hojas de calabacera, y de cardón una manada” [48]. También aparece mencionado en **antropónimos** [66] y **zoónimos** [28,29].

Árboles o arbustos singulares

Entre los cardones singulares que han existido en las islas, por sus dimensiones o papel histórico, destaca el de Buenavista del Norte, Tenerife, que llamó la atención de Humboldt en su visita a la isla en 1799; alcanzó 148 m² y durante la Guerra Civil sirvió de escondite a algunos vecinos. Hoy solo subsisten de él algunos fragmentos, pero ha quedado inmortalizado en el escudo municipal, aprobado en 1986 [32,67]. La tradición popular de Santiago del Teide, Tenerife, también recuerda al “Cardón de las doce”, que crece en la cima de un promontorio de Tamaimo y recibe dicho nombre porque al mediodía no proyecta sombra alguna [32].



Cardón de Buenavista. Anónimo



Otros usos sociales, simbólicos y rituales

Por acuerdo del parlamento canario del 17 de abril de 1991, el cardón es el **símbolo** vegetal oficial de la isla de Gran Canaria [32]. Asimismo, el ayuntamiento de Santiago del Teide, Tenerife, incluyó en su **escudo** municipal (aprobado en 1986) el símbolo del cardón, para representar el núcleo de Tamaimo, donde esta planta crece en abundancia [32,67].

■ REFERENCIAS HISTÓRICAS

Especie descrita por Linnaeus (1753, p. 450) en su obra *Species Plantarum*. El nombre del género fue dedicado al médico personal del rey Juba II, Euphorbus Musa, supuesto descubridor de las virtudes medicinales de alguna de estas plantas (*E. resinifera* Berg. y/o *E. officinarum* L.) [14,68,69]. Las observaciones realizadas por Euphorbus Musa fueron recopiladas por el propio Juba II en uno de sus tratados, *De euphorbia herba*, citado por Plinio el Viejo en su *Historia Natural* [70]. Viera y Clavijo [43] parece ser el responsable de la primera identificación del cardón con la férula amarga citada por Juba II en su descripción de las Islas Afortunadas, recopilada igualmente por Plinio el Viejo [71].

Los libros de datas del Cabildo de Tenerife correspondientes al año 1509 aportan una de las primeras referencias escritas sobre el fitónimo cardón [72]. Esta voz seguirá apareciendo, en siglos posteriores, tanto en las crónicas de la conquista como en diversos documentos oficiales, así como en los relatos de viajeros y naturalistas extranjeros que visitaron Canarias [73-79].

Según Bethencourt Alfonso, el látex de esta planta fue uno de los ingredientes empleados por la población originaria de la isla de Tenerife para llevar a cabo el mirlado o momificación de los cadáveres [41]. La participación de esta especie en los rituales de enterramiento de los guanches de Tenerife, formando parte de las yacijas funerarias, ha sido confirmada por la arqueología [80,81].

Diego Cuscoy considera que las espinas del cardón pudieron haber sido empleadas para perforar el orificio central de las cuentas de collar segmentadas encontradas en algunos yacimientos precoloniales del archipiélago [82].

Según Sedeño, solo determinados grupos de la sociedad precolonial de Gran Canaria tenían autorización para emplear esta planta como combustible [63]. También es curiosa su utilización en las hogueras que la cofradía de los Mancebos Solteros de Telde (Gran Canaria) quemaban durante las celebraciones de San Juan Bautista (el 24 de junio y a finales de agosto) hasta principios del siglo XVII [83]. Su uso como yesca para prender el fuego parece también extenderse desde época precolonial hasta, al menos, el siglo XVII [4,43,47,84,85].

Algunas fuentes etnohistóricas indican que los antiguos habitantes de las islas utilizaban la leche de cardón como depilatorio [75].

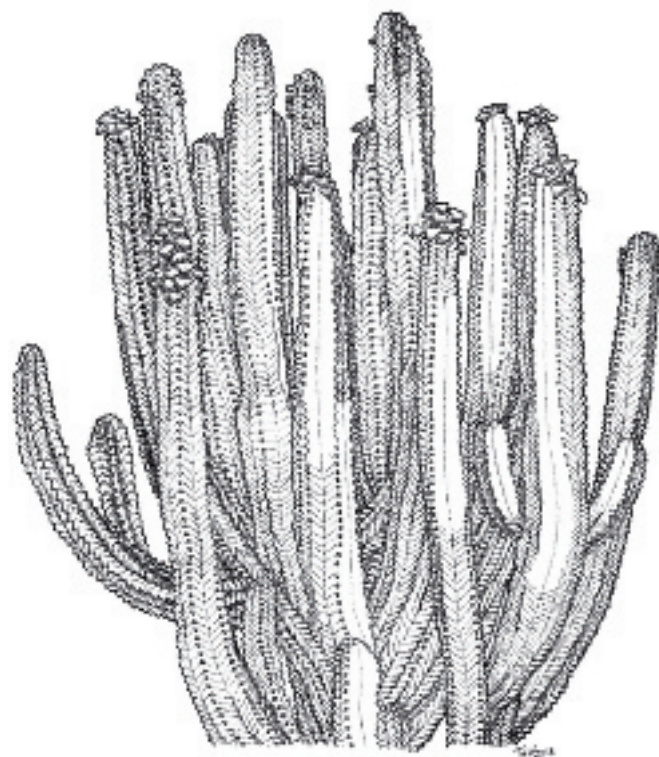
En 1632 se enviaban, entre otros productos, palos de cardón desde Canarias a la vecina costa de Berbería y el precio del quintal de tea de cardón podía alcanzar los 30 o 40 reales [86].

Uno de los usos más conocidos desde la época guanche es el embarbascado con látex de cardón para la pesca, que aparece citada desde, al menos, el siglo XVI, fecha en que los Acuerdos de la Real Audiencia de Canarias ya registran alguna denuncia por su práctica [41-43,85,87,88]. Esta cualidad tóxica fue aprovechada en algunas ocasiones para provocar envenenamientos, como el planeado en 1765 por Guillermo Hernández e Isabel Suárez en contra de la mujer de aquél, añadiendo para ello en el caldo “unas gotas de leche de cardón y unos polvos de semillas de tártago [*Ricinus communis* L.]” [89].

De acuerdo con Viera y Clavijo, los polvos del látex: “[...] son á propósito para curar los huesos cariados, y muy recomendados para sanar las

cisuras que los malos sangradores suelen hacer sobre los nervios. Fernel asegura, que son un excelente remedio contra ciática [...]” [42].

Bethencourt Alfonso anota la utilización de hachos de raíces secas de cardón, datos obtenidos de la población campesina de la isla de Tenerife a finales del siglo XIX, pero que el autor extrapola a la sociedad guanche [41].



Teresa Tomás

Las propiedades aromáticas de esta especie son mencionadas únicamente en trabajos como los de Sedeño [63], Arias Marín de Cubas [90] (ambos correspondientes a Gran Canaria), Viera y Clavijo [43] y Bory de Saint-Vincent [52]. Algo similar ocurre con las cualidades tintóreas, que solo figuran en las fuentes etnohistóricas, habiendo desaparecido esta utilidad tras la conquista europea de Canarias [59].

Se conocen datos de los cabildos insulares que hacen referencia a ejemplares significativos de cardón que sirvieron como linde para delimitar las propiedades cuando se repartieron las tierras entre europeos y las élites canarias después de la conquista [91,92].

Los cardones también actuaron como refugio, de forma que durante buena parte del siglo XVIII se prohibió la tala de los ejemplares que crecían a lo largo de la Marina de Santa Cruz de Tenerife para que actuaran de trinchera vegetal en caso de ataque de piratas [65].

El singular porte de esta planta favoreció su cultivo en algunos jardines botánicos europeos, como el de Venecia, donde figura en uno de los catálogos elaborados por Giuseppe M. Ruchinger en 1847 [93].

■ VALORACIÓN

El conocimiento de las propiedades del cardón se remonta al imperio romano, antes incluso de que las islas estuviesen habitadas, y luego tuvo un profundo arraigo en la población prehispánica que se estableció en ellas. Hoy sigue siendo una especie ampliamente conocida por buena parte de la población canaria, debido sobre todo a su singular morfología y a la toxicidad de su látex. No obstante, más allá de esa

mera identificación visual, los saberes etnobotánicos asociados a este endemismo canario han quedado actualmente restringidos al sector campesino y, especialmente, a personas mayores de 50-60 años, cuya infancia y juventud se desarrolló en un contexto de autarquía y de escasez generalizada (deficiencia o ausencia total de servicios sanitarios y veterinarios, así como de insumos agrícolas y ganaderos). Fue precisamente esta situación la que permitió conservar una herencia ancestral, de igual forma que ha sido el cambio de modelo económico iniciado en Canarias en la década de 1960, volcado casi en exclusiva hacia el sector terciario, el que ha llevado al borde de la desaparición práctica (solo viven en el recuerdo) a la mayor parte de los usos anteriormente descritos. El riesgo de pérdida de esta sabiduría es, por tanto, extremadamente alto, y a corto o medio plazo solo podemos aspirar a conservar los restos que han llegado hasta nuestros días en un registro bibliográfico.

■ REFERENCIAS

1. Perera López 2005; 2. Pérez de Paz & Hernández Padrón 1999; 3. Álvarez Escobar & Rodríguez Delgado 2008; 4. Álvarez Escobar 2011; 5. Gerster Eiberle *et al.* 2003; 6. Lorenzo Perera & Martín Hernández 2005; 7. Lorenzo Perera 2003; 8. Sabaté Bel 1993; 9. Sabaté Bel 2003; 10. Brito 2006; 11. Ardévol González & González Alfonso 1994; 12. Jaén Otero 1984; 13. García Morales 1989; 14. Sánchez Pinto 2005; 15. Perera López 2006; 16. Noda Gómez 1984; 17. Rodríguez Delgado & Beltrán Tejera 1990; 18. Jiménez Sánchez 1955; 19. Alfonso Pérez 1997; 20. Oficina de Gestión del Parque Rural de Anaga 2001; 21. Lorenzo Perera & García Martín 2003; 22. Ceballos y Fernández de Córdoba & Ortuño Medina 1951; 23. Pérez Carballo 2001; 24. Mora Morales 1997; 25. Lorenzo Perera *et al.* 1999; 26. Martín Hernández 2006; 27. Carreras Navarro 2004; 28. García González & Brito 2003; 29. Brito 2004; 30. Álvarez Pérez 1995; 31. Colectivo Atalaya 1994; 32. Díaz Hernández 1992; 33. Lorenzo Perera 1987; 34. Álvarez Escobar *et al.* 2007; 35. Lorenzo Perera 1983; 36. Siemens Hernández 1981; 37. D'Este 1909; 38. Peña Hernández & Gil González 2010; 39. Pérez Vidal 1986; 40. Bethencourt Alfonso 1994a; 41. Bethencourt Alfonso 1994b; 42. Viera y Clavijo 1866; 43. Viera y Clavijo 2004; 44. Arco Aguilar 1993; 45. Gómez Escudero 1978; 46. Bosch Millares 1962; 47. Arribas y Sánchez 1900; 48. Bethencourt Alfonso 1985; 49. Pais Pais 1996; 50. Sprats 1998; 51. Anderson 1990; 52. Bory de Saint-Vincent 1988; 53. Frutuoso 2004; 54. Buch 1999; 55. Webb & Berthelot 1839; 56. Coquet 1991; 57. Edwardes 1998; 58. Du Cane 1911; 59. Morales Mateos 2003; 60. Millares Carlo 1935; 61. Rodríguez Segura 2000; 62. Ascanio Padrón *et al.* 2004; 63. Sedeño 1978; 64. Schacht 1859; 65. Romeu Palazuelos 1987; 66. Marrero Rodríguez 1974; 67. Sicilia Martín & Rodríguez Delgado 2009-2010; 68. Mederos Martín & Escribano Cobo 2002; 69. Viera y Clavijo 1808; 70. García García 2007; 71. Álvarez Delgado 1945; 72. Serra Ráfols 1978; 73. Gómez Gómez 2000; 74. Viana 1991; 75. López de Ulloa 1978; 76. Pérez del Cristo 1996; 77. Urtusástegui 1983; 78. Viera y Clavijo 1788; 79. Webb & Berthelot 1836-1850; 80. Arco Aguilar 1976; 81. Diego Cuscoy 1953; 82. Pericot 1955; 83. Lobo Cabrera 1995; 84. Abreu Galindo 1977; 85. Chil y Naranjo 1876; 86. Brito González 1998; 87. Verneau 2003; 88. Chil y Naranjo 1880; 89. Hernández González 1997; 90. Arias Marín de Cubas 1986; 91. Moreno Fuentes 1992; 92. Martínez Galindo 1988; 93. Bevilacqua & Dall'Agnola 2008.

