

El chicle de látex de tabaiba dulce  
(*Euphorbia balsamifera*).  
Tabay<sup>®</sup>, el chicle de las Islas Canarias

The chewing gum of the sweet tabaiba gum (*Euphorbia balsamifera*).  
Tabay<sup>®</sup>, the chewing gum from the Canary Islands

FABIÁN HERNÁNDEZ ROMERO

*Resumen.* En este trabajo se describe la historia del chicle o goma de mascar obtenido a partir del látex de *Euphorbia balsamifera*. Esta planta tiene una amplia distribución por el noroeste de África y sur de Arabia, estando presente también en las Islas Canarias. En Gran Canaria y Tenerife se recolectó su látex como materia prima para la elaboración de chicle con carácter industrial. Se registraron varias marcas comerciales que controlaron el mercado del chicle en España en el periodo entre 1946 y bien iniciada la década de 1950. Los chicles Tabay, marca registrada por el canario Augusto Hernández Rodríguez, fueron los chicles de tabaiba dulce más conocidos durante este período.

*Palabras clave:* Etnobotánica, *Euphorbia balsamifera*, tabaiba dulce, chicle, Tabay, Islas Canarias.

*Abstract.* In this paper will be described the history of chewing gum obtained from the latex of *Euphorbia balsamifera*. This plant has a wide distribution in northwest Africa and southern Arabia, being present also in the Canary Islands. In Gran Canaria and Tenerife its latex was collected as raw material for the manufacture of chewing gum industrial character. Several brands, which controlled the chewing gum market in Spain between 1946 and well started the 1950s, were recorded. The Tabay chewing gum, recorded by the canary Augusto Rodríguez Hernández, were the most popular chewing gum obtained from sweet tabaiba gum during this period.

*Key words:* Ethnobotany, *Euphorbia balsamifera*, sweet tabaiba, chewing gum, Tabay, Canary Islands.

## INTRODUCCIÓN

La planta protagonista de este trabajo de investigación es conocida en Canarias con el nombre común de tabaiba dulce, o tabaiba mansa en la isla de El Hierro. Es una planta arbustiva suculenta y caducifolia, de la familia *Euphorbiaceae* y por lo tanto provista de látex. Su nombre científico es *Euphorbia balsamifera*.

En el archipiélago canario se han citado hasta treinta y tres especies del género *Euphorbia*, género dedicado en honor a Euphorbo, médico del rey Juba II de Mauritania. La mayor parte de estas especies son *euphorbias* herbáceas de distribución cosmopolita, las lechetreznas. Por otro lado, hay una docena de especies de porte arbustivo que son conocidas en las Islas Canarias con el nombre de tabaibas o cardones. Los cardones son plantas de aspecto cactiforme, hallándose en Canarias dos especies endémicas, y por otro lado está el grupo de las tabaibas, compuesto por diez especies. La inmensa mayoría de las tabaibas canarias son endémicas del archipiélago canario, siendo algunas exclusivas de una sola isla (Acebes Ginovés *et al.*, 2009: 140). Dentro de este grupo de tabaibas hay algunas nativas de Canarias pero que compartimos con el continente africano o con el archipiélago de Madeira.

La *Euphorbia balsamifera* se distribuye por el piso basal xérico de todas las Islas Canarias, siendo una especie nativa pero no endémica canaria, pues está presente en el continente africano y en el suroeste de la península de Arabia. Actualmente se reconocen tres subespecies de *Euphorbia balsamifera*. La subespecie típica, *Euphorbia balsamifera* Aiton ssp. *balsamifera*, se encuentra en las Islas Canarias y en las costas del sur de Marruecos, Sáhara Occidental y Mauritania. La subespecie *sepium*, *Euphorbia balsamifera* Aiton ssp. *sepium* (N. E. Br.) Maire, se encuentra más hacia el interior del continente africano, extendiéndose desde el interior de Senegal hasta Níger (Molero *et al.*, 2002: 111), encontrándose también en Nigeria, e incluso se ha citado en la lista de plantas vasculares de Gabón, siendo este su límite más meridional. Por último, en la costa opuesta africana y en la Península Arábiga se encuentra la tercera subespecie reconocida, *Euphorbia balsamifera* Aiton ssp. *adenensis* (De l.) Bally. La subespecie *adenensis*, cuyo nombre alude al Golfo de Adén, se distribuye muy localmente por el cuerno de África, en la actual Somalilandia, y por el suroeste de la península de Arabia, encontrándose en el Yemen continental y en la isla de Abd al Kuri del archipiélago yemení de Socotra, en la región de Dhofar en el sultanato de Omán y en el suroeste de Arabia Saudita (Bally, 1965:13-41).

## EL LÁTEX O LECHE DE TABAIBA DULCE

El látex de las tabaibas y cardones presentes en Canarias es por regla general cáustico. Por el contrario, en el caso de la tabaiba dulce o *Euphorbia balsamifera* su savia es balsámica y no irritante. Esta propiedad es bien definida tanto en su nombre científico como en su nombre vulgar, que la hace distinguirse del resto de las tabaibas, y por ello se ha ganado el apelativo popular de tabaiba dulce o tabaiba mansa.

En Canarias la tabaiba dulce ha tenido muchos usos y aplicaciones etnobotánicas, sobre todo en lo referente a su látex o, como se le conoce en Canarias a su savia lechosa, la «leche de tabaiba». Ciñéndonos a los usos y aplicaciones que ha tenido su látex, en Canarias se ha reportado la utilización de la leche de tabaiba como pegamento o adherente, tanto si nos remontamos a las descripciones de los primeros viajeros que visitaron Canarias como si nos atenemos a documentos de varios autores basados en información oral recogida en el sur de Tenerife; destacan entre ellas la utilización del látex de tabaiba dulce para sellar las grietas de los toneles (Marrero *et al.*, 2000: 35-36). El látex coagulado de tabaiba dulce también ha sido utilizado por los pastores en la isla de El Hierro para calmar la sed (Álvarez Delgado, 1946: 284). Por último, cabe destacar que la leche de tabaiba dulce se ha utilizado en Canarias por parte de los pastores de ganado caprino, aplicándola sobre las ubres de las cabras para evitar que los cabritos mamen cuando las cabras están en manada (Berthelot, 1978: 91). Este uso ha permanecido en el sureste de Tenerife hasta épocas recientes.

En relación a las propiedades medicinales de su látex, se ha utilizado aplicándolo sobre lesiones cutáneas, como verrugas, callos y otras afecciones inflamatorias de la piel, así como para sanar heridas (Jaén Otero, 1984: 63; Sabaté Bel, 1992: 93). Este último autor recoge su empleo, disuelta en aceite y en forma de cataplasmas extendidos sobre el pecho, para la cura de catarros (Sabaté Bel, 1992: 93).

Como tratamiento de lesiones cutáneas también se ha utilizado en etnoveterinaria. En el Sáhara se ha empleado la aplicación del látex de *fernán*, nombre como se le conoce en este territorio a *Euphorbia balsamifera*, para curar la sarna de los animales y en particular de los camellos, aplicándola sobre la piel afectada (Guinea, 1948: 399; Barrera, 2010: 55).

Pero, sin duda, la utilización con fines medicinales más relevante del látex de la tabaiba dulce es la que reporta mascar el látex una vez coagulado, por sus propiedades salivatoria y fortalecedora de las encías (Pérez & Medina, 1988: 43). José de Viera y Clavijo en su obra *Noticias de la Historia General de Islas Canarias* recoge algunos pasajes de la obra de Plinio el

Viejo, en los que interpreta que las férulas descritas por este autor pudieran en realidad tratarse de las tabaibas canarias. Plinio decía:

[...] se criaban unos árboles parecidos en cierto modo a la férula o cañaheja, los cuales eran de dos especies porque unos tenían la corteza de color oscuro y otros la tenían un poco más blanca. Que de los primeros se exprimía cierta agua o jugo muy amargo, pero que el jugo de los segundos no dejaba de ser bastante grato al paladar. (Viera y Clavijo, 1982: 77-79.)

El mismo autor incide en esta misma interpretación de los relatos de Plinio, aseverando que se trata de la tabaiba amarga y la tabaiba dulce, y recoge un nuevo relato de Plinio en su *Diccionario de Historia Natural de las Islas Canarias*: «[...] había en las Islas Afortunadas dos especies de arbolillos, semejantes a la férula o cañaheja, los unos de corteza negra cuyo jugo es amargo y los otros de corteza más blanquecina que lo daban grato al paladar» (Viera y Clavijo, 2005). Si se da por buena la interpretación hecha por el insigne polígrafo Viera y Clavijo, se puede aseverar que los primeros habitantes de las Islas Canarias ya consumían el látex de la tabaiba dulce.

Esta utilización ya había sido recogida desde la antigüedad por algunos cronistas, como Gaspar Fructuoso o M. Dumont D'Urville (Marrero *et al.*, 2000). Gaspar Fructuoso en *Las Islas Canarias* (de *Saudades da Terra*) decía:

[...] otras dos calidades de árboles llaman tabaiba dulce, de cuya leche, que se lleva a España y a otras partes, se hace visco o liga, el cual es blanco como masa de pan de trigo, y algunas personas se ponen esta masa en la boca, porque dicen es buena para limpiar los dientes. (Marrero *et al.*, 2000: 37-38.)

Y Dumont D'Urville en su *Viaje pintoresco alrededor del mundo* recogía:

[...] y también observamos algunos euforbios de dos especies, al uno canariensis y el otro balsamífera ambos muy notables por el abundante leche que derraman. La leche del primero ó cardon es cáustica, agria y ardiente; la del Tahayba es tan suave y dulce, que los moradores la condensan y la consideran un artículo de boca. (Marrero *et al.*, 2000: 38.)

Viera y Clavijo ahonda al respecto en sus dos obras ya mencionadas. En *Noticias de la Historia General de Islas Canarias*: «[...] y su jugo una leche glutinosa, blanca y abundante, sin que tenga la cualidad nociva del cardón; antes es tan dulce que después de cuajada y reducida a una pasta

gelatinosa, la suelen mascar los paisanos» (Viera y Clavijo, 1982: 77-79), y en el *Diccionario de Historia Natural de las Islas Canarias*:

Esta leche, de que abundan todas las partes de este arbusto, es una goma resina, que se coagula prontamente al sol; y como entonces pierde la corta acrimonia que puede tener en su estado de líquida, la suelen mascar con gusto nuestros paisanos para desalivar y fortalecer la dentadura. (Viera y Clavijo, 2005.)

Más recientemente se ha reportado información sobre la utilidad del látex de tabaiba dulce para la limpieza bucal o para atenuar los dolores de las caries (Álvarez Escobar, 2011: 463). En el proceso de realización de este trabajo se han realizado varias entrevistas a personas de cierta edad en Arico y en Tacoronte (Tenerife), y algunas de ellas han manifestado que en su niñez utilizaban el látex coagulado de la tabaiba dulce para mascar como chicle, como una actividad lúdica en sus juegos infantiles. Esta información ya ha sido recogida por Álvarez Escobar (2011: 471-472) tras entrevistas realizadas en Tenerife en muchas localidades del sureste de la isla, pero también en Anaga, Tejina y Valle de Guerra. Este hecho viene a corroborar que la costumbre ancestral de mascar leche de tabaiba dulce coagulada permaneció vigente hasta hace pocas décadas. Este último autor también recoge de las fuentes orales que en Tenerife existió cierto comercio alrededor de la leche de tabaiba dulce para ser exportado a Barcelona (Álvarez Escobar, 2011: 473-474) y, como veremos, efectivamente estaba en lo cierto.

No sólo en Canarias se ha utilizado el látex de *Euphorbia balsamifera* con esta finalidad, pues en la región de Dhofar, en el sur de Omán, también se masticaba el látex de la ssp. *adenensis*, considerándose útil para mitigar la sed y por sus cualidades calmantes, relajantes y estimulantes de los jugos gástricos (Miller, 1998: 138).

También en África, en la medicina tradicional de Nigeria y de Senegal, se ha utilizado el látex coagulado de tabaiba dulce como analgésico en las odontalgias producidas por las caries dentales. En un estudio realizado en este último país, se ha comprobado que el látex de tabaiba dulce, aplicado en la pieza dental afectada, ha dado buenos resultados en el tratamiento de la pulpitis dental aguda (Yam, 1997).

#### ORÍGENES DEL CHICLE ACTUAL. EL CHICLE DE LOS GRIEGOS

La costumbre de mascar resinas vegetales por parte del hombre se remonta a la Prehistoria. Prueba de ello es que en el norte de Europa se han hallado trozos de resinas arbóreas prehistóricas con impresiones dentales humanas, con una antigüedad entre 7000 a 2000 años a.C.

En la Grecia Antigua se utilizaba para mascar la resina del árbol mediterráneo *Pistacia lentiscus* o lentisco, una resina que recibe el nombre de *mástic*, que proviene del griego *mastichein*, ‘rechinar los dientes’. Esta resina se obtiene mediante incisiones en la corteza del lentisco. Los antiguos griegos lo utilizaban con fines terapéuticos, siendo uno de ellos el blanqueo de los dientes y su mascado para fortalecer las encías y perfumar el aliento. Hoy en día la actividad de recolección del *mástic* ha quedado reducida a la isla griega de Chíos, donde su resina se extrae con fines industriales. En la Grecia actual el *mástic* se sigue utilizando en medicina popular, pastelería, perfumería, cosmética y licorería (Del Campo y Matilla, 2014).

#### EL CHICLE DE LA CIVILIZACIÓN MAYA

Pero el chicle tal y como lo conocemos hoy tiene sus orígenes en el Nuevo Mundo, en el continente americano. El chicle tiene una antigüedad de varios miles de años, pues se remonta a la cultura maya. Los mayas obtenían un jugo lechoso de la corteza de un árbol, el chicozapote, de la familia de las *Sapotaceae* de nombre científico *Manilkara zapota*. El chicozapote, sapodilla o árbol del chicle es natural de los bosques tropicales de la península de Yucatán en México, Belice y el norte de Guatemala. A esta región se le conoce con el nombre de El Gran Petén, y en ella floreció hace dos mil años la cultura maya. Los mayas procedían a la recolección de la savia del chicozapote practicando incisiones en zigzag sobre la corteza de su tronco, haciendo fluir su savia lechosa hacia los recipientes situados en la base de los árboles. Tras un proceso de cocción se obtiene una goma-resina masticable con la consistencia del caucho, que los mayas utilizaban para limpiarse los dientes y la boca o para inhibir la sensación de hambre en los rituales de ayuno. A esta goma los mayas la denominaron *sicte*, que significa sangre o fluido vital, y con ella comerciaron con otros pueblos de Centroamérica. Su uso se extendió y llegó a los aztecas con el nombre de *tzictli*, de la lengua náhuatl, y de ahí al castellano derivó posteriormente en la voz «chicle». Tras la conquista española y la extinción de la civilización maya, el consumo del *tzictli* quedó reducido a pequeñas comunidades que escaparon al influjo español (Bettonica, 1980).

#### EL CHEWING GUM AMERICANO

En el continente americano, otros nativos del Noreste de Norteamérica tenían la costumbre de mascar la resina de la pinácea *Picea mariana* o picea negra. Los colonos que llegaron a Nueva Inglaterra imitaron esta costumbre de mascar goma de picea negra. A mitad del siglo XIX se lanzó

al mercado en el estado de Maine el primer producto comercializado como *chewing gum* o goma de mascar, a partir de resina pura de *Picea mariana*. Fue obra del emprendedor John Curtis y el producto fue conocido como State of Maine Pure Spruce Gum. Posteriormente el propio John Curtis fabricó otra goma de mascar a base de parafina con sabor. La primera patente de esta goma de mascar la obtuvo Amos Tyler en 1869, pero no llegó a utilizarse su goma de mascar con fines comerciales. El dentista de Ohio William Finley Semple obtuvo en diciembre de 1869, como premio a su labor, la primera patente para fabricación de una goma de mascar indicada para tratar las encías.

#### EL TZICTLI DE LOS MAYAS LLEGA A LOS ESTADOS UNIDOS

La llegada del chicle de los mayas a los EE.UU. se le atribuye al dictador mexicano Antonio López de Santa Anna, que fue expulsado de México en torno a 1850. López de Santa Anna se llevó a su exilio en Nueva York las bolitas de resina insípida, el *tzictli*, que el propio Santa Anna mascaba con avidez. En su estancia neoyorquina conoció a Thomas Adams en 1867, fotógrafo e inventor, y éste se interesó por esta goma resina de los mayas. Adams primero quiso buscarle aplicación como caucho sintético de bajo precio, fracasando en esta idea. Posteriormente Thomas Adams decidió sacar el *tzictli* de los mayas al mercado como un nuevo *chewing gum*, en sustitución como materia prima a los ya existentes en el mercado, las pastillas de parafina con sabor o las derivadas de resina de *Picea mariana*. Esta segunda tentativa tuvo mucha aceptación y en 1869 comercializa Adams' New York Gum, sus flamantes chicles de goma de chicozapote en forma de bolitas. Los famosos chicles Adams se pusieron a la venta al precio de un penique en una droguería de Hoboken, ciudad del estado de Nueva Jersey situada a escasos kilómetros de Nueva York. En 1870 Adams saca al mercado el primer chicle en láminas y el primer chicle añadiéndole un sabor a regaliz. En 1871 Adams patenta su marca de chicles Adams' New York Gum y las primeras máquinas expendedoras de chicles en los andenes de Nueva York.

#### LA PODEROSA INDUSTRIA DEL CHICLE

El éxito de Thomas Adams fue el primer capítulo de la moderna y poderosa industria del chicle. Tras el éxito de Adams, comenzaron nuevos empresarios a competir con el neoyorquino y aparecieron nuevos chicles, más originales y con nuevas características. Uno de los primeros competidores aparece en 1879, William J. White, un vendedor de palomitas de Cleveland

que inventó el primer chicle perfumado con menta, de nombre Yucatán. White hizo un gran despliegue publicitario en la sociedad norteamericana de entonces, por medio de una actriz, y recomendando que la práctica de mascar chicle embellecía la musculatura del cuello de las masticadoras (Bettonica, 1980).

Posteriormente un médico militar retirado, Edward Beeman, inventó en 1882 un chicle terapéutico, al añadirle pepsina en polvo, y ponerlo a la venta como un fármaco indicado para las dispepsias y problemas de la digestión en general.

Pero la gran revolución de esta industria vino de la mano de un joven fabricante de Chicago, William Wrigley Junior (1862-1932). Este joven empresario, tras sacar al mercado algunas marcas de chicle sin mucho éxito, lanzó en 1882 el chicle Wrigley's Spearmint Pepsin Gum, y al año siguiente el chicle Juicy Fruit Gum. Ambas marcas ocuparon el primer lugar en el mercado norteamericano, todo ello propiciado por un excelente despliegue publicitario. Posteriormente los chicles de W. Wrigley Jr. conquistarían el mercado europeo y mundial, conociéndose a W. Wrigley Jr. como el rey del chicle, desbancando a Thomas Adams de ese reinado.

En 1890 Frank H. Fler inventa la goma de mascar Chiclets. Fue la primera goma de mascar revestida de caramelo con sabor a menta que se fabricó y se comercializó en el mundo. A este tipo de chicles en pastilla se le conocería posteriormente de forma genérica y coloquial como *chiclets* o chicles americanos. En 1899 se constituye American Chicle Company, tras fusionarse Adams' Gum de Thomas Adams, Yucatan Gum de William W. White, Beeman's Gum de Edward Beeman y otras dos marcas más, con la clara estrategia de competir con el nuevo magnate del chicle, W. Wrigley Jr. A pesar de ello, el negocio y la fortuna de Wrigley siguió en ascenso meteórico. En 1914 saca al mercado un nuevo chicle, el Doublemint Gum, y fue otro gran éxito. La marca Wrigley's se convertiría en la marca de más fama y de mayor venta en el mundo, construyéndose fábricas fuera de los Estados Unidos, la primera en Canadá en 1910, y le siguieron fábricas instaladas en Australia (1915), Gran Bretaña (1927) y Nueva Zelanda (1939) (Lundy, 2014).

Según se recoge en la prensa de Nueva York, W. Wrigley era uno de los ciudadanos más ricos de los EE.UU. por aquellos años, pues pagaba tres millones de dólares de impuestos sobre la renta en 1914, seis veces más que el banquero J. P. Morgan. (*La Vanguardia*, Barcelona, 4 de septiembre de 1925.)

#### EL CHEWING GUM ES USADO TERAPÉUTICAMENTE

Tras la Primera Guerra Mundial (1914-1918), el consumo del chicle experimenta un gran auge a nivel internacional, sobre todo en Europa. La

revista americana de medicina *The Medical Council*, de Philadelphia, era una de las revistas médicas de mayor circulación en los Estados Unidos en el decenio de 1920. En el número de diciembre de 1919 en *The Medical Council* se publica un artículo en el que se recomienda el uso del chicle por su efecto medicinal o terapéutico, basándose en la experiencia de medicina de guerra obtenida con los soldados americanos en la Primera Guerra Mundial. En 1920 los chicles Adams se publicitaban en la prensa española haciendo público un extracto de este estudio:

A nuestros soldados enfermos y heridos de las fuerzas expedicionarias americanas, la goma de mascar ha probado ser a menudo una verdadera bendición. Como un medio de calmar los nervios durante las dolorosas curas; para aliviar la sequedad de la boca y de la garganta, subsiguientes a las curaciones asépticas; para aliviar la irritabilidad nerviosa de los efectos del shock de la metralla y después de las operaciones para aliviar los malestares de la sed y náuseas provocados por la anestesia, su valor práctico fue repetidas veces demostrado. Lo que antecede ha servido de lección, y en muchos de los hospitales americanos hoy en día la goma de mascar es usada como cosa corriente después de la anestesia general para mitigar la sed y las náuseas. En las salas de dolencias febriles en los hospitales se usa regularmente la goma de mascar en la asistencia de pacientes que sufren de fiebre tifoidea, sarampión, escarlatina y otros desórdenes febriles, para conservar la boca húmeda y las condiciones higiénicas generales. (Publicidad en *La Vanguardia*, Barcelona, 11 de febrero 1920.)

Artículos médicos de este tipo hicieron que la industria del chicle se volcara en campañas publicitarias recomendando las propiedades medicinales del consumo de chicle. En España las dos grandes empresas americanas, los chicles Wrygley's y los chicles Adams de American Chicle Company, tenían sus representantes o agentes generales para España en Barcelona, A. Matías Teixidor y Fernando Gaudier respectivamente. Ambas marcas de chicles se publicitaban en el periódico *La Vanguardia* en el año 1920, y en el caso de los chicles Adams ya dirigían su publicidad hacia el consumo de chicles por parte de los niños. Es de destacar que American Chicle Company, la de los chicles Adams, tenía en 1920 diez fábricas por un valor de ochenta millones de dólares. En ese año de 1920 también los chicles Wrigley's se anunciaban en el periódico *La Vanguardia* con este reclamo publicitario:

La goma WRIGLEY es un producto higiénico, delicioso y de cualidades indiscutibles; evita y mitiga la sed; usada después de las comidas facilita poderosamente la digestión; conserva limpia, blanca y fuerte la dentadura; perfuma el aliento y obra como un gran calmante en ciertos estados nerviosos. [...]

Durante la guerra, la Administración de los ejércitos ingleses adquiriría, para sus soldados, más de 10 millones de barritas WRIGLEY al mes. (Publicidad en *La Vanguardia*, Barcelona, 18 de enero de 1920.)

#### LA SEGUNDA GUERRA MUNDIAL Y LA INDUSTRIA DEL CHICLE

Si la Primera Guerra Mundial hizo que la costumbre de mascar chicle se extendiera por todo el mundo y principalmente por Europa, lo mismo ocurrió tras la Segunda Guerra Mundial, porque el consumo generalizado de chicle por parte de los soldados popularizó aún más si cabe la expansión del consumo del chicle por los cinco continentes, y por otro lado, curiosamente, condicionó la aparición del chicle de látex de tabaiba dulce en España.

Hasta el estallido de la Segunda Guerra Mundial el mercado del chicle estaba copado por las dos grandes empresas norteamericanas, los chicles Wrigley's y Adams, que habían instalado sus fábricas y sucursales o delegaciones por todo el mundo. Como los Estados Unidos se implicaron como partícipes en dicha contienda, la producción de chicle de chicozapote quedó muy mermada. Las empresas estadounidenses del sector del chicle vieron cómo sus fábricas fueron en parte intervenidas, y además se vieron afectadas por el racionamiento de la materia prima durante la guerra. Por ello, Wrigley's paraliza en 1944 su producción a escala internacional, sacando del mercado sus chicles Double Mint, Juicy Fruity Spearmint, por los motivos ya mencionados y también para proteger la calidad y reputación de dichas marcas durante este periodo. Por contra, Wrigley's lanzó al mercado durante el período bélico una nueva marca, los chicles Orbit. De esta circunstancia se beneficiaría un empresario norteamericano del chicle, Joseph Tanous, que tenía radicada su industria en México. Tras finalizar la Segunda Guerra Mundial, Joseph Tanous vino a Europa buscando ampliar sus negocios, y organizó la exportación del chicle de chicozapote desde el país de origen a Holanda, Bélgica, Francia y a lo que era en aquella época la Alemania Occidental, entre otros países. Al verse beneficiado por el paro en la producción de las marcas preponderantes de goma de mascar, el mercado del chicle fue copado casi al cien por cien por Joseph Tanous durante este periodo, convirtiéndose en el nuevo magnate del negocio del chicle.

El hecho de que el comercio del chicle se viera interrumpido por la contienda mundial, y el que en los primeros años de la postguerra mundial el nuevo magnate del chicle se centrara en otros países europeos de mayor desarrollo económico, hicieron que se dieran las circunstancias idóneas para que tuviera éxito un chicle elaborado con materia prima nacional.

Así, un canario emprendedor, Augusto Hernández Rodríguez, tuvo la genial idea de elaborar chicles utilizando como goma base, en sustitución del chicozapote, el látex de la *Euphorbia balsamifera*, la leche de tabaiba dulce.

#### PATENTE DE INVENCION DEL CHICLE DE TABAIBA DULCE

Augusto Hernández Rodríguez (1903-1960), grancanario natural de Santa María de Guía, solicita el 17 de agosto de 1945 a la Organización Española de Patentes y Marcas (OEPM) que se le sea concedida una patente de invención para la fabricación de chicles, utilizando como goma base el látex de tabaiba dulce.

Hay que resaltar que Augusto Hernández Rodríguez no fue el pionero, pues el primer intento de explotación industrial del látex de la tabaiba dulce, junto con el látex del cardón (*Euphorbia canariensis*), se llevó a cabo por iniciativa del que fuera diputado canario en las cortes nacionales Ricardo Ruiz y Benítez de Lugo y Aguilar. Este político, militar y periodista tinerfeño presentó en 1912 a la OEPM la solicitud de una patente de invención para «Un producto industrial, obtenido de las plantas euphorbiáceas indígenas de Canarias para evitar choques o rozamientos violentos sirviendo de aislador o como elemento que requiera elasticidad» (Ruiz y Benítez de Lugo, 1912). Dicho expediente quedó en suspenso por defectos varios en la solicitud.

Volviendo a Augusto Hernández Rodríguez, se ha de mencionar que era oficial del catastro de Las Palmas de Gran Canaria, ciudad en la que residía. Era funcionario por oposición tras cursar estudios de calígrafo en la España peninsular. Por lo tanto, procedía de una familia con cierto acomodo económico. En su época estudiantil en el Instituto General y Técnico de Las Palmas destacó por sus buenas notas en las asignaturas de Historia Natural, Agricultura y Técnica Agrícola Industrial.

Tras el estudio del expediente por parte de la OEPM, el 4 de septiembre de 1945 se le concede a Augusto Hernández Rodríguez la patente de invención solicitada, por veinte años en España. La memoria descriptiva de dicha patente de invención tiene por título *Procedimiento para la fabricación de pastillas de goma de mascar, conocidas por el nombre de «chicles», usando como materia prima de goma, la obtenida del látex de la planta «Euphorbia balsamifera», vulgarmente llamada «Tabaiba dulce»* (Hernández Rodríguez, 1945). Para la elaboración de esta memoria y presentación de dicha solicitud de patente de invención en la OEPM, se apoya en los servicios de José López Cortés, agente de la propiedad industrial radicado en la capital de España.



1. Demostración de extracción de látex de tabaiba dulce. Mogán, c 1980. Autor: Jaime O'Shanahan. Fuente: ULPGC. Biblioteca. Memoria Digital de Canarias.



4. Equipo ciclista Chicles Tabay en 1946, formado por Delio Rodríguez, Julián Berrendero y Fermín Trueba. [Fuente: *El Mundo Deportivo*, Barcelona, 8 de septiembre de 1946.]



3. Los chicles Tabay se distribuyeron por el territorio nacional salvo en las Islas Canarias.



2. Anuncio publicitario en prensa del lanzamiento de Chiclé Tabay. [Fuente: *La Vanguardia*, Barcelona, 16 de junio de 1946.]



5. Cicatrices muy evidentes de las incisiones realizadas en tronco y ramas de un ejemplar de *Euphorbia balsamifera*, aproximadamente sesenta años atrás (c. 1950). Foto: Costa de Arico, 2010.

En dicha memoria descriptiva se hace una introducción en la que se resalta la peculiaridad de que hasta ese momento los chicles son un producto importado desde América, procedente del árbol chicozapote mexicano. Se describe someramente la *Euphorbia balsamifera* y se hace hincapié en que las incisiones hechas sobre sus troncos, para hacer brotar su látex, no perjudican a la planta pues con el aire este látex se espesa y solidifica, restañando la herida infringida sobre la planta. Igualmente se subraya la idea de que el látex de la tabaiba dulce es completamente inofensivo, frente al de otras *euphorbias* de Canarias. También se hace similitud con el chicozapote mexicano, al expresar en dicha memoria que el látex de la tabaiba dulce por la acción del aire o la cocción toma una consistencia gomosa que no desaparece con la salivación ni con la masticación, como ocurre exactamente al mascar el chicle del chicozapote. En el desarrollo de dicha memoria se expone el procedimiento de fabricación, que guarda muchas similitudes con el que se realiza para obtener el chicle mexicano. El procedimiento consta de cuatro fases: recolección del látex, coagulación, corte de la masa en pastillas y confitado o cubierta de azúcar (Hernández Rodríguez, 1945).

La recolección del látex es la primera fase del procedimiento de invención. En la memoria se describe cómo el operario recolector ha de estar provisto de varias cucharas con las puntas afiladas. Se ha de escoger un tronco vertical de la tabaiba dulce donde se practicarán tres o cuatro incisiones superpuestas de arriba abajo, dejando en la última la cuchara hundida en el tallo, de tal forma que el látex que mana de las incisiones anteriores venga a escurrir dentro de la concavidad de la cuchara [fig. 1]. Se repite la operación con otras ramas. Se vacía el contenido de las cucharas en un depósito y luego se recoge el látex en un envase de cierre hermético para remitirlo a la fábrica. El látex envasado en un recipiente hermético no sufre alteraciones y se conserva largo tiempo (Hernández Rodríguez, 1945).

Gracias a entrevistas a recolectores de látex, que se han hecho en la investigación de campo para este trabajo, se ha podido comprobar que la técnica y procedimiento de recolección se perfeccionó con el tiempo por los propios recolectores.

Una vez recibido el látex en la fábrica, se realiza la fase de coagulación. Previamente se procede a su filtrado por una malla de 1 milímetro para eliminar las impurezas vegetales. Seguidamente se procede a la coagulación, que se practica mediante cocción a fuego lento en una caldera de hierro estañado de poca profundidad y de gran diámetro. Se ha de revolver con una pala de madera para que no se adhiera el látex y facilitar la evaporación del agua. Cuando se llegue a la consistencia de miel espesa, se retira del fuego y se continúa removiendo la masa, que al irse enfriando aumenta su

consistencia hasta convertirse en una masa dura, pero aún moldeable con las manos. Se sumerge la masa en agua fría y se trabaja la masa, para así eliminar las pequeñas gotas de látex sin coagular que quedan en medio de ella, hasta que forme un todo compacto sin huecos ni gotas en su interior. Luego se repite la operación en agua hirviendo, y se trabaja con ayuda de una espátula de madera, al objeto de blanquear la pasta y eliminar el perfume característico del látex. Por último, se vuelve a endurecer la pasta que ha sido ablandada en agua hirviendo, sumergiéndola nuevamente en agua fría. Se obtiene de esta manera una especie de quesos (Hernández Rodríguez, 1945).

La siguiente fase es el proceso de corte de la masa en pastillas. Se trabaja la masa exactamente como si fuese masa de pastelería. Se extiende sobre una superficie dura y se trabaja con un rodillo de madera. Se extiende la pasta hasta formar láminas de 2,5 milímetros de espesor y se espolvorean con polvo de talco, para que se pegue al molde que se emplee para cortar las pastillas. El procedimiento será igual que el que se realiza para la fabricación de caramelos. Se obtienen pastillas de 12x12x2,5 milímetros, con un peso de 0,5 gramos, que se espolvorean con polvo de talco y se extienden en depósitos planos con fondo de tela metálica dejándolas secar al aire (Hernández Rodríguez, 1945).

Por último, la fase del confitado o cubierta de azúcar: una vez que las pastillas estén lo suficientemente duras para que no se deformen al rozar unas con otras, se practica la operación de confitado, que es exactamente como en la fabricación de peladillas. Se colocan dentro de un bombo o paila giratoria que llevará calor suave, y girando el bombo se dan baños con un jarabe compuesto de dos partes de azúcar blanca refinada, por una de agua y 1/10 de almidón. Cuando todas las pastillas estén completamente cubiertas de una capa de azúcar, se les dará un nuevo baño, pero sin almidón y añadiéndole esencia de menta. Cuando las pastillas hayan tomado el peso deseado de 1,5 a 2 gramos se procede al alisado, que se practica con el mismo jarabe pero añadiéndole crémor tártaro. Con este jarabe se dan tres baños ligeros en el bombo con poco calor y tres baños en frío. Para finalizar, se sacan las pastillas del bombo y se las somete a calor mediante una estufa durante cinco o seis horas, dándose por acabado el proceso de fabricación (Hernández Rodríguez, 1945).

En dicha memoria descriptiva se incide en las ventajas del procedimiento de fabricación de chicles empleando el látex de tabaiba dulce. Una ventaja es el hecho de crear una nueva industria, empleando una materia prima nacional y el ahorro de divisas que esto conlleva por la no necesidad de importación de la materia prima. Otra ventaja derivada de lo expuesto anteriormente es el precio, pues al tratarse de una materia prima nacional

se podría competir con los productos similares extranjeros. Por último, otra ventaja mencionada en esta memoria descriptiva es que la goma de mascar obtenida de la tabaiba dulce es inodora e insípida, y no precisa la mezcla con materias edulcorantes ni aromáticas, empleándose solamente el azúcar y el perfume confitado o envoltura. También se manifiesta que el procedimiento puede variar en lo referente a detalles accesorios, como utensilios y enseres precisos, temperaturas empleadas, calidad de las esencias utilizadas y en general en todo aquello que no altere la esencialidad del objeto de esta patente de invención (Hernández Rodríguez, 1945).

#### CHICLES TABAY (MARCA REGISTRADA)

Todo hace pensar que Augusto Hernández Rodríguez, tras patentar en 1945 un procedimiento para la obtención de chicles a partir del látex de tabaiba dulce, pretendía crear una industria de fabricación de chicles en la isla de Gran Canaria. Por todo ello, casi un año después, en mayo de 1946, Augusto Hernández Rodríguez registra en la OEPM la marca de chicles Tabay, nombre claramente alusivo a la tabaiba. Por lo tanto obtiene el registro de una marca para distinguir: «Chicle o pastillas de goma de mascar. Grupo 1.º Clase 7.ª Consistente en la denominación caprichosa “TABAY”» (OEPM, 1946). Posteriormente hace otro registro de la misma marca Chicles Tabay, como derivación del anterior, donde amplía la descripción del producto así como las características del etiquetado y formato de su embalaje:

Consiste la Marca que se solicita en una envoltura o caja a lo largo de cuyo cuerpo se encuentra una franja de color amarillo, siendo el resto de la caja o envoltura de color verde. En dos de las caras de esta envoltura y en fondo blanco y letra roja se leen las denominaciones «Tabay». En el resto de la envoltura y en letras rojas se leen las siguientes inscripciones. Patente n.º 170.752, «Chicles fabricados en Las Palmas de G. C.» En letras verdes se leen las inscripciones Marca Registrada y en letras blancas las inscripciones «2 chicles», todo ello tal y como se representa en el diseño adjunto. (Fuente: OEPM, 1946.)

Paralelamente al registro de la marca de chicles Tabay, Augusto Hernández Rodríguez también registra un rótulo de establecimiento para distinguir «Un establecimiento de fabricación y venta de toda clase de chicles o pastillas de goma de mascar. Consistente en las denominaciones “PRODUCTOS TABAY”» (OEPM, 1946). Este rótulo de establecimiento estaba situado en Las Palmas de Gran Canaria, entre las calles Castrillo y Ángel Guimerá, n.º 72, en un local muy cercano al domicilio de Augusto Hernández Rodríguez, sito en la calle León y Castillo n.º 62 .

Por lo tanto, Augusto Hernández Rodríguez contaba en 1946 con una patente de invención para la fabricación de chicles de látex de tabaiba dulce, la marca Chicles Tabay registrada para su comercialización y un rótulo de establecimiento para la fabricación y venta de sus productos en Las Palmas de Gran Canaria. En cambio, no pudo desarrollar su proyecto en Canarias, porque probablemente no tendría el dinero suficiente para la inversión que debía realizar, o quizá se tratara de problemas de logística o de infraestructuras. Por ello, de alguna manera tuvo que buscar la ayuda de socios para su proyecto, ayuda que encontrará en Barcelona.

#### UNA EXCLUSIVA DE CHADA S.A.

La ciudad de Barcelona contaba en aquellos años con numerosas, y quizá las principales, industrias y fábricas relacionadas con la alimentación en España. Augusto Hernández Rodríguez se desplazó a Barcelona y consiguió llegar a un acuerdo con una empresa barcelonesa, denominada CHADA S.A. Esta empresa tenía su domicilio en el número 254 de la céntrica calle Aragón de la ciudad condal, y su director gerente era Jaime Cardús Torrents. En el proceso de investigación para este artículo no se ha podido precisar si Augusto Hernández Rodríguez cedió su patente y su marca Chicles Tabay, o si realmente formó parte de dicha empresa.

De lo que hay certeza es que al acercarse la época estival del año 1946 salen a la venta en Barcelona los chicles Tabay, bajo la exclusiva de CHADA, comenzándose a publicitar como un novedoso producto en el periódico *La Vanguardia* del domingo 16 de junio de 1946 [fig. 2]. Los chicles Tabay van dirigidos inicialmente a población adulta y con poder adquisitivo. Salen al mercado en un envase con dos chicles americanos con sabor a menta y al precio de 1 peseta. El precio es elevado, habida cuenta de que España se encuentra en una época de penuria, en la época de la postguerra civil y tras la Segunda Guerra Mundial. La publicidad en el periódico se presenta con los dibujos o viñetas de la empresa de publicidad Roldós S.A. y aluden a las propiedades refrescantes del consumo de chicles: «Producen una agradable sensación de frescura y quitan la sed. A la hora del baño, bajo el sol abrasador del estío, se hacen indispensables porque refrescan la boca y dejan un suave paladar mentolado» (publicidad en *La Vanguardia*, Barcelona, 16 de junio de 1946).

Extrañamente, en agosto de 1946, tres meses después de que se registrara por Augusto Hernández Rodríguez la marca Chicles Tabay y recién han salido a la venta, CHADA registra una nueva marca con un nombre muy similar, denominada Chicles Tabayda. El registro de la marca y de la caja envase es idéntico a la de Chicles Tabay, salvo que en los chicles Tabayda

no se hace alusión a que son fabricados en Las Palmas de Gran Canaria. No se tiene constancia de que los chicles Tabayda salieran al mercado.

Mientras tanto, los chicles Tabay continúan publicitándose en el periódico *La Vanguardia* durante los meses de agosto y septiembre de 1946. Rápidamente comienza a popularizarse esta cajita con los llamativos colores verde y amarillo, que contiene dos chicles en pastilla mentolados. Las viñetas publicitarias que aparecen en *La Vanguardia* van ahora enfocadas al consumo de chicles en el contexto del deporte, ciclismo y deportes náuticos principalmente, con argumentos como el que aparece en un anuncio publicitario en *La Vanguardia* del día 6 de agosto:

Los deportes marítimos figuran entre los más bellos y espectaculares, lo mismo para quien los practica que para quien los contempla, pero multiplica el placer del deporte mascar chicles Tabay. Producen una agradable sensación de bienestar y quitan la sed. Un Tabay refresca y suaviza el paladar, perfuma el aliento, actúa como sedante y es el enemigo mortal del tedio. Hábituese a los chicles y adquirirá no un vicio, sino una costumbre beneficiosa, pero haga bien su elección y decídase por el producto Tabay. (Publicidad en *La Vanguardia*, Barcelona, 6 de agosto de 1946.)

#### EQUIPO CICLISTA CHICLES TABAY (1946-1947)

Jaime Cardús, director gerente de CHADA, siempre estuvo relacionado con la actividad deportiva, y por extensión el deporte va a estar siempre presente en el devenir de su empresa. Una destacada promoción relacionada con el ciclismo va a proporcionar una importante publicidad de los chicles Tabay en Cataluña, que supondrá grandes beneficios. El ciclismo es una disciplina deportiva de gran preponderancia desde siempre en Barcelona y por extensión en Cataluña. En agosto, ya terminada la Vuelta Ciclista a España en su edición de 1946, tres importantes ciclistas españoles se habían quedado sin equipo que los patrocinara, al disolverse la escuadra donde militaban. Uno de ellos era Julián Berrendero, que acaba de ser segundo en la clasificación general y ganador de varias etapas de la recién celebrada Vuelta Ciclista a España. Julián Berrendero era una de las figuras del ciclismo español en aquel momento, con un extenso palmarés, puesto que había sido ganador de la Vuelta Ciclista a España en los años 1941 y 1942, siendo segundo en los años 1945 y en el corriente 1946. Ante la inminente celebración de la XXVI edición de la Vuelta Ciclista a Cataluña, CHADA decide conformar y patrocinar un nuevo equipo ciclista, el Chicless Tabay. Este nuevo equipo, uniformado con el maillot de llamativos colores amarillo y verde característicos de la cajita de chicles de tabaiba dulce, estaría conformado con los tres ciclistas que se habían quedado sin equipo:

Delio Rodríguez, Julián Berrendero y Fermín Trueba [fig. 4]. Se celebró la ronda ciclista catalana en septiembre de 1946 y tanto el periódico *La Vanguardia* como el diario deportivo *El Mundo Deportivo* de Barcelona plasmaban diariamente la crónica de cada etapa e insertaban en dicha crónica la publicidad de los chicles Tabay. Julián Berrendero, jefe de filas del equipo Chicles Tabay, se alzó con la victoria de esta edición de la Vuelta a Cataluña. Gracias a la gran publicidad que le proporcionó este evento deportivo, los chicles Tabay serán conocidos por muchos potenciales consumidores del producto.

Tales fueron la popularidad y el consumo de los chicles Tabay tras su salida al mercado en junio, y sobre todo tras patrocinar el equipo ciclista que ganaría la ronda catalana, que la empresa CHADA se ve desbordada ante la gran demanda de los chicles Tabay. Al no poder hacer frente a tanta demanda del producto, tiene que sacar un comunicado en el diario *La Vanguardia* el día 20 de octubre de 1946 en estos términos:

Damos las gracias a nuestros clientes y favorecedores en general por la excelente acogida dispensada a nuestro producto Tabay, rogándoles disculpen la momentánea lentitud en servirles sus pedidos, consecuencia de la enorme demanda recibida de toda España. Estamos superando las dificultades surgidas de tan extraordinaria como imprevista demanda y en breve podremos atender todos los encargos con la rapidez deseada. CHADA SA Barcelona. (Nota en *La Vanguardia*, Barcelona, 20 de octubre de 1946.)

La marca Chicles Tabay, gracias a las gestiones de Jaime Cardús como gerente de CHADA, siguió patrocinando y promoviendo eventos deportivos en Barcelona, muchos de ellos en colaboración con el diario *El Mundo Deportivo*. Ejemplos de ello fueron el campeonato ciclista de Barcelona, Trofeo Juan Fina, celebrado en noviembre de 1946, o el Gran Premio de atletismo Jean Bouin de 1947, en la que Chicles Tabay concedió el trofeo y subvencionó la venida de atletas portugueses y franceses.

#### LOS CHICLES TABAY CONQUISTAN EL MERCADO ESPAÑOL

A finales de 1946 los chicles Tabay comienzan a distribuirse por diferentes ciudades de España, pues hasta esta fecha el mercado se circunscribía casi a Barcelona. Se distribuye en Madrid y en Sevilla, y para ello se publicitan en el periódico *ABC*, tanto en su edición de Madrid como en su edición de Sevilla. En estos periódicos se siguió insertando publicidad en 1947, y en el caso del *ABC* en la edición de Sevilla el reclamo publicitario iba dirigido a los participantes y aficionados de eventos futbolísticos:

¡Nervios! En las grandes competiciones deportivas, público y jugadores acaban con la boca reseca, la garganta irritada y el ánimo fatigado. Ud. terminará como ellos con los nervios alterados por la emoción, la violencia o el partidismo, a no ser que lleve consigo una caja de chicles TABAY, goma para mascar que calma la excitación y refresca la boca con agradable sabor. (Publicidad en *ABC*, Sevilla, 3 de enero 1947.)

En diciembre de 1946 Chicles Tabay se comenzó a distribuir en Gijón, por medio de su representante en dicha ciudad, Evaristo de la Horra, publicitándose en el periódico gijonés *La Voluntad*. En Gerona por las mismas fechas también empezaron a venderse los chicles Tabay, anunciándose en el periódico local *Los Sitios de Gerona*. Probablemente los chicles Tabay se distribuyeran por otras tantas ciudades españolas. A pesar de que en la caja envase aparece la leyenda «Fabricados en Las Palmas de Gran Canaria» [fig. 3], no llegaron a comercializarse en Canarias.

Para la Vuelta Ciclista a España del año 1947 CHADA consigue perfilar un equipo ciclista con cinco destacados corredores. El equipo Chicles Tabay, copatrocinado también por Tubulares Galindo, tomó parte en la ronda española de 1947 con Julián Berrendero, Delio Rodríguez, Manel Costa, Joaquim Olmos y Juan Gimeno. Manel Costa quedaría segundo en la clasificación general y el equipo Chicles Tabay ganaría muchas etapas. La participación del equipo Chicles Tabay en la Vuelta Ciclista a España hace que la marca se diera a conocer, más aún si cabe, a nivel nacional.

En mayo de 1947 Augusto Hernández Rodríguez registra otra marca para distinguir chicles en lámina que denomina Pots®. Los chicles laminados Pots también fueron comercializados por parte de CHADA. En ese mismo año, en una clara estrategia comercial dirigida a los niños, se realizaron una serie de tebeos en color, con historietas cortas alusivas a los chicles Tabay donde aparecían personajes de Walt Disney.

#### ESTAMPAS CON LOS CHICLES TABAY

En el decenio de 1930 las empresas norteamericanas productoras de chicle comenzaron a introducir cromos o estampas, como se les denominaba comúnmente en Canarias, en los envoltorios de los chicles. En 1948 la empresa CHADA, dentro de su programa denominado Reportajes Fotográficos CHADA, comienza desde el mes de enero a acompañar los envases de chicles Tabay con estampas o cromos. Se trataba de cromos en papel fotográfico en blanco y negro, con unas dimensiones de 5x3 centímetros, que reflejaban los acontecimientos deportivos que iban aconteciendo cada mes de ese año de 1948. No sólo aparecían fotografías de eventos deportivos a

nivel nacional, como partidos de fútbol o veladas pugilísticas, sino también acontecimientos deportivos a nivel internacional, como por ejemplo los acontecidos en los V Juegos Olímpicos de Invierno celebrados en 1948 en Sankt Moritz (Suiza). Las estampas coleccionables se colocaban en una página de cartón que se iba entregando cada mes, en la que por medio de unas ranuras quedaba la foto inserta en su lugar correspondiente en la página. En cada lugar donde correspondía colocar cada estampa había un texto alusivo a la misma, en relación con el evento deportivo al que correspondía. A su vez, la página de cartón de cada mes se iba anillando en un álbum de tapa dura que se entregó a tal efecto para ir haciendo la colección.

#### LA RECOLECCIÓN DE LÁTEX DE TABAIBA DULCE EN CANARIAS

Los chicles Tabay salieron al mercado en mayo de 1946, por lo que la recolección de látex con fines comerciales comenzó en esas fechas en Gran Canaria, en la isla natal del promotor de este producto, Augusto Hernández Rodríguez. La tabaiba dulce en aquellos años se encontraba con abundancia cerca de la ciudad de Las Palmas de Gran Canaria, en el propio istmo de Guanarteme y en la Isleta, lugar donde abunda hoy en día. La recolección de látex se extendió por el sureste de Gran Canaria, siendo el núcleo de Juan Grande un punto de importante recolección de leche de tabaiba dulce. En esa localidad había un imponente tabaibal dulce, en gran parte ya desaparecido.

Tras la demanda creciente de la materia prima, con el desabastecimiento que aconteció a los pocos meses de salir al mercado los chicles Tabay en 1946 y tras extenderse la comercialización de los chicles Tabay por toda la península a lo largo del año 1947, la recolección de leche de tabaiba dulce se convertiría en una nueva actividad económica que vino a aportar ingresos a muchas familias canarias de Gran Canaria y posteriormente de Tenerife. Se formaron cuadrillas de recolectores en Gran Canaria, probablemente organizados o contratados por Augusto Hernández Rodríguez, y la recolección se extendió por el sur de Gran Canaria hasta llegar a los tabaibales de Mogán. Actualmente se pueden observar en los troncos de las tabaibas de mediano y gran porte las cicatrices de las incisiones, infringidas en el proceso de recolección del látex, con más de sesenta años de antigüedad [fig. 5]. En el caso de Gran Canaria, se pueden observar las huellas de esta actividad en tabaibas de Arguineguín, Rampa de Tabai-bales, Taurito o Amurga (comunicación personal de Marcos Salas Pascual).

Siguió aumentando la demanda de leche de tabaiba a lo largo de 1947 y 1948, pues aparecieron en el mercado nuevas marcas, como los mencionados Chicles Pots, y otras empresas de Barcelona se dedicaron a la fabri-

cación de chicle de tabaiba dulce. Alguna de estas empresas hasta llegó a patentar un nuevo procedimiento para la fabricación de pastillas de goma de mascar, como fue el caso de la empresa Productos Chirri S.A. Esta empresa en 1948 obtuvo una nueva patente, inventada por Francisco Freixa Casas, con la que pudo fabricar sus chicles con este nuevo procedimiento. Básicamente difería en la manera de obtener el látex coagulado, pues en este caso no se procede a la cocción del látex sino a su coagulación en bandejas mediante su introducción en estufas. También se introduce otra variación, pues la goma es sometida a una corrección de sabor añadiéndole bálsamo del Perú y bálsamo de Tolú en una proporción determinada, antes de proceder a la elaboración de las pastillas de chicle.

La necesidad de proveer de materia prima a los distintos fabricantes de chicles de tabaiba dulce en la ciudad de Barcelona hizo que la recolección de leche de tabaiba diera el salto a la isla de Tenerife. No se tiene constancia de que esta actividad se realizara en ninguna de las otras islas; por lo tanto, se restringió a las dos islas capitalinas. En Tenerife, aunque tampoco se ha podido precisar con exactitud el año en que comenzó esta actividad, parece que el proceso de recolección de látex de tabaiba dulce comenzó en la localidad de Los Cristianos (comunicación personal de Juan Antonio Couros Armas; Álvarez Escobar, 2011: 473-474). Posteriormente se extendió por todo el sureste de Tenerife, donde hay extensos tabaibales dulces, destacando el núcleo de El Porís de Abona como centro neurálgico de la recolección de látex en el sureste de Tenerife (Barone & Hernández, 2010: 230). La extracción se realizó por las bandas del sur tinerfeño, desde los municipios de Adeje y Arona en dirección norte hasta los municipios de Candelaria y El Rosario. Lugares destacados de recolección de leche de tabaiba en Tenerife —donde se pueden observar las tabaibas con las improntas en sus troncos y ramas— son el Malpaís de Güímar, Costa de Agache, Tabaibal de El Porís y resto de la costa de Arico, Montaña Pelada y Montaña Amarilla, entre otros. Esta interesante actividad etnográfica, sobre la que se ha hecho bastante acopio de información en el proceso de la presente investigación, se abordará en un futuro trabajo, pues no procede su desarrollo en el actual artículo.

Es importante reseñar la figura del intermediario, tan frecuente desde siempre en la historia reciente de Canarias. En el caso concreto de Tenerife, y ciñéndonos a la recolección de látex en El Porís de Abona, se puede afirmar que se distinguían en primer lugar los grupos o collas de recolectores; en segundo término estaban los intermediarios que compraban el látex y lo procesaban mediante su cocción y obtenían los quesos de leche de tabaiba que eran embalados cuidadosamente de forma artesanal, y por último estaban las terceras personas a quienes se les vendían los

quesos en la capital tinerfeña, para posteriormente ser enviados por barco a Barcelona (comunicación personal de Sebastián Couros Armas). Pero la figura del intermediario no acababa en Barcelona, pues el aumento de la demanda de látex, que tuvo lugar muy tempranamente, hizo que empezara la especulación con tan valiosa materia prima. De este modo, ya a partir de 1947 comenzaron a aparecer anunciantes en la prensa de Barcelona, en el periódico *La Vanguardia* fundamentalmente, ofreciendo partidas de látex de tabaiba dulce coagulado, en forma de panes o quesos, o incluso en forma bruta o líquida.

Como ya se mencionó anteriormente, no se tiene constancia de la venta de los chicles Tabay en las Islas Canarias. Probablemente el proceso de fabricación se realizara entre Las Palmas de Gran Canaria y Barcelona, realizándose la recolección y la coagulación en Canarias, y los cortes, el confitado y empaquetado en la ciudad de Barcelona. En cambio, sí se elaboró a mediados del siglo pasado chicle de tabaiba dulce a escala local en Las Palmas de Gran Canaria. El vecino de Guanarteme Juan Manuel Rodríguez fabricaba chicle de menta con látex de tabaiba dulce de forma artesanal por aquellos años (Rodríguez Santana, 2009), quizá inspirado en el invento de su paisano Augusto Hernández Rodríguez, o quizá a la inversa.

#### DECLIVE Y DESAPARICIÓN DEL CHICLE TRADICIONAL

En 1949 la marca Chicles Tabay pasa a ser distribuida por Riera y Marsá, empresa catalana del sector de la alimentación de gran renombre en aquellos años. Riera y Marsá fabricaba y distribuía muchos productos alimentarios preparados, algunos dedicados a la alimentación infantil. A partir de ese momento, los chicles Tabay fueron un producto más de la empresa Riera y Marsá. Cosa diferente había sido para CHADA, pues los chicles Tabay eran sin duda su producto estrella. Con Riera y Marsá los chicles Tabay dejan de patrocinar eventos deportivos y ya no aparece su publicidad en prensa.

Paralelamente, por aquellos años las empresas multinacionales del chicle tradicional de chicozapote se fueron recuperando, y sus marcas no tardarían en volverse a distribuir por Europa. Ejemplo de ello fue la empresa Wrygley's, que en 1947 ya había introducido nuevamente en el mercado estadounidense sus tres famosas marcas de chicles: Juicy Fruit, Spearmint y Double Mint. También el magnate del chicle durante la guerra y postguerra mundial, Joseph Tanous, visitó Barcelona en 1951 con la idea de expandir su negocio en España. Aumentó claramente la competitividad y los chicles Tabay fueron decayendo en su venta paulatinamente. La puntilla para el chicle tradicional, tanto de chicozapote como de tabaiba dulce,

fue la aparición del chicle sintético en los años cincuenta. Se trataba de un chicle a base de plástico neutro, el acetato de polivinilo, que definitivamente desbancó del mercado al chicle tradicional.

En este estudio de investigación no se ha podido datar la fecha exacta en que los chicles Tabay dejaron de fabricarse, pudiendo conjeturarse que debió ser en los primeros años de la década de 1950. Se puede aventurar que la fabricación de chicles de látex de tabaiba dulce, tanto por marcas o mediante chicles de forma artesanal, se mantuvo en Barcelona hasta al menos el año 1956. Prueba de ello es que hasta diciembre de 1955 se ofrecían a la venta partidas de látex de tabaiba dulce por parte de intermediarios en la sección de anuncios de los periódicos barceloneses.

Para terminar, extractamos unas frases de un texto de Miguel de Unamuno, que escribió durante en su estancia en Puerto Cabras (Fuerteventura) en 1924, dedicado a la tabaiba dulce:

[...] La leche acre y cáustica de la tabaiba es jugo de los huesos calcinados de la tierra volcánica que surgió del fondo del mar; la leche acre y cáustica de la tabaiba es tuétano de los huesos de esta tierra sedienta. Y hay que alimentar el espíritu con leche de tabaiba. (Unamuno, 1924.)

*Agradecimientos.* Mi agradecimiento al insigne botánico Dr. Arnoldo Santos Guerra, por la revisión crítica de este trabajo. Al admirado profesor Dr. Emilio González Reimers, por proponerme como miembro del IECan. Al informante Juan Antonio Couros Armas (recolector de látex), a María Montes Vaquero (OEPM), a Rubén Barone por sus aportaciones bibliográficas y a Carmen Couros Frías. Un agradecimiento especial a Sebastián Couros Armas<sup>†</sup>, recolector de látex en su juventud, que fue la persona que me aportó la información primigenia que hizo comenzar esta investigación.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ACEBES GINOVÉS, J. R., *et al.*, 2010. *Pteridophyta, Spermatophyta*. En: *Lista de especies silvestres de Canarias. Hongos, plantas y animales terrestres. 2009*. M. Arechavaleta, S. Rodríguez, N. Zurita & A. García (coords.). Gobierno de Canarias.
- ÁLVAREZ DELGADO, J., 1946. «Eceró. Notas lingüísticas sobre El Hierro.» *Revista de Historia Canaria*, 12: 282-300.
- ÁLVAREZ ESCOBAR, A., 2011. *Contribución al estudio etnobotánico de la isla de Tenerife*. Tesis doctoral. Facultad de Biología, Departamento de Biología Vegetal, Universidad de La Laguna.
- BALLY, P. R. O., 1965. «Miscellaneous Notes on the Flora of Tropical East Africa, Including Descriptions of New Taxa, 23-28.» *Candollea*. 20: 13-41.
- BARRERA MARTÍNEZ, I., M. E. RON ÁLVAREZ, S. PAJARÓN SOTOMAYOR, & R. SIDI MUSTAPHA, 2007. *Sahara Occidental. Plantas y Usos. Estudio etnobotánico del Sahara Occidental. Usos y costumbres del pueblo saharauí relacionados con los recursos vegetales*. Edición ebook: José Luis Benito Alonso (Jolube Consultor y Editor Ambiental. www.jolube.es). Jaca (Huesca), enero de 2010.
- BARONE TOSCO, R., & F. HERNÁNDEZ ROMERO, 2010. «El barranco de Tajo (Arico), un interesante enclave natural de la comarca sureste de Tenerife.» *Boletín de la Real Sociedad Económica de Amigos del País de Tenerife*. 8 (4ª época): 197-234.
- BERTHELOT, S., 1978, *Etnografía y Anales de la Conquista de las Islas Canarias*. Traducida al castellano por Juan Arturo Molibán en 1849, Goya Ediciones, Santa Cruz de Tenerife.
- BETTONICA, L., 1980. «Historia de las cosas. El chicle tiene mil años». *La Vanguardia*, Barcelona, 24 de agosto.
- CAMPO Y MATILLA, M. M. del, 2014. *Pervivencia de los remedios vegetales tradicionales americanos en la terapéutica española actual*. Tesis doctoral. Facultad de Farmacia, Departamento de Farmacología, Universidad Complutense de Madrid.
- GUINEA, E., 1948. «Catálogo razonado de las plantas del Sáhara Español.» *Anal. Jard. Bot. Madrid*. 8 (1947): 357-442.
- HERNÁNDEZ RODRÍGUEZ, A., 1945. *Memoria descriptiva de patente de invención de un procedimiento para la fabricación de pastillas de goma de mascar, conocidas por el nombre de «chicles», usando como materia prima de goma, la obtenida del látex de la planta «Euphorbia balsamífera», vulgarmente llamada «Tabayba dulce»*. Oficina Técnica de Propiedad Industrial de J. López, agente oficial. Madrid.
- JAÉN OTERO, J., 1984. *Nuestras hierbas medicinales*. Caja Insular de Ahorros, Santa Cruz de Tenerife.
- MARRERO GÓMEZ, A., O. RODRÍGUEZ DELGADO & W. WILDPRET DE LA TORRE, 2000. «Contribución al estudio etnobotánico de la tabaiba dulce (*Euphorbia balsamífera*).» *Estudios Canarios*. 46: 19-58.

- MILLER, A. G., & M. MORRIS, 1998. *Plants of Dhofar. The Southern Region of Oman Traditional, Economic and Medicinal Uses*. Prepared and Published by The Office of the Adviser for Conservation of Environment, Diwan of Royal Court Sultanate of Oman.
- MOLERO, J., *et al.*, 2002. «Karyological Evolution and Molecular Phylogeny in Macaronesian Dendroid Spurge (Euphorbia Subsect. Pachyclade).» *Plant Syst. Evol.* 131: 109-132.
- PÉREZ DE PAZ, P. L., & I. MEDINA, 1988, *Catálogo de las plantas medicinales de la Flora Canaria. Aplicaciones populares*. Gobierno de Canarias-Instituto de Estudios Canarios, La Laguna.
- RODRÍGUEZ SANTANA, R., 2009. «Mundos. El cardonal-tabaibal.» *Revista Binter NT.* 78: 54-59.
- RUIZ BENÍTEZ DE LUGO, R., 1912. Memoria Descriptiva de Patente de Invención. Organización Española de Patentes y Marcas. Madrid.
- SABATÉ BEL, F., 1992. *Burgados, tomates, turistas y espacios protegidos*. Servicio de publicaciones de la Caja General de Ahorros de Canarias. Editorial Confederación de Cajas de Ahorros. Madrid.
- UNAMUNO, M., 1924. Comentario de Unamuno. Leche de tabaiba. *Nuevo Mundo*. Número 1584.
- VIERA Y CLAVIJO, J. de, 2005. *Diccionario de Historia Natural General de Islas Canarias. Índice alfabético y descriptivo de sus tres reinos: animal, vegetal y mineral*. Nivaria Ediciones. La Laguna. (1.ª ed., 1810.)
- , 1982. *Noticias de la Historia General de Islas Canarias*, 8.ª ed., Goya Ediciones, Santa Cruz de Tenerife. Tomos I y II.
- YAM, A. A., *et al.*, 1997. «Application of Phytotherapy in Odontology: the Case of *Euphorbia balsamifera*.» Endodontic clinical trial. Institut d'Odontologie-Stomatologie, Université Cheikh Diop, Dakar. *Bulletin de la Société médicale d'Afrique noire française*. 42(2): 169-71.

Otras fuentes: OEPM (Organización Española de Patentes y Marcas). Expedientes de diversas Patentes de Invención, Marcas y Rótulos (1912, 1945-1948).

Web grafía: LUNDY, R. The History of Chewing gum. [20-07-2014] <<http://usmintindustry.org/>>

[Recibido: julio 2014; aceptado: septiembre 2014.]