



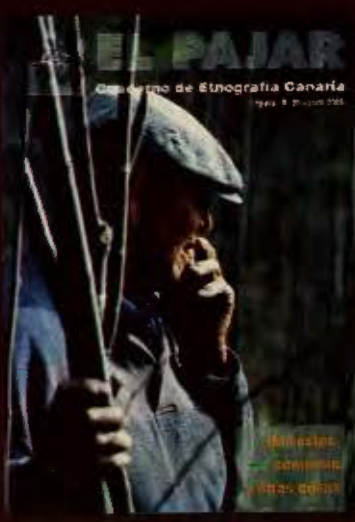
# EL PAJAR

**Cuaderno de Etnografía Canaria**

II Época - Nº 20 Agosto 2005



de cestos,  
+ comercio  
y otras cosas



**"EL PAJAR. Cuaderno de Etnografía Canaria"**

© Asociación Cultural "Pinolere. Proyecto Cultural"

**Director:** Rafael C. Gomez Leon.

**E-mail:** gomezleonrafael@yahoo.es

**Redacción:** Jesus Garcia Rodriguez, Chano Diaz.

**E-mail:** directorelpajar@yahoo.es

**Asesores para este número:**

- Manuel Hernandez González. Universidad de La Laguna.
- Amelia Rodriguez Rodriguez. Univ. Las Palmas de Gran Canaria.
- Juan de la Cruz Rodriguez. Museo de Antropología de Tenerife.
- Pedro Grimón Gonzalez. Maestro.
- Jorge Pais Pais. Patrimonio La Palma.
- Francisco Suárez Moreno. Cronista oficial de La Aldea. Gran Canaria.
- Manuel A. Fariña González. Universidad de La Laguna.

**Diseño:** Chano Diaz.

**Foto de portada:**

© Yaczi Gomez Lima.

Norberto Luis Perdigón. Cestero. La Florida, La Orotava. Enero 2005.

**Foto de contraportada:**

© Chano Diaz.

Cartel VII Jornadas de Estudio y Debate del Patrimonio Etnográfico.

**Publicación:** 2 numeros al año.

**Numero:** 20 - **Época:** II - **Año:** Agosto 2005.

**Tema monográfico:**

"De cestos, comercio y otras cosas".

**Redacción:**

"EL PAJAR. Cuaderno de Etnografía Canaria"  
Urbanización Viña Los Frailes. Calle Aceviño, 28  
38300 La Orotava. Tenerife. Islas Canarias.

**Fax:** 922 32 26 78 - **Móvil:** 666 228 991 / 659 26 78 82

**E-mail:** directorelpajar@yahoo.es

**Suscripción y solicitud de números atrasados:**

"EL PAJAR. Cuaderno de Etnografía Canaria"  
C/ Germinal, 36 - 38310 Pinolere. La Orotava. Tenerife  
Tfno. 922 33 67 33 / **Fax:** 922 32 26 78

**E-mail:** pinolere@yahoo.com - directorelpajar@yahoo.es

**Edita:** Asociación Cultural "Pinolere. Proyecto Cultural".

**Colaboran en la edición:**



Gobierno de Canarias  
Viceconsejería de Cultura  
Dirección General de Diversión  
e Innovación Educativa



Consejo de Tenerife  
Área de Cultura y  
Patrimonio Histórico



Consejo de La Palma



Excma. Ayuntamiento  
de la Villa de La Orotava  
Área de Educación,  
Cultura y Deportes

# sumario

## de cestos

- 4 Tejedoras de ayer, artesanas de la prehistoria. © **Javier Velasco Vázquez - Teresa Delgado Darías**
- 11 El uso de las fibras vegetales y la madera entre los benahoaritas. © **F. Jorge Pais Pais**
- 17 Los vegetales en las fiestas canarias a lo largo de la historia. © **Manuel Hernández González**
- 24 Centeno, cobijo y gofio. © **Yaiza González Hernández**
- 28 Los castañeros de Gran Canaria y La Gomera. © **Antonio C. Perdomo Molina**
- 34 Cesteros de Tienda Rica. © **Yaiza González Hernández**
- 40 La badana de platanera en la artesanía palmera. © **Pedro Merino Martín**

## comercio

- 45 Influencia de los gremios y cofradías en los oficios del siglo XVI en la isla de La Palma. © **Manuel Garrido Abolafia**
- 50 Un bien de interés público: La nieve en Santa Cruz de La Palma. © **Pedro Merino Martín**
- 59 Abastecimiento de carne y política municipal en Tenerife durante el siglo XVIII. © **Adolfo I. Arbelo García**
- 68 Las ventas, los oficios y el comercio al por menor de La Orotava en el siglo XIX. © **Manuel Hernández González**
- 75 El comercio tradicional de La Palma. © **Néstor José Pellitero Lorenzo**
- 79 Algunos datos del comercio al por menor en la Vega de San Mateo, Gran Canaria. © **Mari Carmen Naranjo Santana**
- 82 La notación de las cuentas de venteras y pescadoras. © **José M. González Rodríguez**
- 90 Guía de Gran Canaria, un municipio de origen comercial-agrario. © **Sergio Aguiar Castellano**
- 98 El comercio minorista en Gran Canaria de la primera mitad del siglo XX. © **Francisco Suárez Moreno**
- 107 Hilando pasado y presente... tejiendo futuro. © **Beatriz Ballester Morán**
- 113 Los hornos para pasar higos en Fuencaliente y Villa de Mazo. © **Juan J. Santos Cabrera**

## más allá del mar

- 117 La figura histórica de Amaro Pargo (siglo XVIII). © **Manuel A. Fariña González**
- 134 Tres expresiones de la cestería dominicana. © **Walter Cordero**
- 146 Fibras duras de Mesoamérica. © **Ana Roquero**
- 151 Canarias y la República Oriental del Uruguay © **Juan Manuel Ramos Santos - Jesús Agomar González Guillama**
- 159 El regreso del juego de palo chico a Canarias. © **Argimiro González**
- 165 Decoración de las cesterías saharianas. © **Tatiana Benfoughal**

## misceláneas

- 175 Consideraciones generales sobre el cuchillo canario. © **Alejandro C. Moreno y Marrero**
- 183 La visión anglosajona sobre las Islas Canarias. © **Marcos Hormiga**
- 193 Las actividades pesqueras tradicionales en el sureste de Gran Canaria. © **Carolina Batista Galván - Francisco Mireles Betancor - Sergio Olmo Canales - Amelia C. Rodríguez Rodríguez**

## certamen de investigación

- 200 Hilos y carretes. © **Varios autores**
- 206 Las salinas sobre barro y el oficio de salinero. © **Varios autores**
- 213 Los últimos herreros de El Hierro. © **Varios autores**

Ninguna parte de esta publicación, incluyendo el diseño de cubierta, puede ser reproducida, almacenada o transmitida en manera alguna ni por medio, ya sea eléctrico, químico, mecánico, óptico, de grabación o de fotocopia, sin permiso escrito del editor o autores.

La redacción de la revista "EL PAJAR. Cuaderno de Etnografía Canaria" no se hace responsable del contenido total o parcial del texto y/o documentos gráficos que se insertan en cada artículo, siendo su autor/a responsable del mismo.

# editorial



## **Diez años de revista "El Pajar. Cuaderno de Etnografía Canaria"**

Diez años han pasado desde que viera la luz la segunda época de la revista "El Pajar", una iniciativa consolidada de la Asociación Cultural Pinolere. Unos años que nos han permitido ir cambiando y mejorando este vehículo de comunicación con nuestra gente, pero que sigue manteniendo la filosofía y los objetivos que lo vieron nacer: el ofrecer de manera rigurosa y científica, pero a la vez amena y cercana al gran público, unos trabajos de profesionales y aficionados, amantes todos ellos de la etnografía, la artesanía, los oficios tradicionales, el patrimonio, la antropología, la arqueología...

Siempre decimos que nos es fácil salir a la calle a ofrecer una visión seria y diferente de nuestro patrimonio cultural, pero el esfuerzo que realiza el equipo de redacción de nuestra revista con el apoyo decidido de todos los miembros de la Asociación Cultural Pinolere, unido al compromiso de nuestros cada vez más suscriptores y lectores, en una sociedad cada vez más concienciada y expectante ante el rico valor patrimonial de la etnografía y los oficios tradicionales, hacen que el esfuerzo no sea en balde. Nos dan ganas de seguir batallando por este proyecto que ya es más de mucha gente que de Pinolere.

En el volumen que presentamos se realiza un recorrido por el mundo de la cestería y las fibras vegetales de Canarias, así como por los trabajos relacionados con el comercio más tradicional. Una visión de lugares, de cosas, de quehaceres, que nos obligan a reflexionar sobre otro tiempo no muy lejano, que perfectamente podemos -así lo creemos desde el proyecto de Pinolere- integrarlo en nuestra rica y diferente sociedad actual.

Hemos preparado un nuevo volumen de "El Pajar. Cuaderno de etnografía Canaria" especialmente dedicada a los lectores, porque sólo su entusiasmo y apoyo hacen posible el éxito del proyecto cultural Pinolere. Queremos agradecer a los suscriptores y a los colaboradores (algunos asiduos y amigos) su generosa participación en las convocatorias de nuestra revista y de nuestro proyecto en general y la emocionante sinceridad de los comentarios que nos hacen llegar a nuestro correo electrónico.

Presentamos este año un nuevo proyecto, que nace de la revista, como es Ediciones Pinolere. Unos nuevos libros y libretas que, por su extensión, no nos cabían en el formato de la misma, con dos volúmenes importantes de dos investigadores y profesores universitarios de prestigio de la Universidad de La Laguna. Un nuevo reto, una nueva aportación que, desde Pinolere y su proyecto cultural, pretende afianzar más nuestro compromiso con la cultura popular y con el rico patrimonio que poseemos en nuestro entorno.

---

«EL PAJAR. Cuaderno de Etnografía Canaria». Nº 20 Agosto 2005  
Asociación Cultural «Pinolere. Proyecto Cultural».  
Impresión: Imprenta Atlas-La Orotava  
Fotomecánica: Yara / Maquetación: Díaz Publicidad  
Dep. Legal: TF1455/97 bis / I.S.S.N. 1136 4467 / I.S.B.N. nº 84-922961-5-1



FOTO: AUTORES

Detalle de manufactura aborigen en piel.

# Tejedoras de ayer, artesanas de la prehistoria

**Javier Velasco Vázquez<sup>1</sup>**

Arqueólogo

**Teresa Delgado Darías<sup>2</sup>**

Arqueóloga. Museo Canario

**A** nadie se le escapa que los estudios sobre restos humanos de la población prehistórica del Archipiélago pretenden en la actualidad una reconstrucción dinámica y fidedigna de los modos de vida de estos grupos humanos a lo largo de su desarrollo histórico. Resultado inequívoco de esta tendencia es la incorporación a la investigación bioarqueológica de trabajos sobre la antropología dental de estos grupos, que han aportado datos de gran valor concernientes a aspectos tales como la dieta de estas poblaciones (D. China et al., 1998; T. Delgado, 2001; 2005<sup>3</sup>) o determinados hábitos culturales que dejan una huella evidente en la superficie de las piezas dentarias (J. Bermúdez de Castro y J. Arsuaga, 1983; T. Delgado et al., 2001). Este campo de estudio posee la ventaja de que su elemento de atención preferente, esto es el diente, suele presentar unas óptimas condiciones de conservación y representación en los yacimientos sepulcrales dada su natural resistencia a los procesos postdeposicionales que pueden afectar a este tipo de espacios (Henderson, 1987). No en vano, el esmalte en la sustancia corporal más dura de todo el organismo.

Uno de los campos más sugerentes dentro del amplio abanico de propuestas que se incluyen dentro de la antropología dental, es el dedicado al análisis de aquellas evidencias que testimonien el uso de los dientes en actividades no masticatorias (alimentarias). Estas labores, en las que la dentición participa activamente, pueden provocar la aparición y desarrollo de una serie de marcadores muy característicos, que van desde patrones de abrasión específicos, hasta fracturas de la corona o pérdidas de piezas (Spenser, 1997). Así, por ejemplo, determinados tipos de desgastes anómalos en las superficies de las piezas dentales se han asimilado a la manipulación, con ayu-

da de la boca, de fibras vegetales o materias blandas animales. Tanto los estudios de restos arqueológicos, como los desarrollados sobre poblaciones «primitivas» contemporáneas, permiten disponer de ciertos criterios para la identificación, descripción y valoración de este tipo de evidencias en las poblaciones del pasado. No obstante, y como también se ha señalado para otros marcadores de actividad (Stirland, 1992), su reconocimiento no lleva implícito que, al menos *a priori*, puede establecerse una asociación directa entre, por ejemplo, un tipo de desgaste específico y una actividad manufacturera particular.

En términos muy generales, y como señalábamos, estos signos reconocibles en los dientes, en principio, tan sólo pondrían de manifiesto su utilización como «herramienta» de la que se valdría una persona -o bien un grupo de ellas- para transformar una o diversas materias primas. La valoración de cada caso concreto, y el contexto en el que se desarrollan, serán las claves que permitan estimar el alcance de las hipótesis propuestas. Consecuentemente, este tipo de evidencias adquiere un especial sentido cuando son integradas en el conjunto de procesos sociales que pueden explicar su existencia en un marco histórico concreto.

### Los dientes hablan

**P**ara la evaluación de este tipo de desgastes en la población prehistórica de Gran Canaria<sup>4</sup>, se ha abordado el estudio de una serie relativamente importante de individuos con el propósito de tener una visión certera de la prevalencia de este tipo de marcadores en el conjunto de la población y estimar, además, las particularidades metodológicas a las que debía hacerse frente a la hora de abordar esta vía de análisis en una población con una

antropología dental con algunos caracteres ciertamente particularizables (T. Delgado, 2005). De este modo se procedió a examinar la existencia o inexistencia de desgastes anómalos en un repertorio poblacional compuesto por 264 individuos adultos, procedentes de diversos conjuntos sepulcrales de Gran Canaria: Picachos de Tifaracás, Arteara, Crucecitas, La Aldea, La Isleta, Agaete, Maspalomas, Hoya del Paso / Barranco de Guanarteme, Temisas, Linagua, Gáldar, San Pedro, Silva, Bentaiga/Tejeda, Valerón, Cuesta de la Negra, La Guanchía, Acusa y Andén de Tabacalete.

El sexo de los integrantes del muestreo fue establecido siguiendo los criterios morfológicos recogidos por W. Krogman y M. Yasar Iscan (1986), y que son los habitualmente empleados en este tipo de trabajos. Siguiendo tal proceder, pudo valorarse como del total de los sujetos estimados, 105 correspondían a varones, 123 a mujeres, no pudiendo establecerse un grado de certeza óptimo en 36 casos, los cuales fueron clasificados como alofisos. La asignación de los grupos de edad se realizó mediante la observación del grado de desgaste de las piezas dentarias, y, ya que la muestra se encontraba formada exclusivamente por individuos adultos, se utilizaron intervalos amplios de edad: 17-24, 25-34, 35-45 y <45<sup>5</sup>. Además, se ha tenido en cuenta la morfología del desgaste en los molares (Brothwell, 1981, 1989; T. Delgado, 1995).

Para el desarrollo de este trabajo, las arcadas dentarias de la población prehistórica sometida a estudio fueron, en un primer momento, inspeccionadas visualmente con luz directa y con la ayuda de una lente de 10 aumentos a fin de verificar inicialmente la presencia o ausencia de desgastes anómalos en cada una de las piezas presentes del maxilar y la mandíbula. No obstante, la determi-

nación de este tipo de marcadores atendiendo tan sólo a una valoración macroscópica resulta complicada y puede llevar a confusiones o a la inclusión dentro de esta categoría de otras anomalías observables en la superficie del diente y que no responden a los parámetros antes aludidos. Por ello, con el propósito de evitar errores en el diagnóstico y descartar que las trazas macroscópicas no fueran el producto de lesiones correspondientes a problemas de oclusión, hipoplasias del esmalte u otras patologías dentarias (Ravy *et al.*, 1996), se procedió a su análisis microscópico con la ayuda de una lupa binocular (Nikon PFX) y un microscopio óptico (Nikon Labophot-2). Para ello se realizaron negativos de cada una de las piezas dentarias mediante la aplicación en sus superficies de un material sintético especialmente diseñado para la obtención de moldes dentales (Impregnum® S). Cada una de ellos fue observado, a diferentes aumentos, en microscopio y lupa binocular, lo que permitió, por un lado, descartar aquellos sujetos en los que tales desgastes anómalos eran producto de una oclusión anómala o de patologías específicas y, por otro, completar de este modo las descripciones de cada una de las evidencias de actividad observables en los sujetos en los que sí pudo determinarse este característico patrón de desgaste. La valoración microscópica permite, en el mismo sentido, la propuesta de los gestos técnicos que pudieron motivar la aparición y desarrollo de este tipo de trazas.

Evidentemente estos marcadores de actividad a los que hacemos mención no aparecerán en las superficies de los dientes por el uso esporádico de éstos en las labores cotidianas. Por el contrario, su observación comporta la repetición de una serie de actividades a lo largo de un período de tiempo tal que la materia prima empleada en este trabajo termine por erosionar los tejidos dentales. Es decir, estos «gestos técnicos» han de ser frecuentes, regulares y desarrollados a lo largo de un espacio temporal prolongado. Precisamente en este hecho radica buena parte de la significación cultural de las hipótesis

interpretativas que puedan ser estimadas a partir de su estudio.

Siguiendo dichos criterios de observación se documentó la presencia de desgastes anómalos<sup>6</sup> en las superficies de las piezas dentarias en tan sólo cuatro<sup>7</sup> de los sujetos sometidos a observación, variando el número de piezas anteriores y posteriores afectados en cada uno de los ejemplos. En términos porcentuales, los individuos en los que pudo documentarse estos marcadores bioantropológicos suponen el 1,5% del total de la población analizada. Se da la circunstancia, además, de que los cuatro casos reseñados correspondían a mujeres, lo que viene a significar el 3,25% de los sujetos pertenecientes a este sexo.

La determinación de estos «desgastes anómalos» parece poner de manifiesto el empleo de los dientes en funciones no estrictamente alimentarias por parte de la población prehistórica de Gran Canaria. El análisis microscópico de estas evidencias permitió comprobar, además, que tales marcas no serían el producto de las pautas masticatorias habituales, ni la consecuencia de procesos postde posicionales (T. King *et al.*, 1999). Como norma, las microestriaciones observadas guardan un patrón constante y definido, con orientaciones y disposiciones muy características. La naturaleza longitudinal de las trazas indicadas debe ponerse en relación con unos particulares gestos en los que, mediante movimientos lineales, una materia prima dada abrasiona las superficies de los dientes. A dichas estriaciones han de añadirse otras modificaciones constatables en la superficie del esmalte dental, como es el caso de pequeñas fracturas -preferentemente localizadas en las regiones oclusales de las piezas dentales anteriores- y que pueden ser estimadas en directa asociación con los procesos gestuales que originan los desgastes extramasticatorios a los que antes hacíamos referencia.

La constatación de este tipo de trazas en más de un individuo pone de manifiesto que no se trata de un gesto particular vinculado a un único sujeto, sino que constituye, por así

decir, un hábito social. El porcentaje de población para el que pudo reconocerse este marcador es relativamente limitado, especialmente si se compara con otros grupos humanos, si bien también es cierto que es similar, o superior incluso, a los resultados logrados en otros conjuntos de población. Esta circunstancia creemos que puede ser atribuida, más que a problemas de representatividad muestral, a la naturaleza de las actividades que originan estas evidencias y, quizá, a como se organizan éstas. Sin embargo, antes de profundizar en esta cuestión creemos conveniente hacer algunas valoraciones previas.

### Los gestos

Los desgastes anómalos documentados para la población prehistórica de Gran Canaria pueden ser agrupados, a grandes rasgos, en dos categorías. La primera de ellas, evidenciada en los sujetos individualizados con los números 51 y 1385, podría caracterizarse, en términos muy generales, por la presencia de erosiones de sección semicircular en las superficies oclusales e interproximales de las piezas dentales, afectando preferentemente, aunque no de modo exclusivo, a los premolares, caninos e incisivos. Estos surcos, normalmente de morfología redondeada y apariencia macroscópica pulida, revelan en su análisis microscópico la presencia de numerosas microestriaciones de desarrollo longitudinal que transcurren en paralelo al eje axial del «macrodesgaste». Normalmente estas trazas microscópicas muestran una mayor profundidad en uno de sus extremos, como consecuencia de la mayor presión ejercida en este lugar por el material que lo provoca. Por último señalar que es en esta categoría donde se documenta la presencia de pequeñas fracturas oclusales en las piezas anteriores. El continuo rozamiento de la materia prima operada provocará, junto a la abrasión de la cara lingual, pequeños descascarillados del esmalte y la aparición de muescas localizadas en la línea de mordida. Si tal gesto tiene continuidad, como es el caso, las fracturas pueden llegar a ser visibles a simple vista en la superficie de la pieza afectada.



En el segundo grupo, representado por los individuos 2003 y 994, los desgastes anómalos no se encuentran circunscritos a una abrasión localizada, sino que se manifiestan por un pulido generalizado de la superficie activa del diente<sup>8</sup>. Este tipo de abrasión afecta de modo preferente a los incisivos<sup>9</sup>, presentándose en un grado de desarrollo equivalente tanto en el maxilar como en la mandíbula. A escala microscópica se caracterizan por la presencia de abundantes microestrías que se reparten por toda o una parte significativa de la superficie activa de la pieza dental, aunque sin definir surcos abrasivos como los antes descritos. Estas trazas parecen estar indicando un contacto intenso entre el material abrasivo y buena parte de la superficie del diente, pese a que puedan constatarse ligeras modificaciones en la intensidad y dirección de tal fricción.

El alto grado de abrasión observable sobre los tejidos dentales, tanto en un grupo como en otro, sería indicativo de que algún tipo de ma-

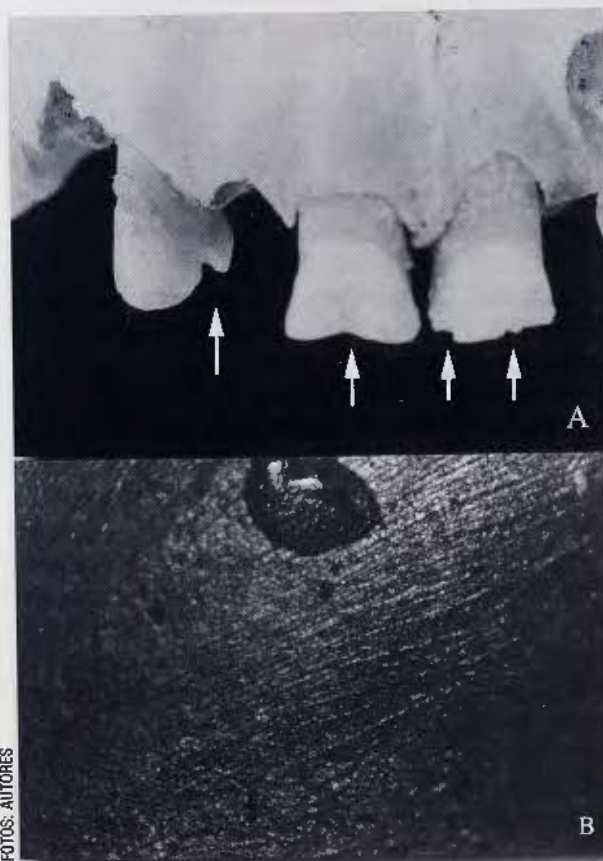
terial ha friccionado la superficie de los dientes en unos comportamientos que pueden ser calificados de repetitivos y habituales (Spenser, 1997). Pero, además, para los dos grupos descritos pueden llegar a valorarse gestos «técnicos» diferentes que justificarían la desigualdad a las que nos hemos aludido previamente.

En la primera de las categorías podría señalarse que un material abrasivo, probablemente de escaso porte y naturaleza flexible o semiflexible, estaría abrasionando puntualmente las superficies oclusales o interdentes de las piezas dentales a consecuencia de un movimiento de trayectoria lineal continuado y repetitivo en el mismo emplazamiento. Este tipo de acciones se ha vinculado, de modo preferente, al trabajo con la ayuda de los dientes de fibras vegetales o materias blandas animales de escaso porte (como son tendones, tiras de piel, etc.). Los ejemplos etnográficos documentados para desgastes similares a los descritos, abarcan un amplio elenco de labores: cestería y cordelería (C. Spenser, 1997; K. Alt y S. Pitcher, 1998; L. Capasso et al., 1999; etc.), trabajo de la madera o el bambú (J. Lukacs y R. Pastor, 1988), etc. A pesar de la gran diversidad de actividades a las que se ha vinculado esta categoría de desgastes, parece existir un acuerdo general en señalar que éstos responderían a la manipulación con la ayuda de la boca de materias blandas animales o vegetales. Se trataría, en efecto, de un tratamiento mecánico de tales elementos, que se concretaría en acciones como su desbastado, dilaceración, ablandamiento, calibración, etc.

El segundo de ellos parece tratarse de un gesto con el que se

persigue la sujeción con la ayuda de los dientes del elemento que está siendo objeto de manipulación. Esta circunstancia explicaría, además de su preferente localización en las piezas dentales anteriores, la presencia generalizada del desgaste anómalo en buena parte de las superficies activas y el hecho de que no se generalicen surcos macroscópicos. La aprehensión del material con la ayuda de los dientes podría originar una abrasión generalizada, a la vez que motiva que la fuerza aplicada se transmita, a lo largo del eje axial del diente, a su región radicular y a su soporte óseo, provocando niveles de estrés de baja intensidad que, a la larga, podrían explicar la pérdida en vida de piezas dentales. Pero, es más, el mencionado estrés puede incrementarse si al objeto sujetado le son aplicados repentinos movimientos vinculados al proceso de trabajo. Ello provocaría, además, la presencia de unas huellas de desgaste microscópico muy evidentes en algunos puntos, especialmente en las regiones vestibulares del diente, y con una dirección acorde a la trayectoria del movimiento aplicado a la materia manejada.

Los ejemplos etnoarqueológicos sobre el tipo de actividades que podrían originar esta categoría de desgastes son menos abundantes que en el caso previo. En la mayoría de los casos se asocian a la aprehensión bucal de pieles durante la ejecución de diversas acciones, como su limpieza, corte, curtido, etc. (L. Capasso, et al., 1999). No obstante también se documentan otras actividades como las derivadas del trabajo de la madera, en la que ésta es aferrada entre los dientes mientras es desbastada, aguzada, descortezada... (L. Capasso, et al., 1999). Otras explicaciones argumentadas para poblaciones arqueológicas han sido, por ejemplo, la sujeción de antorchas de madera por parte de mineros (K. Alt y S. Pitcher, 1998), la férrea fijación entre los dientes de tejidos vegetales mientras son tensados o anudados (L. Capasso, et al., 1999), tecnologías vinculadas a la transformación en el medio oral de determinadas sustancias alimenticias (K. Alt y S. Pitcher, 1998).



**A.** Imagen macroscópica de desgaste por trabajo correspondiente a la primera categoría.  
**B.** Imagen microscópica de desgaste por trabajo correspondiente a la primera categoría.



FOTO: AUTORES

Detalle de una manufactura aborígen en piel.  
Fotografía: Archivo de El Museo Canario.

## Los materiales

Cabe preguntarse, a partir de lo señalado hasta el momento, cuál sería el material que provocaría este tipo de "anomalías" y, evidentemente, a qué tipo de actividades se vincularían. Aunque ambos interrogantes no pueden tener una respuesta definitiva por el momento, es necesario plantear algunas propuestas explicativas. Normalmente, y como hemos señalado, los patrones de desgaste similares a los observados en este grupo humano, y en las zonas en las que se localizan, se asocian a la manipulación, con la ayuda de los dientes, de «fibras» de escaso porte. La naturaleza fibrosa y flexible de los elementos abrasivos responsables de los desgastes anómalos (equiparables a los observados en nuestra población) viene probada por el particular patrón de microestrías examinado (J. Irish y C. Turner, 1987; J. Lukacs y R. Pastor, 1988; E. Ravy *et al.*, 1996). Éste, siguiendo lo ya señalado, presenta como principal característica (en el caso de las microestrías) su desarrollo rectilíneo y la disposición de líneas de desgastes paralelos entre sí.

En la mayor parte de las ocasiones se ha atribuido el origen de estas microestrías a los componentes silicios presentes en las fibras vegetales, según ha podido valorarse en poblaciones «primitivas» actuales. No obstante E. Ravy y colaboradores (1996) indican que no se han llevado a cabo estudios similares en grupos humanos en los que se constata el empleo de las piezas dentarias en la

transformación o uso de materias blandas animales (cuero, tendones, etc.), con lo que, *a priori*, tampoco resulta descartable tal posibilidad en el presente estudio (T. Brown y S. Molnar, 1989). De cualquier manera, en todos los casos, las abrasiones descritas son interpretadas como el testimonio directo del frecuente desarrollo de actividades manufac-

tureras o «artesanales» en las que los dientes constituyen una más de las «herramientas» empleadas en la transformación o manipulación de estas materias primas.

Esta circunstancia, y el mencionado carácter lineal de la actividad que genera estos desgastes, pueden ser argumentos suficientes para vincular tales marcadores con la elaboración de manufacturas a partir de fibras vegetales o materias blandas animales. Unos trabajos que serían desarrollados de forma continuada, con ayuda de los dientes, por al menos un sector de la población prehispánica de Gran Canaria. Las materias primas en las que se confeccionan tanto los textiles y cordelerías vegetales aborígenes (B. Galván, 1980), como el trabajo del cuero y la piel (J. Cuenca *et al.*, 1983; A. Rodríguez, 1997), presentan las condiciones idóneas para dejar tales marcas en los dientes si éstos eran utilizados en dicho proceso.

## Las artesanías

Las fuentes etnohistóricas no aportan datos que permitan la reconstrucción total de los gestos técnicos empleados en estas «artesanas»<sup>10</sup>, con lo que resulta complicado establecer una asociación directa entre tales descripciones y las piezas dentales consideradas. No obstante, las noticias de cronistas y relatores sí introducen un parámetro de necesaria consideración dada la naturaleza de los materiales arqueológicos aquí presentados. Así, estos textos son recurrentes cuando seña-

lan que existe una marcada división de género en lo que respecta al desempeño de estas labores. Por ejemplo, López del Ulloa (Morales Padrón, 1993: 315) indica que «*las mugeres hasían esteras de juncos majados y curados para cubrise, y para colchón como está dicho queste y no otro hera su ordinario exercisio*». Antonio Sedeño (Morales Padrón, 1993: 371), por su parte, recoge que «*tenían mugeres dedicadas para sastres, como para hacer loza de que usaban*», circunstancia a la que en unos términos equivalentes hace alusión Fray José de Sosa (1994: 284): «*para esta sastería y para la losa que fabricaban para su servicio comun avia mugeres oficiales<sup>11</sup> distrissimas*».

En cualquier caso, es necesario seguir profundizando en este tipo de cuestiones para la Prehistoria de Gran Canaria, toda vez que la división social del trabajo constituye uno de los elementos claves que puede contribuir a la reconstrucción del modelo productivo de esta sociedad. Un hecho por otro lado evidente ya que las fuentes etnohistóricas y, cada vez con mayor profusión, las arqueológicas (C. Hernández y B. Galván, 1997; J.F. Navarro, 1998; J. Velasco *et al.*, 2001), redundan en que podamos entender esta ordenación del trabajo en unos términos equivalentes a los descritos por L.F. Bate (1998: 60): «*la existencia de individuos o grupos de especialistas dedicados a la producción de determinadas clases de bienes que constituyen ramas de la producción*». Puede considerarse, además, y siguiendo una misma línea argumental, que los criterios que rigen esta división de tareas no responderían, según se desprende de los datos disponibles, a condicionantes puramente técnicos o medioambientales, sino a variables de indudable carácter social, lo que favorece la estimación de aquellos elementos que definen el conjunto de relaciones de producción establecidas entre los integrantes de esta formación social.

Como ya señalábamos, los cuatro ejemplos sometidos a estudio corresponden a individuos de sexo femenino, un hecho éste especialmente llamativo si tenemos en cuenta las referencias antes transcritas. En este



mismo sentido, la observación de un repertorio más amplio de cráneos de sujetos femeninos que el aquí presentado (123 de 264) ha permitido constatar que la existencia de este tipo de desgastes no constituye un hecho generalizado. Ambas circunstancias han de ser tenidas en cuenta a la hora de valorar la significación histórica de los resultados aquí expuestos, si bien es igualmente cierto que por el momento es imposible aportar cifras porcentuales definitivas.

A partir de lo señalado, cabría interrogarnos si los microdesgastes descritos corresponden, en efecto, al testimonio directo de una división social del trabajo, en el que una parte de la población asumiría un trabajo «especializado» o al menos no desarrollado con igual intensidad por el conjunto de la comunidad. Una posibilidad que no resulta descartable, al menos *a priori*, teniendo en cuenta varias cuestiones. En primer lugar, las continuadas referencias de las fuentes etnohistóricas a la existencia de la desigual ordenación de aquellas labores no encaminadas a la producción directa de alimentos. Así por ejemplo, además de las des-

cripciones previamente transcritas, pueden traerse a colación narraciones como las que a continuación siguen: «los canarios tenían entre ellos oficiales de hacer casas debajo y encima de la tierra, carpinteros» (L. Torriani, 1977: 112); «tenían casas y oficiales que las hacían de piedra seca» (Abreu Galindo, 1978: 159). En segundo lugar, estas mismas noticias aluden a la gran importancia de los implementos elaborados a partir de fibras vegetales y materias blandas animales en numerosos aspectos de la vida cotidiana de estos grupos humanos (Morales Padrón, 1993: 163, 315, 370-373, 436-437, etc.; Abreu Galindo, 1977: 157, 157, 160-161, etc.). En tercera instancia, la variedad y riqueza de evidencias arqueológicas de esta naturaleza es un indicio directo de la significación de dichos elementos para esta sociedad prehistórica. Estas razones resultan suficientes, en principio, para mantener la hipótesis de que al menos parte de la transformación de estas materias primas estaría bajo la responsabilidad de «especialistas»<sup>12</sup>.

No obstante, y pese a lo dicho, creemos conveniente argumentar una cuarta cuestión. La existencia de un porcentaje reducido de individuos (1,5% del total y el 3,25% de las mujeres) podría ser también un argumento para demostrar el carácter especializado de este tipo de actividades, o al menos para que una fracción minoritaria de este colectivo emprendiese este tipo de labores con mayor grado de intensidad. En otros grupos humanos en los que este tipo de trabajos son desarrollados cotidianamente por buena parte de sus integrantes, como por ejemplo entre los aborígenes australianos, la presencia de desgastes anómalos en las piezas dentarias alcanza frecuencias considerables. Por el contrario en aquellos para los que se propone unas mayores cotas de especia-

lización, el grado de afección es sensiblemente inferior (C. Spenser, 1997; K. Alt y S. Pitcher, 1998). Al calor de lo indicado podría plantearse que en el caso de la población prehistórica de Gran Canaria el relativamente escaso tanto por ciento de sujetos en los que se reconocen estos indicios podría constituir el reflejo de que tan sólo una porción minoritaria de esta población desarrolló este tipo de trabajos con una especial intensidad, quizá en directa relación con una cierta especialización en la división de tareas.

En un mismo sentido, cabe plantearse que si los desgastes no masticatorios descritos para las piezas dentarias de la población prehistórica de Gran Canaria constituyen una evidencia asimilable a una cierta especialización laboral, ¿cómo se llevaría a cabo tal división de tareas? y ¿de qué manera se materializaría la instrucción de las personas destinadas a desempeñarlas? En el caso de la cerámica prehistórica se ha propuesto que esta actividad recaería en manos de ciertas mujeres que serían preparadas para este propósito por sus madres, también loceras (J.F. Navarro, 1998). Para el aspecto concreto al que nos referimos desde estas páginas resulta por ahora muy complejo dar una explicación definitiva. A pesar de ello, las fuentes etnohistóricas aportan datos que pueden apoyar el establecimiento de algunas hipótesis de trabajo. Gómez Escudero (Morales Padrón, 1993: 434) describe que los canarios tenían «maestras para las niñas a enseñarles cantares i coser pieles i hacer thamarcos, todo a costa de el sustento que les daba el Rey; i había casas o cuebas onde acistían éstas». Esta referencia puede ser valorada en el sentido de que este grupo humano trata de perpetuar, a partir de una instrucción regulada y normalizada, una parte al menos de la mencionada división social del trabajo. Al margen de lo sugerente que puede resultar tal propuesta, son aún pocas las pruebas arqueológicas directas que favorecen la definitiva articulación de modelos interpretativos, siendo preferible mantener la debida cautela al respecto.



**A. Imagen macroscópica de desgaste por trabajo correspondiente a la segunda categoría.**  
**B. Imagen microscópica de desgaste por trabajo correspondiente a la segunda categoría.**

FOTOS: AUTORES

## Bibliografía

- ABREU GALINDO, Juan de. "Historia de la Conquista de las Siete Islas de Canaria". Ediciones Goya, Santa Cruz de Tenerife. (1632) 1977.
- BATE, Luis F. "El proceso de investigación en Arqueología". Ed. Crítica, Barcelona. 1998.
- BERMÚDEZ DE CASTRO, José M. y ARSUAGA, Juan L. "L'usure anormale du collet de la dent chez les populations préhispaniques des Canaries". *L'Anthropologie*, 1983, vol. 87 (4), p. 521-533.
- BROTHWELL, Don R. "Desenterrando huesos". British Museum (Natural History), Oxford University Press. 1981.
- BROTHWELL, Don R. "The relationship of tooth wear and aging". En: *Age markers in the human skeleton*. Ed. M.Y. Iscan. Charles Thomas Publisher, Illinois, 1989. p. 303-318.
- BROWN, Tasman y Stephen MOLNAR. "Interproximal grooving and task activity in Australia". *American Journal of Physical Anthropology*, 1989, vol. 81, p. 515-553.
- CHINEA, Domingo et al. "Estudio comparativo de antropología dental entre poblaciones prehistóricas e históricas de Tenerife". En: *Actas XII Coloquio de Historia Canario-Americana: 1996*, Tomo I, 1998, p. 349-362.
- CUENCA SANABRIA, Julio, et al. "Trabajo en pieles y fibras vegetales de los aborígenes canarios". Catálogo de la exposición del mismo título. El Museo Canario, Las Palmas de Gran Canaria. 1983.
- DELGADO DARIAS, Teresa. "Los antiguos canarios a través de sus dientes". El Museo Canario, Las Palmas de Gran Canaria. 2001.
- DELGADO DARIAS, Teresa et al. "Huellas de trabajo en piezas dentarias de la población prehistórica de Gran Canaria". *BAR International Series*, 2002, vol. 1073, p. 295-305.
- FUSTE ARA, Miguel. "Lesiones máxilo-dentarias en cráneos prehistóricos de Gran Canaria". *Zeitschrift für Morph. Anthropol.*, 1961, vol. 51, p. 322-332.
- FUSTE ARA, Miguel. "Diferencias antropogeográficas de las poblaciones de Gran Canaria". *Anuario de Estudios Atlánticos*, 1962, vol. 8, p. 67-86.
- GALVÁN SANTOS, Bertila. "El trabajo del junco y la palma entre los canarios prehistóricos". *Revista de Historia Canaria*, 1980, vol. XXXVII, p. 43-84.
- GONZÁLEZ REIMERS, Emilio y Matilde ARNAY DE LA ROSA. "Ancient skeletal remains of the Canary Islands: Bone histology and chemical analysis". *Antrop. Anzeiger*, 1992, vol. 50, p. 201-215.
- HENDERSON, J. "Factors determining the state of preservation of human remains". En: *Death, decay and reconstruction. Approaches to archaeology and forensic science*. Eds. A. Boddington, A. Garland y R. Janaway. Manchester University Press, Manchester, 1987. p. 43-54.
- HERNÁNDEZ GÓMEZ, Cristo y Bertila GALVÁN SANTOS "Materias primas y fuentes de aprovisionamiento de recursos líticos en la prehistoria de Tenerife (Islas Canarias)". En: *II Reunió de Treball sobre aprovisionament de recursos lítics a la prehistòria: Barcelona-Gava.1997*
- IRISH, Joel y Christy G. TURNER. "More lingual surface attrition of the maxillary anterior teeth in american indians: Prehistoric Panamians". *American Journal of Physical Anthropology*, 1987, vol. 73, pp. 209-213
- KING, Tania; Peter ANDREWS y Basak BOZ. "Effect of taphonomic processes on dental microwear". *American Journal of Physical Anthropology*, 1999, vol. 108, p. 433-457.
- KROGMAN, Wilton M. y Mehmet ISCAN. "The human skeleton in forensic medicine". Charles Thomas Publisher, Illinois. 1989.
- LALUEZA FOX, Carlos; Alejandro PÉREZ PÉREZ y Daniel TURBÓN. "Microscopic study of the Banyoles mandible (Girona, Spain): diet, cultural activity and toothpick use". *Journal of Human Evolution*, 1993, vol. 24, p. 281-300.
- LALUEZA FOX, Carlos y Alejandro PÉREZ PÉREZ. "Cutmarks and post-mortem striations in fossil human teeth". *Human Evolution*, 1994, vol. 9 (2), pp. 165-172.
- LUKACS, John R. y Robert F. PASTOR. "Activity-induced patterns of dental abrasion in prehistoric Pakistan: evidence from Mehrgarh and Harappa". *American Journal of Physical Anthropology*, 1988, vol. 76, p. 377-398.
- MORALES PADRON, Francisco (Ed.). "Canarias: Crónicas de su Conquista". Ediciones del Cabildo Insular de Gran Canaria, Madrid. 1993.
- NAVARRO MEDEROS, Juan F. "La cerámica aborigen de La Palma". *El Pajar. Cuaderno de etnografía canaria*, 1998, vol. 3, p. 17-22.
- PERIZONIUS, W. "Esquema de desgaste dentario en premolares, caninos e incisivos, siguiendo el propuesto por Brothwell (1981) para molares". *B.M.S.A.P., T.I.O., Serie*, 1983, vol. XXIII, p. 89-110.
- RAVY, Éliane; Jacques CLÈRE y Pierre-François PUECH. "Traces d'activités humaines sur dents du chalcolithique ardéchois". *L'Anthropologie*, 1996, vol. 100 (4), p. 574-588.
- RODRÍGUEZ RODRÍGUEZ, Amelia. "La tecnología de la piel y el cuero en la prehistoria de Canarias. Una aproximación etnoarqueológica". *El Museo Canario*, 1997, vol. 52, p. 11-31.
- SPENCER, Clark. "Bioarchaeology. Interpreting behaviour from the human skeleton". Cambridge University Press, Cambridge. 1997.
- SOSA, José de. "Topografía de la isla afortunada de Gran Canaria". Ediciones del Cabildo Insular de Gran Canaria, Las Palmas de Gran Canaria. 1994.
- TORRIANI, Leonardo. "Descripción de las Islas Canarias". Goya Ediciones, Santa Cruz de Tenerife. 1978.
- STIRLAND, Ann. "Diagnosis of occupationally related paleopathology: can it be done?". En: *Human Paleopathology. Current syntheses and future options*. Eds. D. Otner & A. Aufderheide. Washington, Smithsonian Institution Press, 1992. p. 40-50.
- WALLACE, John A. "Did La Ferrassie I use his teeth as a tool?". *Current Anthropology*, 1975, vol. 16, p. 393-401.

## Notas

- 1 Arqueólogo. E-mail: xabivelasco@terra.es
- 2 El Museo Canario.
- 3 Estos trabajos han de añadirse a los ya «clásicos» sobre antropología dental de las poblaciones prehistóricas canarias, entre los que habríamos de destacar sin duda los emprendidos por M. Fusté (1961; 1962).
- 4 Se trata de materiales custodiados en los fondos de El Museo Canario, institución a la que debemos agradecer sinceramente las facilidades prestadas en todo momento para el desarrollo de este trabajo.
- 5 La elección de intervalos amplios de edad minimizaba los posibles errores que pudieran derivarse de tal observación a consecuencia de las peculiaridades que presenta el patrón de desgaste dentario de las poblaciones prehistóricas de las Islas.
- 6 Excluyendo de tal consideración los atribuibles al uso de palillos (T. Delgado et al., 2000).
- 7 Dos de ellas procedentes del Barranco de Guayadeque (Nº reg. 51 y 2003) y otras dos del Andén de Tabacalete (Nº Reg. 1385, y 994).
- 8 Normalmente se trata de las superficies oclusales de los dientes implicados en el desarrollo de estos trabajos. Pese a ello, tales piezas suelen sufrir un intenso desgaste, a consecuencia de lo cual las que hemos denominado superficies activas incluyen, en sentido anatómico, además de a las caras oclusales a las linguales y a las vestibulares.
- 9 Si bien puede extenderse a los caninos y, más raramente, a los premolares.
- 10 No sabemos si los dientes, por ejemplo, pudieron haber sido empleados para la sujeción y tensado de las fibras, para reducir su volumen o «pelarlas», etc.
- 11 Abreu Galindo (1977: 159) también hace referencia al carácter «especializado» de estas labores cuando narra que «había oficiales de hacer esteras de hojas de palmas y sogas de juncos muy primas».
- 12 De ser cierta tal posibilidad, este hecho constituiría un argumento de peso para explicar la presencia de los desgastes descritos, así como para que éstos tan sólo fueran observables en parte de los individuos sometidos a examen.





# EL PAJAR

Cuaderno de Etnografía Canaria

II Época - Nº 20 Agosto 2005



de cestos,  
+ comercio  
y otras cosas

65-172.  
STOR.  
dental  
vidence  
merican  
y, 1988,

), "Ca-  
a". Edi-  
ran Ca-

cerámi-  
ar. Cua-  
98, vol.

esgaste  
e incisi-  
rothwell  
P, T.I.O.,  
.

Pierre-  
activités  
olithique  
996, vol.

"La tec-  
a prehis-  
imación  
Canario,

y. Inter-  
human  
y Press,

la afortu-  
ones del  
aria, Las

n de las  
s, Santa

ationally  
e done?".  
Current  
Eds. D.  
hington,  
92. p. 40-

sie I use  
t Anthro-  
01.

s caninos  
lares.

ejemplo,  
os para la  
ras, 'para  
'», etc.

bién hace  
izado» de  
ue «había  
hojas de  
primas».

ste hecho  
eso para  
desgastes  
éstos tan  
rte de los  
n.



FOTO: FONDOS DEL AUTOR

Recipiente de junco machacado y  
trenzado. Colección de la Sociedad  
La Cosmológica. Santa Cruz de La Palma.

# El uso de las fibras vegetales y la madera entre los benahoaritas

**Felipe Jorge Pais Pais**  
Doctor en Arqueología

## Introducción

La Palma es por su orografía, situación geográfica, disposición del relieve y climatología, la isla que recibe una mayor aportación de lluvias de todo el Archipiélago Canario. Ello se va a traducir en la frondosidad y variedad de los pisos vegetales que cubren su relieve. Estos recursos naturales fueron asiduamente explotados por los antiguos palmeros y, desde luego, con una profusión mucho más importante de la que parece desprenderse de los escasos vestigios arqueológicos que han llegado hasta nuestros días debido a que se trata de materiales altamente perecederos que se han desintegrado a menos que sus condiciones de conservación hayan sido muy especiales.

Los benahoaritas fueron un pueblo que vivió en permanente contacto con la naturaleza, obteniendo de ella infinidad de materias primas que, una vez transformadas les permitieron mejorar su calidad de vida y llevar a cabo una serie de actividades que, de otro modo, hubiesen sido mucho más dificultosas.

La economía, fundamentalmente pastoril, les permitió ser unos magníficos conocedores del medio natural en que se desenvolvían y sacarle el máximo partido en cada momento. Tanto es así que cada año, en función de las estaciones y la abundancia o escasez de pastizales, recorrían absolutamente todos sus dominios en la búsqueda de recursos forrajeros frescos y jugosos para sus rebaños de cabras, ovejas y cochinos. Durante esos trayectos aprovecharían para proveerse de una serie de maderas y fibras vegetales cuya existencia y época idónea para recolectar conocían de sobra a través de un conocimiento que se había ido transmitiendo de padres a hijos.

En la gran mayoría de las ocasiones, esas materias primas vegetales no podían ser trabajadas inmediatamente, sino que serían necesari-

rios una serie de procedimientos que podían incluir el secado, mojado o quemado para obtener las condiciones de flexibilidad o dureza requerida para el utensilio que se quería elaborar. Por ello, con toda probabilidad, los pastores serían meros proveedores de recursos a los especialistas de su poblado, tanto dentro del ámbito familiar como en el tribal. No cabe duda que habrían artesanos capaces de sacarle el mayor partido a esas fibras vegetales, aunque por las propias características de las mismas y por su abundancia y fragilidad cualquier persona sería capaz de fabricarse un rudimentario objeto que podría solucionar las necesidades más perentorias. Sin duda, dentro de esta actividad existiría una clara división del trabajo atendiendo al tipo de objeto que se pretendía fabricar y la función a que se destinaría. Así, por ejemplo, las mujeres se encargarían de la cestería, mientras que los hombres harían las armas, chajascos, etc.

Además, muchas de las plantas y árboles que forman los bosques de la antigua Benahoare ofrecían una serie de frutos, raíces o semillas comestibles que constituían un buen complemento a la dieta alimenticia de los benahoaritas, especialmente durante la época estival cuando sus otros recursos alimenticios principales, la carne y la leche, sufrían una clara merma ante la escasez de pastizales. Entre los más abundantes debemos citar los dátiles o tamaras de las palmeras (*Phoenix canariensis* y *Phoenix dactylifera*), las bayas del mocán (*Visnea mocanera*), los piñones del pino (*Pinus canariensis*), las raíces de las "helecheras" (*Pteridium aquilinum*), las semillas de las centillas (*Brachypodium distachyon*), etc.

Por último, nos encontramos con infinidad de árboles, arbustos y hierbas, cuyos frutos, raíces, hojas y corteza eran muy apreciados por sus cualidades medicinales para curar todo tipo de enfermedades y heridas. Entre las más interesantes debemos citar la preparación del "chacerquen" con los frutos del mocán (*Visnea*

*mocanera*), la sangre de drago (*Dracaena draco*), el incienso (*Artemisia thuscula*), la palmera (*Phoenix canariensis*), el brezo (*Erica arborea*), la sabina (*Juniperus phoenicea*), el pino (*Pinus canariensis*), el verode (*Kleinia neriifolia*), la higuera (*Euphorbia balsamifera*), las hierbas de risco (*Lavandula canariensis*), el tomillo (Gén. *Micromeria*) el espinero (*Rhamnus crenulata*), la tederá (*Psoralea bituminosa*), el bejeque (Gén. *Aeonium*), el cerrillo (*Hypharrhenia hista*), etc.

## Los objetos de madera

La realización de objetos de madera debió ser una de las actividades más frecuentes en el ámbito doméstico de los antiguos palmeros. Con toda probabilidad, la gran mayoría de esos útiles serían realizados por los diferentes miembros de cada familia debido a la abundancia y variedad de las materias primas existentes en los enormes y espesos bosques que cubrían la isla, desde las medianías a las cumbres más elevadas.

Los diferentes utensilios de madera serían altamente valorados entre una población eminentemente pastoril, atendiendo a dos razones fundamentales: 1) Se trata de un material muy liviano y, al mismo tiempo, muy maleable que se puede adaptar sin excesivos problemas a las necesidades y capacidades de cada persona, sobre todo porque los pastores estaban en continuo movimiento por numerosos parajes que, muy a menudo, eran muy escabrosos y de difícil tránsito. En este sentido, las vasijas de barro y las piezas líticas no harían sino dificultar la movilidad de los portadores que las llevaban en sus mochilas. 2) Los cuencos de madera eran esenciales para transportar y recoger agua u ordeñar. Durante ambas operaciones los objetos eran sometidos a un evidente maltrato que, en caso de tratarse de vasijas de barro, acabarían por destruirse a las primeras de cambio, mientras que la madera podía sufrir todo tipo de gol-





FOTO: FONDOS DEL AUTOR

**Pequeño recipiente realizado sobre un pedazo de tronco de drago, procedente de un yacimiento arqueológico de San Andrés y Sauces.**

pes sin que su tipología y capacidad sufriesen graves alteraciones.

Si bien es verdad que la inmensa mayoría de las piezas arqueológicas de madera y de procedencia prehispánica de La Palma proceden de necrópolis y cuevas de enterramiento, no debemos olvidar que su uso sería cotidiano, puesto que su presencia en tales yacimientos obedece únicamente a la costumbre extendida entre los benahoaritas de colocar un abundante ajuar funerario junto a los cadáveres de sus seres queridos. Por otro lado, esta circunstancia no hace sino corroborar la abundancia de tales útiles en su quehacer cotidiano ya que, en principio, estarían siendo utilizados por el difunto poco antes de que se produjera su defunción.

La orografía por la que debían moverse los benahoaritas era muy accidentada, tanto en la mitad norte como en la meridional. En la primera aparecían gigantescos barrancos cuyas laderas eran muy difíciles de recorrer si no era con la ayuda de varas y lanzas de pastor que facilitaban el desplazamiento y los saltos entre los distintos andenes o los morros rocosos. En la parte sur, por el contrario, se encontraban con extensos campos de lavas, de superficie muy irregular y con agudas aristas, que igualmente hacían indispensable la utilización de estos artefactos de madera.

Estas lanzas, a veces un simple palo cogido junto a la orilla de los

senderos, eran inseparables de los pastores, siendo sus fieles compañeras en todo momento y en cualquier circunstancia. Tal empleo pudieron tener dos varas de madera, cuya superficie está muy pulida, que no superan el metro de longitud, aunque parecen estar partidas, que se encuentran en el Museo Insular del ex convento de San Francisco (Santa Cruz de La Palma), y que pertenecen a los fondos de la Sociedad La Cosmológica. En este caso, al tratarse de maderas muy livianas, podría tratarse de simples varas de apoyo para deambular por terrenos difíciles y escabrosos.

Durante las excavaciones realizadas por Luis Diego Cuscoy en la Cueva de Belmaco (Villa de Mazo) a comienzos de la década de los 60 del siglo XX aparecieron en los "...Sectores III (estrato B) y IV (estratos A y B) fragmentos de bastones, lanzas o cayados"<sup>1</sup>.

Entre los objetos recuperados durante estos trabajos también cabe destacar la única cuchara de madera que, hasta el momento, se ha encontrado en la etapa prehispánica palmera, si bien en la memoria no se precisa las circunstancias del hallazgo, aunque se incluye una fotografía de la pieza.

El Dr. Mauro Hernández Pérez localizó en la década de los 70 del siglo XX otras dos varas en una cueva funeraria del Barranco de Gallegos (Barlovento) cuyas dimensiones eran de 0,58 y 0,67 metros<sup>2</sup>.

En el año 1994 se descubrió en el interior de una de las tres pequeñas cuevas funerarias situadas en la margen derecha del Barranco de La Baranda (Tinizara, Tijarafe)<sup>3</sup> una vara de 1,20 metros de longitud y una madera muy pesada y dura, posiblemente de sabina o tea, que está aguzada por ambos extremos y, al mismo tiempo, con un aplastamiento característico de haber sido apoyada en el suelo, por lo que se utilizaría como apoyo al caminar.

"...Las armas con que peleaban eran varas tostadas, las cuales llamaban mocas..."<sup>4</sup>. Formando parte del ajuar funerario de la momia del Barranco del Espigón aparece una delgada vara aguzada por un extremo

que se corresponde con este tipo de armamento. Asimismo, junto a los restos del feto envuelto en pieles que aparece en la covacha sepulcral central del Barranco de La Barranda (Tinizara, Tijarafe) apareció una punta de madera de similares características a la descrita anteriormente. No obstante, en ambos casos, y en contra de lo que se apunta en la cita textual anterior, no estuvieron expuestas al fuego.

De los cuencos de madera, a pesar de la profusión con que debieron ser empleados por los benahoaritas, apenas si han llegado varias piezas hasta nuestros días. Además, las piezas se encuentran fuera de La Palma. La más antigua fue descubierta a finales del Siglo XIX por el paleontólogo francés René Verneau durante una excavación que llevó a cabo en una necrópolis del Barranco de Las Cuevas (Villa de Mazo) y se trataba de "...una especie de cacerola de madera, provista de una largo mango..."<sup>5</sup> El otro recipiente consistía en un pequeño cuenco de madera que formaba parte del ajuar funerario de la necrópolis del Barranco del Espigón (Puntallana)<sup>6</sup>.

Una de las piezas más peculiares de los fondos de la Sociedad La Cosmológica es un pequeño recipiente realizado sobre un pedazo del tronco de un drago que procede de un yacimiento arqueológico de San Andrés y Sauces descubierto en 1884<sup>7</sup>. Está recubierto de trozos de una piel muy fina, posiblemente de cabrito, cuyas costuras son apreciables a pesar de la extrema delgadez de los tendones con que se unieron las distintas porciones. Su estado de conservación es muy precario al haber sido atacada la madera por bichos y la piel está completamente recubierta de hongos.

Los benahoaritas eran muy aficionados a todo tipo de cuentas de collar y colgantes. Para su fabricación empleaban las más diversas materias primas: hueso, piedra, conchas marinas y, por supuesto, madera. En este último material se conservan dos piezas, una de forma piriforme y la otra alargada, actualmente expuestas en las vitrinas del Museo Insular del ex Convento de San Francisco (Santa Cruz de La Palma) procedentes de los fondos de la Sociedad La



FOTO: FONDOS DEL AUTOR

"Bumerangs", "crosees" o bastones

Cosmológica. Ambas tienen una perforación en uno de sus extremos que se utilizó como agujero de suspensión a través del cual se pasaría un cordel de cuero o fibra vegetal para colgarlo del cuello.

De la misma forma, en la Cueva de Belmaco, *"De madera se han encontrado unos colgantes en forma de gota, con perforación en el extremo superior"*<sup>8</sup>.

A ello debemos añadir un pequeño objeto de madera, posiblemente un colgante, de forma ovalada, y decorado con pequeñas incisiones, que fue descubierto en 1994 en una cueva natural de habitación de la Playa de La Salemera (Villa de Mazo).

Varios años después D. Roberto López Pérez descubrió un precioso colgante en forma de gota con su agujero de suspensión en el cual estaba engarzado un pedazo de cuero. El color negro brillante obedece a su exposición al fuego. Se localizó en un extenso asentamiento superficial situado en la Montaña de La Arena (Villa de Mazo).

Sin ningún género de dudas, uno de los objetos más extraños de la arqueología palmera está constituido por 4 piezas de madera, en forma de signo de interrogación, que se han denominado como "bumerangs", "crosees" o bastones. Se descubrieron en sendas necrópolis situadas en los riscos de Bajamar (Breña Alta) y en San Andrés y Sauces. Desgraciadamente, y al igual con la inmensa mayoría de los vestigios de la Sociedad La Cosmológica, apenas si se conocen otras circunstancias del hallazgo, de ahí que se hayan dado infinidad de hipótesis sobre su utilidad, siempre estableciendo compa-

raciones con otros utensilios similares de culturas muy alejadas en el espacio, en el tiempo e, incluso, culturalmente.

Así, para J. Martínez Santa-Olalla se trata de emblemas de una serie

de divinidades de Mesopotamia y Egipto<sup>9</sup>. Para Luis Diego Cuscoy tienen vinculación con las "crosses" grabadas en monumentos megalíticos bretones y *"...podría tratarse de emblemas jerárquicos; representarían de una manera reducida y en cierto modo simbólico el cayado usado por un personaje relevante"*<sup>10</sup>. Por el contrario, para Lothar Siemens Hernández se trataría de instrumentos musicales de entrechoque muy parecidos a otros descubiertos en Egipto y Australia<sup>11</sup>.

Sin embargo, uno de los rasgos peculiares de estas piezas es que el extremo recto ha sido redondeado para facilitar su agarre y, por el contrario, el otro extremo curvo es plano y más ancho presentado, además, un borde muy fino, como si estuviesen realizados para cortar, por lo que también podría tratarse de una especie de hoces de madera para recolectar cereales u otro tipo de semillas. Por otro lado, sus dimensiones, entre los 50 y 60 centímetros de largo, así como su pesadez, también podrían convertirlos en armas temibles.

*"...Todos se enterraban en cuevas, y sobre pellejos, porque decían que la tierra ni cosa de ella no había de tocar al cuerpo muerto."*<sup>12</sup> Estos datos, hasta el momento, no han podido ser confirmados por la arqueología, aunque tampoco es descartable que tal ausencia se deba a la destrucción de las pieles por el paso del tiempo y las condiciones ambientales reinantes en el interior de las cuevas funerarias. Por nuestra parte hemos localizado trozos de cuero en varias cuevas funerarias situadas en el Barranco de Briestas (Garafía) y en una de las tres covachas sepulcrales excavadas en 1994 en el Barranco de La Baranda (Tinizara. Tijarafe). Des-

graciadamente, ambos yacimientos habían sido removidos antes de nuestra inspección por lo que no podemos precisar si los restos de peletería formaban parte del "chajasco" o eran una especie de envoltorio que envolvía a los cuerpos. En este segundo yacimiento da la impresión de que el cadáver de un feto estaba metido dentro de un envoltorio de cuero.

En cambio, sí contamos con algunos ejemplos sobre la utilización de un "chajasco" de tipo vegetal. El caso más interesante descubierto hasta la fecha procede de la necrópolis de La Palmera (Tijarafe), excavada en 1985 por el Dr. Ernesto Martín Rodríguez, donde el cadáver descansaba en un tablón de pino de 1,30 metros de largo por 43 centímetros de anchura<sup>13</sup>. Este tronco ha proporcionado la fecha más antigua, siglo III a. C., que se ha documentado en la etapa prehispanica palmera.

En 1988 nos entregaron siete pedazos de madera en una necrópolis situada en la zona conocida por Huerto de Los Morales en la margen izquierda del Barranco de Fernando Porto (Garafía) que había sido completamente vaciada poco antes, tras su hallazgo fortuito por parte de los alumnos del colegio público de Santo Domingo. Uno de los maderos rescatados consiste en *"...un listón de algo más de un metro de largo y unos 8 cm. de anchura que presenta un orificio de forma circular en su parte central. Otro de los fragmentos es una especie de plancha más ancha y menos gruesa que también presenta un agujero en uno de sus extremos..."*<sup>14</sup> Este yacimiento podría haber sido una de las cuevas sepulcrales más interesantes de la isla, con los restos de, al menos, una treintena de individuos, aunque el vaciado de los materiales nos ha impedido conocer la función exacta y la colocación de de los tablones funerarios que aparecían en su interior.

En la necrópolis del Barranco del Espigón (Puntallana), excavada por Mauro Hernández Pérez y Dimas Martín Socas, algunos de los cadáveres se depositaron sobre un lecho de pinillo<sup>15</sup>.

En otra cueva sepulcral, desplazada hacia el este respecto a la ante-

rior, que inspeccionamos en la década de los '90 del siglo XX, y que es uno de los pocos yacimientos funerarios de la isla que hemos visto intacto, se apreciaba el cráneo y parte de las extremidades inferiores de una persona adulta, debajo de los cuales sobresalían varios trozos de hojas de palmera, drago y retamas que formaban una especie de lecho vegetal sobre el cual se asentaba el cuerpo. Todas estas plantas son características de la zona.

En dos de las covachas funerarias excavadas en el Barranco de La Baranda (Tinizara, Tijarafe) aparecían numerosos palos que, con toda probabilidad, formarían parte del lecho sobre el que se depositaron los cadáveres, si bien es muy complicado aseverar este extremo, puesto que los yacimientos fueron completamente revueltos al extraer todos los huesos que se apreciaban a simple vista.

### La cestería

Los benahoaritas también emplearían con profusión otro tipo de materias primas vegetales, cuyas evidencias arqueológicas son aún más escasas que en el caso de la madera, debido a su extrema fragilidad, de tal forma que los restos que han llegado hasta nuestros días son casi testimoniales. Nos estamos refiriendo a una serie de fibras vegetales que, tras ser sometidas a procesos de desecación y torsión, se empleaban en la confección de una gran variedad de objetos que se podrían utilizar para mejorar las condiciones de habitabilidad de cuevas y cabañas (esteras para el piso, mamparas de protección contra las inclemencias del viento o proteger la intimidad de determinadas zonas de las cavidades, etc), para facilitar el trabajo en determinadas actividades (bolsas y mochilas para acarrear los productos obtenidos en la recolección vegetal o el marisqueo, confección de redes de pesca, como cuerdas para amarrar a los animales, confección de repisas o escaleras, etc) y un amplio empleo en el mundo funerario, especialmente a través del uso de cordeles trenzados para sujetar las pieles que envolvían a las momias como en el Barranco del Espigón (Puntallana) o para formar "fejes" con los huesos largos de los cadáveres.

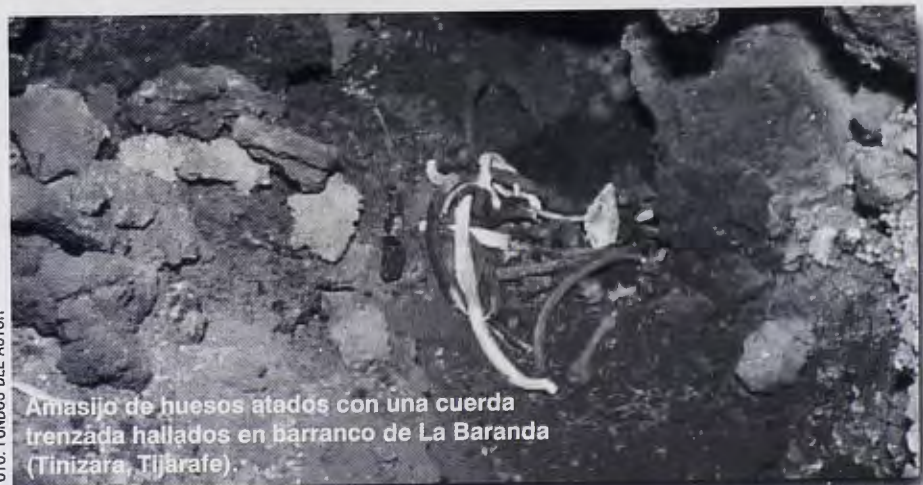
Las materias primas más empleadas fueron las hojas de palmera (*Phoenix canariensis*), los juncos (*Holoschoenus vulgaris*) y, posiblemente, las fibras que aparecen en las alargadas hojas de los dragos (*Dracaena draco*), tal y como continuaron siendo utilizadas para hacer cuerdas en la época histórica. En las cuevas funerarias palmeras, junto a las cuerdas vegetales, nos encontramos con otras realizadas con unas hebras muy finas que parecen pelo humano o de ovicápridos, aunque no podemos descartar que sean de drago, puesto que nunca se ha llevado a cabo un estudio para conocer la naturaleza de las mismas. Asimismo, tampoco es desdeñable la posibilidad del empleo de otras fibras vegetales, cuya preparación y trabajo se haya perdido en los últimos tiempos. En este sentido, sólo recordar que la paja del trigo o la cebada, cuyo cultivo se ha documentado en la Cueva del Tendal (San Andrés y Sauces) pudo ser empleada para hacer diferentes recipientes. Lo mismo pudo ocurrir con las fibras de las zarzas o el follao.

Los únicos objetos realizados en cestería que han llegado hasta nuestros días se corresponden con tres cestos de junco que, a pesar del tiempo transcurrido, han llegado en perfecto estado de conservación. Forman parte de los fondos de la Sociedad La Cosmológica y actualmente están depositados en el Museo Insular del ex convento de San Francisco (Santa Cruz de La Palma).

Desgraciadamente, los datos con que contamos sobre las circunstancias de su hallazgo son muy escuetos y contradictorios: "El 30 de abril de 1894 en Los Pedregales del

Pueblo de Barlovento y en una de las cuevas que llaman de la Mondita se han hallado los huesos de tres seres humanos con sus sombreros de palma al parecer encajados en cada calavera, con sus bastones de diferentes clases de madera junto a cada esqueleto y una bolsa de cuero"<sup>16</sup> Respecto a esta información hemos de precisar las siguientes cuestiones: 1) La fibra vegetal en que están realizados los recipientes no es palma sino que se trata de juncos machacados y trenzados. 2) La tipología de los recipientes, así como el hecho de que en uno de ellos se conserven en su fondo una gran cantidad de virutas vegetales, parece apuntar en la dirección de que pudiera tratarse de "...recipientes que en su día contuvieron las ofrendas funerarias"<sup>17</sup> puesto que, según la cita textual anterior, no aparecieron vasijas de barro en las que habitualmente los benahoaritas colocaban los alimentos para que sirvieran de comida al difunto en su tránsito al más allá.

"Los tres cestos en cuestión presentan unas características similares, estando elaborados con haces de juncos dispuestos en espiral y unidos entre sí por la trama que se trabaja envolviendo el haz y al mismo tiempo parte del siguiente..."<sup>18</sup> Los recipientes presentan, aún en la actualidad, un buen estado de conservación, a pesar del tiempo transcurrido desde su confección. Sin embargo, en los fondos de la Sociedad La Cosmológica no aparecen la bolsa de cuero y los bastones de madera, si bien en este segundo caso habría que preguntarse si no podría tratarse de las dos varas que están en el Museo Insular y que aparecen como de procedencia desconocida.



Amasijo de huesos atados con una cuerda trenzada hallados en barranco de La Baranda (Tinizara, Tijarafe).

FOTO: FONDOS DEL AUTOR

En la excavación que llevó a cabo el paleontólogo francés René Verneau a finales del siglo XIX en una cueva funeraria del Barranco de Las Cuevas, al este de la Cueva de Belmaco, descubrió, entre otras cosas "...una cesta de esparto..."<sup>19</sup> Evidentemente, este objeto no era de esparto, sin que sería de hoja de palmera, junco o cualquier otra fibra vegetal autóctona. Los restos humanos y el ajuar funerario se encuentran en paradero desconocido, aunque no sería de extrañar que se encontrasen en el Museo Canario de Las Palmas de Gran Canaria o en el Museo del Louvre (París).

Las cuerdas trenzadas de fibras vegetales eran profusamente empleadas en el mundo funerario, siendo especialmente utilizadas para atar los amasijos de huesos largos una vez que estaban completamente descarnados. Evidencias de este tipo de tratamiento se han hallado en algunos yacimientos como en la necrópolis de Toscano en el Barranco de Briestas (Garafía)<sup>20</sup>, en una de las covachas funerarias del Barranco de La Baranda (Tinizara, Tijarafe), en la necrópolis de Bajamar (Breña Alta) o en una cueva natural de habitación situada en el Barranco del Espino (Santa Cruz de La Palma)<sup>21</sup>.

En la necrópolis de Bajamar, junto con numerosos restos momificados de las extremidades de una persona adulta, aparecieron numerosos trozos de cuerdas trenzadas que en su mayoría parecen de pelo o hebras de drago, mientras que sólo una es de fibra vegetal, posiblemente juncos machacados. Lamentablemente, desconocemos cual era la función exacta de los cordeles y su ubicación dentro del yacimiento, ya que éste apareció de forma fortuita al desprenderse un risco durante la realización de la carretera general del sur en la zona de Los Guinchos (Breña Alta).

En el conjunto de tres covachas funerarias de la margen derecha del Barranco de La Baranda (Tinizara, Tijarafe) aparecieron trozos de cuerdas trenzadas en dos de los yacimientos. En la cavidad central se rescataron pequeños trozos en el mismo

momento de su hallazgo por parte de la Guardia Civil por lo que no sabemos en relación a que otros materiales se encontraban o si existían más evidencias, que no descubrimos durante la excavación de 1994.

Por el contrario, en la covacha situada a mayor altura, y que había completamente pasado desapercibida en los primeros momentos, apareció un amasijo de huesos perfectamente atados con una cuerda trenzada.

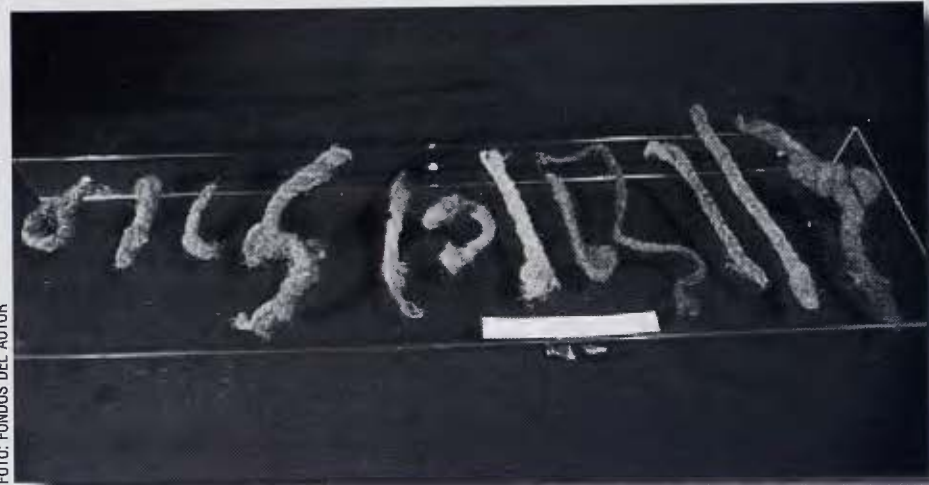


FOTO: FONDOS DEL AUTOR

Cuerdas trenzadas pertenecientes a la necrópolis de Bajamar, La Palma.

### Bibliografía

- ABREU GALINDO, J.: Historia de la conquista de las siete islas de Canaria, (Santa Cruz de Tenerife), 1977.
- DIEGO CUSCOY, L.: Memoria de las excavaciones en la Cueva de Belmaco (Mazo), 1962, Inédita.
- DIEGO CUSCOY, L.: Armas de los primitivos canarios, (Santa Cruz de Tenerife), 1968.
- HERNÁNDEZ PÉREZ, M.: Contribución a la Carta Arqueológica de la isla de La Palma (Canarias), "Anuario de Estudios Atlánticos", XVIII, (Madrid-Las Palmas), 1972, Págs. 537-641.
- HERNÁNDEZ PÉREZ, M.: La Palma Prehispánica, (Las Palmas de Gran Canaria), 1977
- MARTÍNEZ SANTA-OLALLA, J.: Los bumerangs más occidentales del Viejo Mundo, "Actas y Memorias de la Sociedad Española de Antropología, Etnología y Prehistoria", XXIV, (Madrid), 1949, Pág. 99.
- MARTÍN RODRÍGUEZ, E.: La Palma y los auaritas, (Tenerife), 1992.
- PAIS PAIS, F. J.: La necrópolis de Cueva de Agua (Garafía. Isla de La Palma), "Tabona", VII, (Tenerife), 1991, Págs. 209-213.
- PAIS PAIS, F. J.: El bando prehispánico de Tigalate-Mazo, (Tenerife), 1997.
- SANTOS ABREU, Elías: Carta del archivo de la Sociedad La Cosmológica, (Santa Cruz de La Palma), 1894.
- SIEMENS HERNÁNDEZ, L.: Instrumentos de sonido entre los habitantes prehispánicos de las Islas Canarias, "Anuario de Estudios Atlánticos", XV, (Madrid-Las Palmas), 1969, Págs. 355-366.
- VERNEAU, René: Cinco años de estancia en la Islas Canarias, (La Orotava), 1981.

### Notas

- 1 DIEGO CUSCOY, L.: 1962, Pág. 44.
- 2 HERNÁNDEZ PÉREZ, M.: 1977, Pág. 78.
- 3 PAIS PAIS, F. J.: 1997, Pág. 222-223.
- 4 ABREU GALINDO, J.: 1977, Pág. 271.
- 5 VERNEAU, R.: 1981, Pág. 261.
- 6 HERNÁNDEZ PÉREZ, M.: 1977, Pág. 45.
- 7 MARTÍN RODRÍGUEZ, E.: 1992, Pág. 79.
- 8 DIEGO CUSCOY, L.: 1962, Pág. 44.
- 9 MARTÍNEZ SANTA-OLALLA, J.: 1949, Pág. 99.
- 10 DIEGO CUSCOY, L.: 1968, Pág. 32.
- 11 SIEMENS HERNÁNDEZ, L.: Págs. 355-366.
- 12 ABREU GALINDO, J.: 1977, Pág. 271.
- 13 MARTÍN RODRÍGUEZ, E.: 1992, Pág. 78.
- 14 PAIS PAIS, F. J.: 1991, Pág. 210.
- 15 HERNÁNDEZ PÉREZ, M.: 1977, Pág. 46.
- 16 SANTOS ABREU, E.: 1894.
- 17 MARTÍN RODRÍGUEZ, E.: 1992, Pág. 80.
- 18 MARTÍN RODRÍGUEZ, E.: 1992, Pág. 80.
- 19 VERNEAU, R.: 1981, Pág. 261.
- 20 HERNÁNDEZ PÉREZ, M.: 1972, Pág. 97.
- 21 HERNÁNDEZ PÉREZ, M.: 1977, Pág. 79.





# EL PAJAR

Cuaderno de Etnografía Canaria

II Época - Nº 20 Agosto 2005



de cestos,  
+ comercio  
y otras cosas

# Los castañeros de Gran Canaria y La Gomera: la pérdida de la memoria campesina

**Antonio C. Perdomo Molina**  
Geógrafo e Ingeniero Técnico Agrícola  
Profesor Asociado de la Universidad de La Laguna



FOTO: ANTONIO C. PERDOMO MOLINA

Castañeros en Gran Canaria.

**L**os  
centra  
Teneri  
can es  
piciad  
de Te  
centra  
cultiva  
ción d  
renzo  
y en  
acción  
los ga  
Cabil  
tunida  
Perein  
mater  
otras  
ciado  
conse  
Canar  
camp  
hemo  
tación  
pesin  
tas d

**La c**  
«cul

**L**  
la ma  
indica  
aban  
la ma  
las o  
tras c  
no se  
una e  
capit  
en el  
Sur. S  
res e  
to en  
vido  
casta  
gos c  
cipale  
y La  
serva  
ejem  
donc

Los primeros trabajos sobre los castañeros<sup>1</sup> de Canarias no tienen más de diez años<sup>2</sup> y se han centrado fundamentalmente en Tenerife, La Palma y El Hierro. Destacan especialmente los trabajos auspiciados desde 1999 por el Cabildo de Tenerife y de La Palma, se han centrado en la caracterización de los cultivares de esas islas, en colaboración con el Dr. Santiago Pereira Lorenzo de la Universidad de Santiago, y en los trabajos de investigación/acción/participativa desarrollados por los gabinetes de Desarrollo Rural del Cabildo de Tenerife. Tuvimos la oportunidad de acompañar a Santiago Pereira en sus visitas en busca de material vegetal y de profundizar, en otras ocasiones, en los "saberes asociados" que sobre este cultivo se conservaban en La Gomera y Gran Canaria. Fruto de estos trabajos de campo realizados desde el año 2000 hemos elaborado esta pequeña aportación sobre los conocimientos campesinos que aún se conservan en estas dos últimas islas.

### La desaparición de la «cultura del castañero»

La Gomera y Gran Canaria son dos islas con una historia social y económica diferente. En la materia que nos trae, hemos de indicar que en la primera de ellas el abandono del campo ha venido de la mano de la emigración a otras islas o al otro lado del Atlántico, mientras que en Gran Canaria el abandono se produce, principalmente, por una emigración intransular hacia la capital y a la búsqueda de trabajo en el temprano desarrollo turístico del Sur. Sin embargo, ambas son similares en el tema que nos ocupa en tanto en cuanto se ha producido un olvido de la "cultura" asociada a los castañeros. Presentan estas islas rasgos que no se encuentran en las principales zonas productoras de Tenerife y La Palma, aunque sí podemos observarlos en aquellas comarcas (por ejemplo Anaga, Teno o El Rosario) donde el cultivo no tiene la impor-

tancia que aún mantiene en otras zonas próximas (La Orotava, Tacoronte-Acentejo o Arafo).

El más claro síntoma de esta pérdida de conocimientos lo podemos ver en el olvido de los nombres de los cultivares. Si bien es básico el dar nombres distintos a frutas que presentan caracteres distintos, en aquellos lugares donde el deterioro de los saberes campesinos es más agudo, aún existiendo distintas castañas con distintas formas, colores, o momentos de recolección, no se las denominan de manera diferente, llamándose a todas ellas con el nombre genérico de "castañas". A los sumo, los agricultores sólo distinguen unas de otras por un carácter que para su consumo es especialmente importante: la facilidad para desprenderse de la piel interior. A este carácter, que no es privativo de las castañas y se aplica también a otros frutos (durazneros, almendreros, albaricoqueros,...), se denomina en Canarias "mollar"<sup>3</sup>. Así vamos a encontrar en muchos casos que la única diferencia que se realiza es la de "castañas" y "castañas mollares".

Otro síntoma claro del abandono del cultivo en Gran Canaria y La Gomera lo hallamos en que los castañeros están prácticamente naturalizados, es decir, forman bosquetes asilvestrados donde la intervención humana es nula. Tuvimos oportunidad desde las páginas de esta revista<sup>4</sup> de comentar la circunstancia de encontrarnos en el único momento de nuestra historia en el cual el "monte" es el que gana terreno a las zonas de cultivo. Son muchas las tierras de vocación agrícola, ganadas al "monte" no hace demasiadas décadas, que hoy se encuentran cubiertas de una tupida vegetación arbórea. Los castañeros son esta franja de vegetación de "frontera", que cada vez más, por el abandono de su cultivo, se ve superada por el "monte" que desciende de altitud.

Aun así, las personas que aún cultivan los últimos castañeros en



FOTO: ANTONIO C. PERDOMO MOLINA

A pesar de la diversidad de formas y tamaños de la fruta en La Gomera, sólo se distinguen castañas y castañas mollares.

cultivo en Gran Canaria y La Gomera, mantienen algunas prácticas claramente diferentes a las que otros investigadores han reseñado para Tenerife<sup>5</sup>. Nos centraremos en este trabajo en las especificidades que hemos detectado para estas dos islas, pasando por alto todas aquellas prácticas, y son muchas, en que se comparten los "saberes".

### Las «bandas» de castañeros de La Gomera

Con este nombre: "bandas", es con el cual conocen en La Gomera a los terrenos cultivados de castañeros. No falta de criterio el uso de este término, no podía ser de otro modo. Como comentábamos, los castañeros se sitúan como si de un cinturón se tratase separando el terreno del monte de los terrenos de cultivo, una banda discontinua que permite aprovechar los barrancos y laderas más escarpados mediante este portentoso árbol que produce madera, forraje para el ganado con sus brotes y hojas y una fruta sabrosa y muy nutritiva. Lo usual era dedicar a los castañeros las peores zonas de cultivo, como muy gráficamente nos indicaba D. Ramón Clemente, antes era muy usual comentar: "eso no sirve ni pa'castañeros".

En opinión de los historiadores, en las islas de señorío occidentales



FOTO: ANTONIO C. PERDOMO MOLINA

**Castañeros abandonados. Los castañeros son la última «frontera» ante el avance del «monte» a costa de los terrenos de cultivo.**

los castañeros aparecen profusamente en las fuentes documentales durante el siglo XVI, pero su introducción debe remontarse al siglo XV.

A lo largo nuestros trabajos en La Gomera, no hemos podido detectar ningún nombre vernáculo de castañas, sólo se distingue entre Castañas y Mollares. Las personas que aún mantienen en cultivo algunos castañeros reconocen distintos pies que producen fruta de formas dispares, pero no les dan un nombre distinto a pesar de tener caracteres diferentes:

*“Hay dos clases de Mollares, te voy a explicar, la de arriba de nosotros, es más cumplidita ella, Mollar. Y las de aquí son Mollares, pero redondas, y si no redondas completas eran más...”<sup>7</sup>;*

*“No [le daban nombre distinto], las castañas siempre han sido, en la Península, como en Santa Cruz, como aquí. La castaña es castaña...y hasta en Venezuela.”<sup>8</sup>*

Respecto a los usos del castañero es de destacar la ausencia de tradición cestera. Su madera era bien apreciada por los habitantes de la isla, prefiriendo los palos de castañero sin injertar, “machos”, a los injertados. La calidad de la madera producida era mucho mejor, pues se obtenían tablones y vigas más rectos y con menos nudos. Respecto al uso de las hojas y “regueños” o “retoñada” como forraje para el ganado, los/as gomeros/as destacan su interés por emplearse en el verano cuando el forraje escaseaba, especialmente en el ganado caprino, ovino y vacuno, pero no así

para las “bestias” (burros, mulos y caballos), pues la característica de ser muy pegajoso hacía que estos animales lo despreciasen: “(...) *tiene un pegamento, que eso repugna*”<sup>9</sup>.

Antes los castañeros no presentaban, en absoluto, el aspecto semisalvaje que podemos observar en la actualidad. Los castañeros se mantenían limpios, mientras hoy los vemos colonizados por la maleza: “enzarzalados”. Era usual cultivar hasta el mismo pie del árbol, realizándose la práctica de “legumiarlos”, es decir, plantarlos de “legumes”, especialmente lentejones, usados como pasto para el ganado en verde y excepcionalmente consumidos por las personas en épocas de hambre. También se sembraban al pie del castañero papas y cereales, de igual forma que lo que sucedía en Tenerife. Sobre los lentejones nos indicaron la existencia de dos tipos, uno no se podía comer muy tierno porque daba problemas digestivos al ganado.

La conservación de la fruta presentaba algunas peculiaridades respecto a lo que se ha recogido para otros lugares. En algún caso las castañas se guardaban con los «erizos», pero la práctica más usual era mantenerlas durante cierto tiempo conservadas bajo tierra en un sitio seco. Para ello se elegía el suelo de alguna habitación o almacén que fuera de tierra y piedra, realizando un hueco y enterrando en él las castañas a conservar. De esta manera las castañas duran hasta Navidad. En otros casos las castañas se mantenían al pie del propio castañero enterradas en la hojarasca, comiéndose en este caso “greladas” o “brolladas”, es decir germinadas. La práctica de enterrar las castañas en la tierra o zahorra es también conocida en Tenerife<sup>10</sup> y La Palma<sup>11</sup>. En Arafo<sup>12</sup> hemos recogido el uso de colocarlas en barricas o cajas con arena de playa, mientras que en Tegueste<sup>13</sup> recuerdan colocarlas con arena de barranco dentro de garrañones de cristal de boca ancha.

Muchas veces el propio castañero era utilizado como lugar para conservar otros productos. En La Gomera su sombra fresca era aprovechada en el verano para poner a su pie aquellas mercancías, como las papas, que necesitaban conservarse con fresco. D. Jorge González, que

fue medianero de la Finca Zamorano de Tegueste, recuerda un castañero que denominaban el “castañero de las papas”. Debajo de él, tapadas con helechos, conservaban parte de la cosecha de papas; de esta manera las autoridades que después de la guerra civil controlaban la producción para el avituallamiento de la población, no podían supervisar más que la parte de la cosecha que guardaban en el almacén.

En la Península desde 1513<sup>14</sup> se hablaba del injerto en castaños, sin embargo, en Chipude nos indicaron que el “injerto” que se hacía en los años treinta y cuarenta era el conocido como “injerto a la piedra”. Este sistema consistía en colocar una gruesa piedra sobre el brote en crecimiento, de manera que el tejido, forzado a superar el obstáculo, se envejecía y entraba en producción más rápidamente. Es ésta una manera de superar el problema de la juvenilidad de los tejidos para que la fructificación se adelante en el tiempo. A pesar de su eficacia no podría considerarse un verdadero injerto tal y como se entiende en la actual agronomía. Sin embargo, no demasiado lejos de donde nos informaban de este original sistema de injerto, en Vallehermoso, todavía recuerdan y realizan la práctica de ese injerto. No podemos asegurar a cuánto tiempo atrás se remonta, pero al observar esta disparidad territorial en cuanto al injerto, recordamos el magnífico estudio de José Ángel López Viera sobre el tambor gomero, donde el autor recoge, especialmente para la música, pero también para otros fenómenos eco-



FOTO: ANTONIO C. PERDOMO MOLINA

**Castañeros en La Gomera.**

nómicos, sociales y culturales, el gran aislamiento y distinta evolución que se producía entre unas zonas y otras; especialmente entre la costa de los "amos" y las medianías altas del "mago". Afirma este profundo conocedor de la realidad gomera:

*"En esta isla las experiencias culturales tuvieron desarrollos distintos, porque la historia y la geografía, en su unión circunstancial, determinaron una separación de la población, dentro de los límites insulares, que afectó a la vida cotidiana en sus formas de relación social"*<sup>15</sup>.

### **Castañeros de Gran Canaria: los restos asilvestrados de un cultivo que fue importante**

Las áreas más importantes de castañeros de Gran Canaria<sup>16</sup>, que suman en total unas 442 hectáreas, se sitúan en la Heredad de Aguas de Arucas y Firgas; en Valsequero en Valleseco; en la Finca Osorio y San Isidro en Teror. Pedro de Olive incluía en su Diccionario Estadístico-Administrativo el topónimo de Los Castaños en el municipio de Teror; y Francisco Escolar y Serrano ya se refería a este mismo municipio gran-canario para indicar que «Los árboles frutales que aparecen cultivados son con preferencia los nogales, castaños, (...)»<sup>17</sup>.

A estas localidades creemos que se deberían añadir por su importancia los castañeros de Tejeda y San Mateo que también dan cuenta de un pasado de cierto esplendor del cultivo, con ejemplares dignos de admiración. El ornitólogo inglés David Bannerman describía en 1922 los alrededores de San Mateo de la siguiente forma: «El camino nos conducía por el profundo barranco, bordeado de castaños; un fenómeno único (y lo he calificado de único con toda intención) puesto que los bosques de castaños han desaparecido en el resto de la isla»<sup>18</sup>.

La Finca Osorio es uno de los lugares donde mejor podemos observar la recolonización del antiguo castañar por parte de la laurisilva

cuando cesan las labores y el pastoreo del ganado. Al contrario de lo que se pensaba respecto a la dificultad de regeneración del monte verde en un castañar por la producción de sustancia alelopáticas, la laurisilva puede regenerarse perfectamente en un castañar. Como bien ha estudiado M. Braun, la eliminación de las prácticas agrarias en la Finca Osorio, a partir de los años ochenta, ha supuesto la recuperación de especies tan exigentes como el laurel (*Laurus azorica*).

El castañero siempre ha estado relacionado con el viñedo. Castañas y vino no sólo se juntan en San Andrés o San Martín, en Tenerife y La Palma, sino que los cultivos estuvieron siempre íntimamente relacionados. No es de extrañar que la zona de cultivo que mejor conserva los "saberes" campesinos sea la de Acentejo y La Orotava, lugares de amplia tradición vitícola. Lo mismo podemos afirmar que sucedió con los cultivos en Gran Canaria. La madera del castañero era especialmente utilizada para elaborar las duelas de las barricas, además era fundamental para construir los aros de las mismas, pues el metal no fue introducido como aro de la barrica hasta hace poco más de un siglo, cuando la revolución industrial generalizó el uso del metal, ya que hasta ese momento en Canarias el metal era un lujo que sólo se podían permitir ciertas clases dominantes para productos suntuarios. Las citas históricas sobre "arcos de castaño" para las barricas son múltiples y dan cuenta de una tradición que duraría hasta el siglo XX.

A los nombres vernáculos de cultivares que se han citado para Gran Canaria:<sup>19</sup> Pelona, Macho, Pelón y Barbudas<sup>20</sup>. Nuestros trabajos de campo en la zona de Cueva Grande en San Mateo han rescatado de la memoria colectiva dos nombres más: Mollar y De leva. Como se ve aparecen nombres vernáculos relacionados con caracteres que podríamos considerar básicos (facilidad de desprenderse la piel: Mollar; y abundancia o no de púas en los erizos: Pelón, Pelona y Barbudas).

Igual que en Tenerife las castañas se consumen de las más variadas formas, hemos oído expresar de



FOTO: ANTONIO C. PERDOMO MOLINA

«Antes se plantaban legumes hasta el pie del árbol, en este caso chochos».

manera muy ilustrativa que las castañas las usaban en los potajes como papas "para ahorrar". Sin duda se trataba de otras épocas donde la castaña era un recurso abundante que se recogía cuando las papas escaseaban. Un ejemplo peculiar del consumo de castañas en Gran Canaria es su uso para preparar una delicia culinaria local como es la sabrosa morcilla dulce.

Manuel Ortega de Teror nos comentaba un uso de la madera de castaño que no ha sido recogido por los trabajos en Tenerife<sup>21</sup>: el aprovechamiento de "los palos" para hacer fuego en los hornos. Sin lugar a dudas, cuando obtener el combustible para la casa era una labor que consumía muchas horas de trabajo diario, los castañeros debieron resultar un material próximo y excelente para alimentar los fogones.



FOTO: ANTONIO C. PERDOMO MOLINA

Castañeros asilvestrados con laurisilva en la Finca Osorio (Teror).

FOTO: ANTONIO C. PERDOMO MOLINA



Castañero «de las papas» en la Finca Zamorano de Tegueste.

## Conclusiones

**E**n el pasado próximo, las castañas ocuparon un lugar importante entre las producciones agrícolas de La Gomera y Gran Canaria. El comentario que nos hacía Evelio Cabrera de Vallehermoso, resume perfectamente cual era el valor que los campesinos daban a esta fruta:

*“En esos tiempos una castaña era... la castaña lo dice: la castaña. Eso mataba mucha hambre, porque usted iba pa'riba con una cabra, o iba cogiendo una carga y se encontraba castañas. Hoy no sabemos lo que es hambre”.*

Sometidos a un prolongado proceso de abandono, los castañeros han ido asilvestrándose, encontrándose hoy tan sólo los restos de aquel agrosistema. Junto con el abandono del cultivo se han ido olvidando los “saberes” asociados al cultivo, aunque aún es posible rescatar muchas de las prácticas que se realizaban. El cultivo del castañero en estas dos islas no difiere excesivamente del ya reportado para Tenerife, aunque muestra ciertas singularidades. Por otro lado, la riqueza varietal, que también debió existir en esas islas, es de difícil estudio y recuperación al haberse perdido gran parte de estos conocimientos por parte de la población local.

Es de destacar que hoy los castañeros representan una “frontera” al avance de las áreas forestales a costa de los terrenos de cultivo. El mantenimiento de estos espacios como potencialmente productivos es un recurso que a nuestro entender no debemos despreciar, por lo que creemos que la recuperación de las “bandas” de castañeros es una tarea urgente, que sólo se puede acometer desde la revalorización del producto.

## Agradecimientos

**A** Manuel López y su familia, a Carmen Fino, a Santiago Pereira y a Domingo Ríos con quienes recorrimos más de un camino recolectado material vegetal. A los agricultores que me abrieron siempre las puertas de sus casas y de sus memorias, especialmente a:

Manuel Ortega, Teror (Gran Canaria). XI 2001.  
Pino Ramírez, Osorio (Teror - Gran Canaria). XI 2001.



Barrica y tablones de madera de castañero.

FOTO: ANTONIO C. PERDOMO MOLINA

Amelia Pérez del Toro, Cueva Grande (San Mateo - Gran Canaria). II 2004.  
Ramón Clemente, Bco. del Ingenio (Vallehermoso - La Gomera). V 2002.  
Sebastián Arzola y Rosa García, El Capitán (Vallehermoso - La Gomera). V 2002; III 2003 y IX 2004.  
Ignacio Noda Castañeda, Bco. del Ingenio (Vallehermoso - La Gomera). V 2002 y IX 2004.  
Valentín Correa, Bco. La Palmita (La Gomera). III 2003.  
Cándido Santos, Los Acebiños (La Gomera). III 2003.  
Cesarina Conrado, Bco. La Palmita (La Gomera). III 2003.  
Domingo Medina, Bco. La Palmita (La Gomera). III 2003.  
Adoración, Las Hayas (La Gomera). IX 2004.  
Evelio Cabrera Coello, El Cabezo (Vallehermoso - La Gomera). V 2003.  
Marino Santos, Arafo (Tenerife). III 2003.  
Jorge González González, Finca Zamorano (Tegueste - Tenerife). V 2003.



## Bibli

ALONSO...  
“Obr...  
TERRE...  
ral co...  
trata...  
tículo...  
pied...  
Publi...  
ra y...  
BANNE...  
naria...  
je. U...  
das...  
Edici...  
2003...  
rio. T...  
BRAUN...  
nera...  
taño...  
Cita...  
Rub...  
(200...  
Mill...  
en e...  
etno...  
cisc...  
Histe...  
de C...  
Octu...  
GÁCER...  
LAS...  
nom...  
cion...  
ria. I...  
CORRA...  
LLA...  
NEZ...  
gráf...  
da e...  
tom...  
bien...  
Tene...  
DÍAZ PA...  
Jos...  
Can...  
Hie...

## Not

1 Em...  
tem...  
utili...  
esp...  
güe...  
rias...  
ero...  
árb...  
P. 3...  
Sal...  
2 Fer...  
rior...  
con...  
ner...  
má...  
3 La...  
grá...  
de...

## Bibliografía

- ALONSO DE HERRERA, Gabriel (1513). "Obra de Agricultura". Edición crítica de TERRÓN, Eloy (1981) "Agricultura General compuesta por Alonso de Herrera que trata de la labranza del campo y sus particularidades, crianza de animales y propiedades de las plantas". Servicio de Publicaciones del Ministerio de Agricultura y Pesca. Madrid. 445 pp.
- BANNERMAN, David (1922). "Las islas Canarias, su historia, historia natural y paisaje. Un relato de expediciones y acampadas ornitológicas en el Archipiélago". Edición Gurney and Jackson. Edición de 2003. Ayuntamiento de Puerto del Rosario. Traducción Sonia Utrera. 404 pp.
- BRAUN, M. et al (1993). "Estudio de la regeneración natural de la laurisilva bajo castaño en la Finca Osorio". No publicado. Citado en NARANJO RODRÍGUEZ, Rubén y ESCOBIO GARCÍA, Vicente (2002). "El castaño (*Castanea sativa* Mill.) en las Islas Canarias: su evolución en el paisaje insular. Consideraciones etnobotánicas". En Morales Padrón, Francisco coord. Actas del XV Jornadas de Historia Canario-Americana. [Cd]. Casa de Colón. Las Palmas de Gran Canaria. Octubre 2002.
- CÁCERES LORENZO, María Teresa y SALAS PASCUAL, Marcos (1995). "Los nombres de las plantas canarias". Ediciones del Cabildo Insular de Gran Canaria. Las Palmas de Gran Canaria. 161 pp.
- CORRALES ZUMBADO, Cristóbal; CORBELLA DÍAZ, Dolores y ÁLVAREZ MARTÍNEZ, M<sup>a</sup> Ángeles (1996). "Tesoro lexicográfico del español de Canarias". Segunda edición corregida y aumentada. Tres tomos. Real Academia Española y Gobierno de Canarias. Santa Cruz de Tenerife. 2822 pp.
- DÍAZ PADILLA, Gloria y RODRÍGUEZ YANES, José Miguel (1991). "El señorío en las Canarias Occidentales. La Gomera y El Hierro hasta 1700". Excmo. Cabildo Insular de El Hierro y La Gomera. Santa Cruz de Tenerife. 582 pp.
- ESCOLAR Y SERRANO (1806). "Estadísticas de las Islas Canarias, 1793-1806". Edición de HERNÁNDEZ RODRÍGUEZ, Germán (1983). Cuadernos Canarios de Ciencias Sociales, 11. C.I.E.S. Caja Insular de Ahorros. Tres tomos.
- ESCOBIO GARCÍA, Vicente y NARANJO RODRÍGUEZ, Rubén (2002). "Los hongos de los castañeros de Gran Canaria". "Aguayro". Nº 230. Diciembre. Pp. 23/28.
- ESTÉVEZ GONZÁLEZ, Fernando; coord. (1995). "Productos de la tierra y alimentos tradicionales de la comarca Tacoronte-Acentejo. Caracterización y estrategias de valorización". CEDER Tacoronte-Acentejo y Arico; Mercadillo del Agricultor de Tacoronte; Laboratorio de Antropología de la Universidad de La Laguna; Museo de Antropología; y Dirección General de Universidades e Investigación del Gobierno de Canarias. Mimeografiado.
- GABINETES DE DESARROLLO RURAL (2003). "El castaño de Acentejo: su importancia en la comunidad. Primera fase del Diagnóstico Rural Participativo". Servicio Técnico de Desarrollo Rural y Pesquero. Cabildo de Tenerife. Mimeografiado. 20 pp.
- LÓPEZ VIERA, José Ángel (2003). "Tambor gomero y oralidad. Diálogo con los herederos". Asphodel. La Esperanza (Tenerife). 310 pp.
- MORERA, Marcial (1994). "Español y portugués en Canarias. Problemas lingüísticos". Servicio de Publicaciones del Excmo. Cabildo Insular de Fuerteventura. 186 pp.
- NARANJO RODRÍGUEZ, Rubén y ESCOBIO GARCÍA, Vicente (2002). "El castaño (*Castanea sativa* Mill.) en las Islas Canarias: su evolución en el paisaje insular. Consideraciones etnobotánicas". En Morales Padrón, Francisco coord. Actas del XV Jornadas de historia Canario-Americana. [Cd]. Casa de Colón. Las Palmas de Gran Canaria. Octubre 2002.
- OLIVE, Pedro de. (1865). "Diccionario Estadístico-Administrativo de las Islas Canarias". Establecimiento tipográfico de Jaime Jepús. Barcelona.
- PEREIRA-LORENZO, Santiago; RÍOS, Domingo; PERDOMO Molina, Antonio C.; CUBAS, Fátima; CALZADILLA, Carmen; GONZÁLEZ PÉREZ, Javier y RAMOS-CABRER, Ana M<sup>a</sup>. (2002) "Chesnut cultivars in Canary Islands". Forest Snow and Landscape Research. Nº 76. Vol 3. Pp 445/450.
- PEREIRA-LORENZO, Santiago; RAMOS CABRER, Ana M<sup>a</sup>; RÍOS MESA, Domingo; PERDOMO MOLINA, Antonio C. y GONZÁLEZ PÉREZ, Javier (2001). "Update of the Spanish Chesnut Inventory of Cultivars". "FAO-CIHEAM-Nucis-Newsletter". Pp. 34/36.
- PERDOMO MOLINA, Antonio C. (2004) "La polifacética higuera: buena fruta, buena sombra y...mejor "pasto" para el ganado". "El Pajar: Cuaderno de Etnografía Canaria". nº 18. Agosto. Pp 61/65.
- RÍOS, Domingo; RODRÍGUEZ, Carlos; PERDOMO, Antonio y PEREIRA, Santiago (2004) "Castañas de Tenerife". Póster. Ed. Centro de Conservación de la Biodiversidad Agrícola de Tenerife del Excmo. Cabildo Insular de Tenerife y Mancomunidad del Norte de Tenerife.
- RÍOS MESA, Domingo (2004). Las castañas de Tenerife. En Cocinando con castañas. Cabildo Insular de Tenerife, Área de Aguas, Agricultura, Ganadería y Pesca. Servicio Técnico de Agricultura y Desarrollo Rural. Pp 11/35.
- RODRIGUEZ RANCÉL, M. (1996) "Estudio del sistema agrario tradicional en La Palma (municipio de Garafía)". En Actas del II Congreso de la Sociedad Española de Agricultura Ecológica. Pamplona-Iruña. Septiembre. Pp. 345/358.

## Notas

- 1 Emplearemos en esta colaboración el término "castañero", puesto que es el utilizado en Canarias para nombrar a la especie *Castanea sativa* Mill. Un portuguesismo común en el habla de Canarias que consiste en usar la terminación *-ero* para nombrar la mayoría de los árboles frutales. Marcial Morera (1994), P. 30; y M<sup>a</sup> Teresa Cáceres y Marcos Salas (1995). P. 71.
- 2 Fernando Estévez, coord. (1995). Anteriormente los castañeros sólo aparecían como subapartados de monografías generales o citados en los viajes de los románticos del siglo XIX.
- 3 La vox *mollar*, según el Tesoro Lexicográfico del Español de Canarias: "se dice de las frutas cuyo hueso no está adherido a la pulpa, como ciertos melocotones que en España llaman *abrideros*, algunas variedades de ciruelas, etc. (Maffiotte)". P. 1881.
- 4 Antonio C. Perdomo Molina (2004).
- 5 Vid. Gabinetes de Desarrollo Rural (2003).
- 6 Vid. Gloria Díaz Padilla y José Miguel Rguez. (1990)
- 7 Dña., Rosa García - V 2002.
- 8 D. Domingo Medina - III 2003
- 9 D. Evelio Cabrera - V 2002
- 10 Gabinetes Desarrollo Rural. Opus cit.
- 11 M. Rodríguez Rancel (1996); que nos indica: "...las castañas se recogen y se ponen en una cueva fresquita. Había quien las enterraba en la arena fresca, pero no mucho porque se grelan. Ahí duraban hasta Navidades". P. 358.
- 12 D. Marino Santos - III 2003.
- 13 D. Jorge González - V 2003.
- 14 Gabriel Alonso de Herrera (1513) escribía: "...tienen necesidad de enjerirse: lo qual no tienen los que castañas pusieren: no digo yo que estos también enjertos no sean mejores, pues que todo arbol enjerito mejora mucho la fruta". P. 195.
- 15 José Ángel López Viera (2003). P. 37.
- 16 Según Rubén Naranjo y Vicente Escobio (2002).
- 17 Pedro de Olive (1865) y Francisco Escolar y Serrano (1806) P. 356.
- 18 David Bannerman (1922). P. 175.
- 19 Santiago Pereira et al. (2001). P. 447.
- 20 Por error en la publicación aparece como «Valbudas», cuando lo correcto es Barbudas.
- 21 Gabinetes de Desarrollo Rural. Opus cit.



# EL PAJAR

**Cuaderno de Etnografía Canaria**

II Época - Nº 20 Agosto 2005



de cestos,  
+ comercio  
y otras cosas

pañamien.  
n B. Noti-  
ma. T.I. La  
Canarios y  
1975, pg.

8 como el  
papal me-  
fundación,  
de la cofra-  
n realidad  
encias, así  
ido traídas  
o antes de  
el primer li-  
i. En la pri-  
el escriba-  
n once frai-  
l convento  
sucesivos  
ce sino au-  
miembros,  
ortantes en  
io abanico  
zapateros  
eros, pinto-  
lateros o  
pando car-  
rado.

se pone de  
tenían los  
ugar apro-  
guardar sus  
fue el mo-  
onde entre  
esde luego  
omo mejor  
a la dicha  
ades en su  
aya y fanga  
er y edificar  
mejor les  
engan para  
ha cofradía  
e ayuudo y  
yglesia del  
nto y paga-  
en Agreda  
e Socorras,  
la vancía de  
uerta de la  
as derecha,  
ntero de la  
yglesia del  
el cuerpo  
ared un arco  
dicho es,  
dia y ella  
ueda hazer y  
os oficiales  
radía desde  
men la po-  
ropia e per-  
llo la dicha  
o alguno no  
escio ny otra  
do antiguo.  
ra Cruz. 161

# Un bien de interés público: La nieve en Santa Cruz de La Palma

**Pedro Merino Martín**  
Licenciado en Historia



FOTO: FONDO DEL AUTOR

an B. Opus

## Introducción

**E**n el siglo XVI en la Península Ibérica, al igual que sucede en buena parte de Europa, comienza a tener cierto auge el consumo de la nieve<sup>1</sup>. A partir del XVII y en especial durante el XVIII, se produce la época de mayor apogeo, tanto en la construcción de pozos como por el volumen de negocio que generó la venta de nieve natural. Su venta, precio y distribución se reguló como un elemento de primera necesidad y recaudatorio siendo las autoridades locales las que regulaban los precios evitando precios abusivos en los meses de mayor demanda, agosto y septiembre. Demanda ésta que irá decayendo a favor del hielo artificial ya a finales del siglo XIX. No obstante, aún en la pasada década de los treinta del siglo XX, en muchas ciudades y pueblos de la Península así como en Canarias, era habitual la imagen del porteador de "nieve o piedras de hielo"<sup>2</sup> como una actividad marginal y dentro de una economía de subsistencia. A partir de 1926,<sup>3</sup> los pozos pasan a ser gravados con impuestos municipales, a lo que se une la instalación de fábricas de hielo artificial cercanas a los centros de consumo, generando el olvido de pozos o neveros.

## El entorno de los pozos en Santa Cruz de La Palma

**E**l área donde se sitúan los pozos se encuentra en la parte noreste de la isla y, más concretamente, la ladera externa de la Caldera de Taburiente, recorrida por marcados barrancos radiales a la misma. Es en los límites de los municipios de Puntallana y Santa Cruz de La Palma, en la ladera oriental de La Caldera de Taburiente, en la ladera del Pico de la Nieve, en concreto el área recreativa de Fuente Olem y Llano de las Vergas.

Sin duda las características más sobresalientes de este paisaje son los barrancos profundos, diferentes llanadas y lomos que suelen discurrir de cumbre a costa de pendientes muy pronunciadas. Estos lomos, en muchos casos, son la vía de acceso y también la ruta a la cumbre, por los que transitaban los rebaños en busca de pastos frescos en verano y también la ruta de la nieve hasta la ciudad. Ejemplo de ello es el Lomo Mendrono o Mendonio.

El pronunciado desnivel que presenta esta área unido al perfil montañoso y a su situación geográfica, generan climas diferenciados en unos escasos kilómetros. En cuanto a las temperaturas en la zona de cumbre a partir de los 1.700 metros su nota más característica es la variación anual de temperatura de forma muy contrastada, tanto diurna como nocturna. Esta situación se ve acentuada al ser menor la influencia de los alisios. Con temperaturas del orden de 25° C, de máximas, y mínimas, de 5° C, siendo la media anual de 18° C. En invierno desde finales de diciembre hasta finales de febrero, la nieve es una constante en las áreas de cumbre. *"en las montañas, el tiempo es diferente de lo que he estado descubriendo, pues hace mucho frío en invierno y las sierras son inhabitables por la nieve que cae con gran abundancia allí durante aquella estación."*<sup>4</sup>

En cuanto a la vegetación presente en las áreas de recolección y mantenimiento de la nieve, se sitúa entre los 1.700 metros, para el Pozo de Fuente Olem y los 2.000 metros los situados en las faldas del Pico de la Nieve. Estamos por tanto en los dominios del pinar y el codesal. A partir de los 1.400 metros, la flora viene caracterizada por el predominio del pinar en el que se ve un sotobosque enriquecido por el brezo, amagantes, codesos, etc.

A medida que ascendemos y a partir de los 2.200 metros, caso de la cumbre del Pico de la Nieve, el codesal es la flora predominante en esta área.

## La nieve en la isla de La Palma

**S**i en buena parte de la península, a mediados del siglo XVI y principio del siglo XVII, el consumo de nieve empezó a popularizarse entre amplias capas de la población, no sería hasta el siglo XVIII, cuando se consideró casi como un bien de primera necesidad, tanto en su vertiente terapéutica como doméstica. La nieve empezó entonces a ser una actividad más de la que detraer impuestos por parte de los gobiernos locales y un negocio de particulares. La nieve entró pronto dentro del circuito comercial, por lo general a escala local, comarcal y a lo sumo regional. A medida que la nieve iba teniendo cada vez más aceptación entre la población, cabildos, ayuntamientos y particulares, hasta la propia iglesia, se sintieron implicados en facilitar el acceso regular a la nieve y divulgar su consumo entre la población; es el caso de los jesuitas principales difusores del uso de la nieve quienes zanjaron la polémica sobre lo pernicioso o bondades de su consumo. Es entre finales del S. XVI y a lo largo de toda centuria del XVIII cuando se construyeron la mayoría de los pozos de nieve y hielo que conocemos en la actualidad.

El uso, recogida y conservación de la nieve ya era común en la isla de La Palma al menos desde principios del siglo S. XVII. Así nos lo recuerda Juan Bautista Lorenzo en su crónica de la gran nevada que acaeció

*"El 27 de siembren de 1627 a las que de la noche llovió en esta isla un gran aguacero grande con el cual cayó tanta cantidad de nieve, que se hicieron y congelaron torales tan grandes como pipas; y en lo que hay más que repararon es en que en la costa de la mar nevó en la forma dicha y en el Tejal del barrio de Cabo se hicieron los torales que arriba digo, y en toda esta ciudad"*<sup>5</sup>

De esta  
cir que en La  
tamiento y c  
para su pos  
da cáfida. S  
describe el t  
nieve, para  
tramos otro  
su uso es b  
sar sensacio  
con motivo  
de Las Niev  
aquel enton  
el mes de n  
sobre el q  
motivo de r  
situados en  
en un balcon  
ves sobre g  
Nieve y otro

El tora  
molde de r  
cían los blo  
la compact  
piedras de  
pozos artifi  
turales.

Si tom  
tida la fecha  
nieve es un  
cotidianeid  
es cierto qu  
tación, tien  
XVII y XVIII  
S. XIX, con  
ficial. Entre  
de la nieve  
correspon  
acaeciend  
península y

Según  
tales cana  
pozos de  
primero qu  
Cabildo C  
1694 y un  
pertenecie  
es de 16  
Tenerife, se  
nicipio de  
isla de La  
mentar un  
posible qu  
zos en es  
fecha. La  
pasaban l  
Palma dur  
imposible  
mucho me  
pozo que  
ciudad, co  
ra en las

De esta crónica podemos deducir que en La Palma se conocía el tratamiento y conservación de la nieve para su posterior uso en la temporada cálida. Se hicieron torales, nos describe el tratamiento que recibía la nieve, para su conservación. Encontramos otro "toral" en 1765, esta vez su uso es bien distinto y debió causar sensación en las fiestas lustrales con motivo de la Bajada de la Virgen de Las Nieves (recordemos que en aquel entonces, esta se celebraba en el mes de marzo) Como basamento sobre el que descansa la Virgen, motivo de uno de los monumentos situados en La Plazuela "Mas arriba, en un balcon, Avía una Señora de Nieves sobre grande toral o piedra de Nieve y otros adornos".

El toral no es otra cosa que un molde de madera en el que se hacían los bloques de hielo a través de la compactación de la nieve. Estas piedras de hielo se conservaban en pozos artificiales o en cavidades naturales.

Si tomamos como punto de partida la fecha de 1627, vemos como la nieve es un elemento que esta en la cotidianeidad de los palmeros, si bien es cierto que la nieve, su uso y explotación, tiene su apogeo en los siglos XVII y XVIII, para decaer a finales del S. XIX, con la aparición del hielo artificial. Entre unas y otras fechas el uso de la nieve en la Isla de La Palma, se correspondería con lo que estaba acaeciendo en otros lugares de la península y Canarias.

Según las constancias documentales canarias de la construcción de pozos de nieve en Gran Canaria, el primero que se hace por cuenta del Cabildo Catedralicio es de fecha de 1694 y un segundo pozo, también perteneciente al Cabildo Catedralicio es de 1699. Para la provincia de Tenerife, se abren dos pozos en el municipio de Arafo en 1750. Para la isla de La Palma, podemos documentar uno de ellos en 1787, pero es posible que la construcción de pozos en esta isla fuera anterior a esa fecha. La crítica situación por la que pasaban las arcas del Cabildo de La Palma durante todo el siglo XVIII hizo imposible acometer la reparación y mucho menos la construcción de un pozo que abasteciera de hielo a la ciudad, como expresan de forma clara en las actas del Cabildo en 1787:

...*"la Ciudad echo cargo de lo que espone (el) Sr. Regidor Don Juan Massieu en la Propuesta que antese de, y de las faltas que esta padeseendo este Pueblo por la de la nieve, que consta a la Sala, como también de haver avido pozos en la Cumbre en que se recogía dicha nieve hasta que pocos años hase, se deterioraron los mencionados pozos, y no pudo la Ciudad repararlos por la cortedad de sus haveres"*

Esta situación de desabastecimiento de nieve en la ciudad ponía tan serio aprieto a los regidores del Cabildo, ante la falta de un producto ya popularizado y consumido por una gran parte de la población, que no tuvieron otro remedio que contribuir de su bolsillo en la construcción de un nuevo pozo. Por otra parte, la clase alta era la que más demandaba dicho producto bien para enfriar frutas y bebidas o con fines terapéuticos.

#### El consumo de la nieve

El siglo XVII y el XVIII conoce un auge de este producto; se populariza su consumo, aunque ya era conocido desde la antigüedad, en especial para la conservación de alimentos y como refresco. Es durante estos siglos cuando la nieve se convierte en un elemento más para atajar la enfermedad.

Sabemos que desde el siglo XVI, se empieza a difundir el consumo de nieve entre las clases más elevadas de la sociedad como elemento refrigerante de las bebidas durante el verano o terapéutico. En época de Felipe IV el abastecimiento de nieve al viejo Alcázar era a diario: *"carros, carretas y acémilas que cada día llevaban cantidades prodigiosas de*

*alimentos, leña, cera, nieve y cuanto era necesario al sustento y regalo de sus moradores"*, difundiéndose poco a poco entre las clases populares. De ahí que su consumo y distribución estuviera ya generalizado en el siglo XIX en casi todas las ciudades del reino. Se utilizaba para refrescar el vino, el agua, hacer limonadas o helados de mantecado como en el caso de La Palma, que hacían más llevaderos los rigores del verano.

#### Las neverías en Santa Cruz de La Palma

Tanto por fuentes orales como documentales, tenemos noticia de diferentes centros de distribución y venta de hielo en Santa Cruz de La Palma, uno de ellos situado en bajos en la callejuela de la Iglesia del Salvador en la calle de la Simónica, nº 1 en la actualidad denominada calle A. Cabrera Pinto, en la llamada Fonda de Doña Claudina<sup>10</sup>, (Claudia Triana Fernández) donde se sitúa la actual Joyería Ferreiro. En ambos casos para el mantenimiento del hielo había una especie de pocetas. La venta de hielo y helados fabricados con hielo natural fue una actividad que se mantuvo hasta principios del siglo XX. En el caso de la fonda de Doña Claudia, el uso iría destinado a ser consumido en el mismo establecimiento, como refresco de limonada y de bebidas. Según información proporcionada por su nieto, Don Gustavo Gómez de Salazar, también se vendía el agua fresca. Fue Don Gustavo, quien nos alertó sobre la existencia de un pozo donde se conservaba el hielo de la Fonda. El pozo se sitúa en un extremo del patio de la vivienda. Es de forma circular, de unos dos metros de diámetro, y del que desconocemos su profundidad, pues solo acertamos a percibir los arranques del brocal, ya que el resto se haya cegado. La fábrica del mismo está hecha con ladrillos de barro cocido cogidos con argamasa de cal; desconocemos si el resto de la fábrica esta hecha con los mismos materiales. Es posible que este tipo de pozos o de similares características, estuviera presente en gran parte de las casas de la gente de más poder adquisitivo, por ser un producto de gran aceptación y usado por esta parte de la sociedad palmera, hasta llegarse a insertar anuncios en el periódico local sobre la venta de helados.



FOTO: FONDO DEL AUTOR

dos y sus precios<sup>11</sup>. Estos centros de distribución y venta tanto de refrescos, helados o hielo se concentran en la zona centro de Santa Cruz.

Afortunadamente en la actualidad tenemos noticia documentalmente de los lugares de venta de hielo natural durante el siglo XIX. Uno de los establecimientos dedicados a la venta de nieve se abre en 1865, en la c/ Santiago en las inmediaciones del Puente, por Juan Schaman, por el que pagaba una contribución de 8929 escudos<sup>12</sup> actividad que siguió hasta 1867.

En 1870 Miguel Pereyra Pérez, se instala en la C/ Simonica nº1 hasta 1875, para posteriormente instalarse en La Plaza de la Constitución nº 4. En 1877 suponemos que su hijo, Servando Pereyra García, sigue con el negocio familiar, situando su negocio en la C/ Hospital, nº 1 en lo que hoy es la calle Pérez Volcán. En 1883 además de hielo también expende cerveza y bebidas gaseosas y en 1885 el negocio se reconvierte en horchatería. Otro de los establecimientos dedicados a la venta de nieve y posteriormente como horchatería son los de Dionisio Carrillo Álvarez en la calle Santiago y posteriormente en la calle Párraga, con apertura en 1881 y 1885 respectivamente y en 1889 Juan Cabrera Toledo lo hace en la calle O'Daly en 1889.<sup>13</sup> Juan Fernández García en 1895 se dedica a la venta de hielo y además ya en 1889 se dedica a la elaboración de sidra, cerveza y bebidas gaseosas. Dicho establecimiento está situado en Plaza de San Francisco<sup>14</sup>.

El negocio de la nieve en muchos casos se sucede de padres a hijos. Un ejemplo de cómo muchos de los establecimientos siguen con la misma actividad a lo largo de los años, lo tenemos con los Pereyra. Caso de los situados en la calle Simonica o del situado en la calle del Hospital. Esto sería así porque mantendrían la infraestructura necesaria para el mantenimiento del hielo, caso de las pocetas descritas en la calle Simonica o la situada en los bajos de lo que hoy es el Real Club Náutico, en su parte trasera de la llamada Calle Pérez Volcán y anteriormente conocida como calle del Hospital. En este caso conocemos por fuentes

orales la existencia de dicha poceta y venta de helados artesanales hasta la década de los cuarenta del siglo XX.

A partir del último cuarto del siglo XIX, va surgiendo una serie de actividades relacionadas con el frío y el consumo de hielo de forma industrial. Muchos de los titulares de las neverías no se dedican solo a la venta del hielo o helados sino que amplían o son nuevos promotores de industrias en las que el hielo juega un papel importante caso de las fábricas de cervezas. Se hacía entonces necesario crear las infraestructuras para la conservación de la nieve, caso de los pozos de nieve o neveros. Esta demanda hace que continuamente se solicite al Cabildo de La Palma permiso para la explotación de los Pozos de Nieve.

Hasta bien salvado el siglo XVI el uso medicinal de la nieve generó polémica, frecuente motivo de confrontación de las dos corrientes médicas imperantes en la época: la de los seguidores favorables al uso de la nieve, la galénica, con predominio en el mundo musulmán y la de tradición hipocrática que se opone a su uso terapéutico. En definitiva el uso y difusión de la nieve se impuso como un elemento más para atajar la enfermedad.

En nuestra Isla en la propuesta que se eleva al Cabildo el ocho de marzo de 1787, acerca de la construcción de un pozo de nieve en la cumbre, el argumento de peso que se hace valer ante los corregidores presentes en la sala, es el desabastecimiento de nieve que la ciudad tiene. En una sociedad tan expuesta a mortandades:

*"para Promover un asunto tan Interesante y muy necesitado, como consta a la Sala pues que en el año próximo pasado son bien savidas las Diligencias que se Practicaron para en el descubrimiento de alguna nieve en las cuebas y guecos de la Cumbre que propusieron los médicos*



FOTO: FONDO DEL AUTOR

*como remedio para las enfermedades de que adolecieron varios de este Pueblo."*<sup>15</sup>

Eran pocos los años en que la fiebre amarilla, la viruelas, tercianas, cuartanas, tabardillo, etc. no hicieran acto de presencia de forma cíclica, en especial, entre las clases más desfavorecidas. En una época en que las enfermedades infecciosas carecían de tratamiento etiológico, el tratamiento sintomático era cuando menos gran alivio. La propuesta del uso terapéutico de la nieve realizada por los médicos de La Palma la constituyen en bien indispensable. La aplicación práctica de la nieve estuvo aconsejada como antitérmico en procesos febriles, ésta se utilizaría además como antiinflamatorio para rebajar hinchazones, hematomas. Por lo general la nieve se solía consumir de forma líquida. Don Nicolás Massieu nos deja su testimonio en una carta a su primo, fechada en julio de 1758, de testimonio del remedio: "Nuestro hijo estuvo muy malo por que de un día para el día de San Antonio; llevé dos sangrias, purgas, bebidas, y limonadas de nieve."<sup>16</sup> Con todo, el testimonio de Don Nicolás Massieu tuvo una repercusión notable y pudo asistir a sus obligaciones.

La nieve no es de uso común entre las capas de población menos favorecida: "se subía por encargo para los que enfermaban" es la respuesta a la pregunta que se le hace a Don Manuel Hernández sobre el uso de la nieve. Son constantes las referencias a la necesidad de un buen abastecimiento de nieve en la creación, ante la escasa farmacopea, de

poder de est  
o enfermeda

Desde m  
al municipio  
ma, se venia  
remedio de  
mos que has  
da de los tre  
cuenta el enc  
como remed  
nocemos cu  
generaba es  
nieve, pero t  
como remed  
doméstico n  
tenciar la co  
neveros, a tr  
blica o priva

## Los pozos

L a may  
zos se  
actual  
bien en sus  
cinco de los  
tres de ellos  
les coinciden  
tenemos co  
gráfica. En  
una parte  
de la Nieve,  
la actividad  
vación de la  
que hemos  
rencia al Pic  
de explotac  
néricamen



FOTOS: FONDO DEL AUTOR

Dos detalle

poder de esta para atajar dolencias o enfermedades<sup>17</sup>.

Desde muchos pueblos cercanos al municipio de Santa Cruz de La Palma, se venía a comprar el hielo para remedio de alguna dolencia. Sabemos que hasta bien entrada la década de los treinta del siglo XX, era frecuente el encargar la bajada de nieve como remedio de algún mal. Desconocemos cual era el volumen que generaba este uso terapéutico de la nieve, pero tanto el uso de la nieve como remedio o como su consumo doméstico no hicieron más que potenciar la construcción de pozos o neveros, a través de la iniciativa pública o privada.

## Los pozos de nieve

La mayor concentración de pozos se sitúa en el denominado actualmente Pico de la Nieve o bien en sus estribaciones. En total son cinco de los que tenemos noticias; tres de ellos a través de fuentes orales coincidentes y dos más de los que tenemos constancia documental y gráfica. En cuanto al nombre dado a una parte de la cumbre como Pico de la Nieve, estaría en consonancia a la actividad de recolección y conservación de la nieve. La documentación que hemos manejado no hace referencia al Pico de la Nieve como zona de explotación de la nieve, que genéricamente se designa como la

Cumbre. En la contrata hecha para la construcción de un pozo de nieve en 1789 se hace referencia a la "cumbre de Ulen", por tanto creemos que el nombre de Pico de la Nieve es posterior a esta fecha, y estaría explicitando el lugar donde se extraía la nieve y donde se conservaba para su posterior distribución.

La elección de este lugar para la construcción de los pozos de nieve, se justificaría por la cercanía de las fuentes de aprovisionamiento a las zonas de consumo, en este caso la Ciudad de Santa Cruz de La Palma. Además de poder proveerse de nieve regularmente, el lugar mantiene las condiciones más idóneas para su preservación durante todo el año.

### "Pozos de tierra y pozos de cal": Tipos de pozos

"Pozos de tierra, pozos de cal" es la terminología con que designa D. Manuel Hernández García, buen conocedor de la cumbre ("siempre trabajé en el monte"), los diferentes pozos existentes en su época y las características constructivas de cada uno de ellos en nuestra isla.

Hasta la construcción de los pozos la recolección de la nieve más o menos organizada, se solía realizar en las oquedades o ventisqueros naturales y en las cuevas, donde, de forma natural, se iba acumulando<sup>18</sup>. El problema residía en el desabastecimiento durante las épocas estivales, ya que el aumento de temperaturas impedía la conservación natural, mermando grandemente el volumen acumulado durante el invierno.

La construcción de pozos era, por tanto, la solución para la conservación de la nieve durante todo el año, en espera de la siguiente nevada. Los pozos de nieve no son otra cosa que una excavación seca donde se guarda y conserva la nieve para su recolección en época estival. Para su construcción era importantísimo un buen conocimiento del terreno, evitando en todo momento los terrenos poco consistentes o que se ven afectados por escorrentías o venas de agua. A la vez la "caldera" o fondo del pozo debe tener un buen drenaje natural, en los "pozos de tierra", o artificial a modo de albañal o bien la fábrica inferior en mampostería de

piedra y guijarros en seco, permitiendo salir el agua de la nieve derretida y no echar a perder su recolección.

### Pozos de tierra

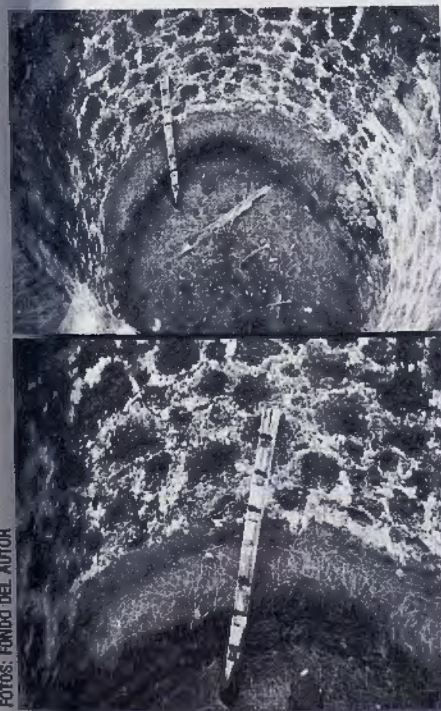
Los "pozos de tierra", según información oral de Don Manuel, "son pozos que se sitúan en la falda misma del Pico de La Nieve, en la confluencia de esta y el Llano de Las Vergas" a una altitud de 2000 metros. Estos dos pozos eran visibles hasta hace unos treinta años. Eran pozos de poco más de 2 metros de diámetro y con una altura que oscilaba entre los tres y cuatro metros. Al parecer, son pozos excavados en la tierra sin ningún reforzamiento de pared alguna. Esta simplicidad nos hace suponer que podrían ser los pozos más antiguos y por tanto la fórmula más básica y barata de almacenar la nieve. El inconveniente estaría en su fragilidad; expuestos por tanto a derrumbes y la necesidad constante de mantenimiento.

Queremos llamar la atención sobre este tipo de construcción de "pozos de tierra" documentada por primera vez sin referencias tanto desde el punto de vista técnico como terminológico en Canarias. En la documentación que hemos manejado para este estudio encontramos diferentes denominaciones y características constructivas, pero en ningún momento pozos excavados sin aparejos o muros de contención alguna, fueran estos totales o parciales.

Otro pozo de similares características se hallaría en la misma cima de la cumbre del Pico de la Nieve. Información oral que nos llega asociada a un hecho luctuoso ocurrido hace más de cuarenta años, cuando esta oquedad sirvió como refugio de un terrible ventisquero, un trece de marzo de 1940, a consecuencia del cual fallecieron dos personas por congelación.

### Pozos de cal

"Pozo de cal": con esta terminología, Don Manuel hace referencia al Pozo de la Nieve construido hacia finales del siglo XVIII, en el paraje conocido como el Llano de las Vacas y más concretamente en la actual área recreativa de Fuente Olem. De dicho pozo es del que tenemos una mayor



Dos detalles del pozo de la nieve.

FOTOS: FONDO DEL AUTOR



FOTO: FONDO DEL AUTOR

información tanto desde el punto de vista documental como material, perviviendo en un buen estado de conservación.

El Pozo de la Nieve se sitúa sobre los 1.700 metros de altitud y por encima del llamado Barranco de las Raíces, en un área de pinar con una orientación sureste. Su construcción se hace en una suave inclinación del terreno hacia el barranco, lo que permitía un mejor drenaje en caso de que una parte de la nieve acumulada se derritiera. Esta disposición hace que una parte de la fábrica se encuentre exenta y no encajada en el terreno. Para ello se construye en la cara sureste del pozo un segundo muro de mampostería en piedra seca entre ambas paredes tierra. Este muro de más cincuenta centímetros de espesor y tres metros de altura, bordea la mitad del perímetro del pozo unos diez metros. Su función no es otra que la de servir de contención y contrafuerte, evitando el derrumbe del mismo por la fuerza y presión de la pared una vez que se hubiera hecho la carga de la nieve, sirviendo además como aislante de la parte externa del pozo. Es de similares características a los pozos construidos en diferentes partes de la península, y más cercano, los de Gran Canaria.

Se trata de una fábrica en mampostería con mortero en las que las juntas de los mampuestos se han rellenado con mortero, son las llamadas paredes de cal y canto, de ahí la referencia a dicho pozo como "pozo de cal". Este tipo de paredes son más duraderas y resistentes que las hechas en mampostería en seco, por tanto es una obra con la finalidad de perdurar en el tiempo.

Presenta forma circular con pa-

redes de cincuenta centímetros de espesor y un diámetro de cuatro metros y cinco metros de altura; con obra diferenciada. La caldera o fondo; la pared presenta dos formas distintas que facilitarían el drenaje del agua, derretida parte de la nieve. En primer lugar, la pared se compone de mampuestos más o menos grandes sentados en seco y enripiados, por encima de estas una segunda cadena a base de ripios que permitiría la evacuación del agua producida por el deshielo y sobre estas, la fábrica en piedra cogida con mortero.

Otra de las características que presenta la base de dicho pozo es un resalte a modo de jamba que recorre parcialmente la pared, del que no acertamos a desentrañar su funcionalidad debido a estar una parte del fondo entullado.

El acceso al pozo se hacía por una puerta con cerradura orientada hacia el suroeste, lo que permitía la carga y el vaciado de la nieve.

Desconocemos qué tipo de cubierta presentaba el pozo. En la relación de gastos de la obra no se hace referencia alguna al tipo de cubierta o tejas que se emplearon. Por lo que nos inclinamos a pensar que la cubierta estaba hecha de tablazón recubierto de ramaje y tierra compactada, haciendo las funciones de aislante y techado del pozo.

#### Pozo del Llano de las Vergas

Es uno de los pozos del que apenas teníamos noticias, pero si indicios de su existencia. Gracias a la colaboración de Don Francisco Pérez Hernández que nos acompañó a pesar de sus 87, años pudimos acceder a dicho pozo.

Aún en fase de estudio podemos afirmar que se trata de uno de los pozos más antiguos de nuestro archipiélago y de tipología diferente al descrito sito en Fuente Olem. De planta rectangular con sus esquinas lige-

ramente redondeadas. Sus muros, de gran espesor, se construyen en piedra en seco sin careo alguno. Es un pozo de dimensiones considerables de 6m x 4m y 1'70m de alto en la actualidad, pues el pozo se encuentra parcialmente entullado lo que nos impide saber sus medidas y la capacidad real del mismo.

Dicho pozo se construye aprovechando el curso de una barranquera. Con el fin de evitar un encharcamiento, el curso de la barranquera se desvía ligeramente por un murete de piedras. Esta circunstancia hacía que en épocas de lluvias torrenciales el pozo sufriera derrumbes, lo que hacía necesario su reparación, como así se pone de manifiesto en algunas de las solicitudes presentadas al Cabildo para el llenado de los mismos.

Para permitir el llenado del pozo se construye una especie de rampa que, arrancando en la cara Este, permite el acceso al pozo por su cara Sur a través de un zaguán pavimentado con lanchas de piedra.

En cuanto a la cubierta de dicho pozo sería de las características similares a las descritas para el pozo de fuente Olem.

#### El tratamiento de la nieve

La explotación de los recursos de los montes públicos era una fuente importantísima de ingresos para las arcas de la hacienda de los Cabildos y en especial el de la isla de La Palma: madera, brea, carboneo, etc. Además, los montes palmeros han sido un complemento más de donde extraer recursos por parte de las clases menos favorecidas dentro de una economía de subsistencia. La explotación de los pozos de nieve sería por tanto un recurso más asociado a la explotación de los recursos de los montes públicos y por ello controlada y regulada por el Cabildo. Es el Cabildo quien otorga permiso para el llenado de los pozos.

#### El llenado de los pozos

Antes de que cayeran las primeras nieves, por lo general hacia finales del mes de diciembre, los pozos debían de acondicionarse y reparar-

FOTOS: FONDO DEL AUTOR

en especie "tierra" y p...  
sario para...  
ye. Es en...  
los pinare...  
duce el a...  
en el pro...  
los pozos...  
a la espe...  
que perm...

En e...  
aparición...  
cedía al...  
zos y acc...  
servación...  
todo el a...

El ll...  
trabajo b...  
de peligr...  
trabajo c...  
posterior...  
durante...  
raturas e...  
febrero...  
propia d...  
la altitud...  
metros...  
nes extr...  
ba.

Des...  
necesita...  
empleab...  
zos, hab...  
cia en r...  
más ac...



os, de  
n pie-  
Es un  
rables  
en la  
ncuen-  
ue nos  
capa:

apro-  
anque-  
charca-  
uera se  
rete de  
cia que  
ales el  
que ha-  
omo así  
inas de  
Cabil-  
mos.

el pozo  
rampa  
ste, per-  
su cara  
rimenta-

le dicho  
as simi-  
pozo de

ursos de  
era una  
le ingre-  
enda de  
el ca la

a, b'ea,  
montes  
blem arto  
rsos por  
lvorecida  
e subsie-  
os pozos  
recurso  
ón de los  
cos y por  
or el Ca-  
orga per-  
pozos.

as prime-  
acia fina-  
os pozos  
y reparat-

ras extremas en esta época del año.

Tomando como referencia al profesor Miranda Calderin, para el caso de Gran Canaria, "se llenaba los dos pozos de nieve del Cabildo Catedral en cinco días y se empleaban veintiséis peones

de fuera y diez pisoneros".<sup>19</sup> Este volumen de operarios no creemos que se diera en la isla de La Palma. Entre otras razones, por que el volumen de nieve caída es posible que fuera mayor y más continuado, con lo que el periodo de recogida no sería tan urgente. Este se podría hacer de forma escalonada al mantenerse la nieve durante bastantes días. Además, la relativa cercanía a la ciudad permitía a los operarios ir y venir en el día.

El área de recogida de la nieve se centraba en las zonas de cumbre del Pico de la Nieve hasta Piedra Llana. Con distancias relativamente cortas entre sí, y los pozos donde se conservaba la nieve.

Una vez que caían las primeras nieves se procedía al llenado de los pozos. El proceso puede ser diferente en función de que se utilice una técnica u otra. Para los "pozos de tierra", según la información que nos transmitió Don Manuel, el proceso era el siguiente: se aplicaba una primera capa de ramaje a modo de emparillado, lo que permitía dar salida al agua que se iba desprendiendo de la nieve, pero aislando el bloque de hielo con un lecho de pinillo; sobre éste se iba compactando la nieve con un pisón de madera hasta convertirla en hielo. Sobre esta capa de hielo se añadía una nueva capa de pinillo y sobre esta una capa de tierra. Este proceso se repetía sucesivamente hasta el llenado total del pozo, que se cubría con amplia capa de pinillo y tierra, a fin de actuar de aislante, quedando el pozo a la espera para, a medida que se requería el producto, ir desenterrando las sucesivas capas.

Otra técnica diferenciada a la anterior, es la empleada en el llenado del Pozo situado en Olem o de cal que dice Don Manuel. El proceso era el siguiente: en un molde de ma-

dera sin base se iba echando la nieve y compactándola sobre el mismo hasta convertirla en "toral o piedra de hielo". Los sucesivos bloques de hielo se depositaban en el pozo en diferentes capas separadas estas por otras sucesivas de helechas y pinillo a modo de aislante. Estos bloques o piedras de hielo vendrían a pesar entre los 30 y 50 kg. Este sistema tiene la ventaja frente al anterior, que su extracción es menos costosa aunque no así el proceso previo del compactado por bloques.

Desconocemos el volumen de carga que tenían los llamados "pozos de tierra" pero por las medidas que nos han dado ésta no sería mayor de 100 m<sup>3</sup> para el caso del pozo situado en el área recreativa de Fuente Olem.

Este sistema de conservación de la nieve permite aprovisionarse a la ciudad de hielo durante casi todo el año, siendo los meses de mayo hasta septiembre los de mayor demanda. Momento de acarreo hacia la ciudad.

## El camino de la nieve

"La nieve se bajaba en cestos de carga"; Don Manuel recuerda como veía bajar la nieve desde los pozos de la cumbre. Contaba por aquella época trece años. Por tanto hasta al menos los inicios de la década de los treinta, se seguía bajando hielo de los pozos de la cumbre. Momento en que aparecerían las primeras fábricas de hielo artificial en la isla de La Palma.

El transporte de los bloques de hielo previamente envueltos en helecheras o pinillo se realizaba en cestos de carga, a lomos de mulos. En el recorrido se solía emplear unas cinco horas; entre tres horas para subir a los pozos situados en la falda de la cumbre del Pico de la Nieve y un poco más para el situado en Fuente Olem, y otras tantas para bajar. Por lo general el recorrido se solía hacer de noche, para llegar a la ciudad con la madrugada, evitándose con ello las horas de mayor insolación y tener las menores pérdidas posible en los bloques de hielo.

La ruta que se seguía era por lo general la de antiguas veredas transitadas desde época prehistórica o



en especial, los llamados "pozos de tierra" y proveerse de todo lo necesario para la conservación de la nieve. Es en áreas de cumbre y desde los pinares cercanos, donde se produce el acarreo del pinillo utilizado en el proceso de tapado, quedando los pozos limpios y acondicionados, a la espera de las primeras nevadas, que permitieran su llenado.

En el momento en que hacían aparición las primeras nieves, se procedía al acarreo, llenado de los pozos y acondicionamiento para su conservación y distribución a lo largo de todo el año.

El llenado de los pozos era un trabajo bastante penoso y no exento de peligro. Hay que recordar que el trabajo de recolección de nieve y su posterior acondicionamiento se hacía durante los meses en que las temperaturas eran mas frías, de diciembre a febrero. La inestabilidad atmosférica propia de estas fechas, agravada por la altitud de la cumbre más de 2.200 metros, nos da idea de las condiciones extremas en las que se trabajaba.

Desconocemos los días que se necesitaban y cuántas personas se empleaban en el llenado de los pozos, habida cuenta de que la estancia en refugios de cumbre no sería lo más aconsejable por las temperatu-



rutas pastoriles. La peligrosidad es patente en el acarreo del hielo, si a la noche le añadimos el mal estado de los caminos de la isla de La Palma en general durante esta época.<sup>20</sup>

En este caso, el camino a seguir era el del llamado Lomo Mendonio o Mendrono, que acaba en La Dehesa y desde allí por la cuesta del Plan to a la ciudad. Es de reseñar que los encargados de bajar la nieve no accedían a la ciudad con su carga. Era

en el barrio de La Dehesa donde se salía al encuentro de los porteadores de la nieve y de ahí se llevaba al ciudad. No sabemos si esto era así como parte del trato o como medida fiscal.

Una vez en la ciudad se procedía a su distribución, o venta en un local determinado. Este dispondría una poceta de similares características a las descritas anteriormente, donde se depositaría el hielo.

## Bibliografía

- ABDO, A. y REY, P. (Ed.). : *Descripción Verdadera de los solemnes Cultos y célebres funciones que la mui noble y leal Ciudad de Sta Cruz en la ysla del señor San Miguel de la palma consagró a María Santísima de las Nieves en sus vaxada a dicha Ciudad en el quinquenio de este año de 1765*. Ayuntamiento de Santa Cruz de la Palma, 1989.
- DOMÍNGUEZ ORTIZ, A.: *Crisis y decadencia de la España de los Austrias*, Barcelona, 1969.
- GARRIDO ABOLAFIA, M.: *Puntallana. Historia de un pueblo agrícola*. Ayuntamiento de Puntallana, 2002.
- GLASS, G.: *Descripción de las Islas Canarias, 1764*, Tenerife, 1999.
- HERNÁNDEZ GONZÁLEZ, M.: *Enfermedad y muerte en Canarias en el siglo XVIII. T. I: La enfermedad, la violencia y las catástrofes*, Gran Canaria, 2004.
- LORENZO PERERA, M. J.: *La tradición oral en Canarias: pan gofio de centeno, el trabajo del junco, las paveras de Icod de los Trigos, los neveros, fiestas populares canarias*, La Laguna, 1988.
- LORENZO RODRÍGUEZ, J. B.: *Noticias para la historia de La Palma* (3 tomos), La Palma, 1975.
- MILLARES CARLO, A.: *Nobiliario de Canarias* (4 tomos). J. Régulo, editor; La Laguna, 1952-1967.
- MINISTERIO DE AGRICULTURA.: *Parque Nacional de la Caldera de Taburiente. Isla de La Palma*. Monografías 12, Madrid, 1976.
- MIRANDA CALDERIN, S.: *El oficio de los neveros en Gran Canaria en el siglo XVIII*. Vegueta: anuario de la Facultad de Geografía e Historia. Nº 7. Las Palmas de Gran Canaria, 2004.
- Los primeros pozos de nieve de Arafo*.: Sureste: Revista de la Asociación Cultural Sureste de Tenerife. Nº 4. Güimar, Tenerife. 2002.
- PAIS PAIS, F. J.: *La economía de producción en la prehistoria de la isla de La Palma: la ganadería*, Santa Cruz de Tenerife, 1996.
- PAZ SÁNCHEZ, M. de.: *Los "Amigos del País" de La Palma. Siglos XVIII y XIX*. Santa Cruz de La Palma, 1981.
- PÉREZ GARCÍA, J.: *Fastos biográfico de La Palma* (3 tomos). La Laguna- Santa Cruz de La Palma, 1995-1998

*Casas y familias de una ciudad histórica: la Calle Real de Santa Cruz de La Palma*. Santa Cruz de La Palma, 1995.

*Santa Cruz de La Palma: recorrido histórico-social de su arquitectura domestica*. Santa Cruz de La Palma, 2004.

*El pleito de esponsales de don Pedro y doña Tomasa de Sotomayor*. Revista de Estudios Generales de la Isla de La Palma, Nº 0, Santa Cruz de La Palma, 2004.

RODRÍGUEZ BENÍTEZ, P.J., *Hambre de Tierra. Atraso agrario y pobreza en La Palma: una crisis de larga duración*. Santa Cruz de Tenerife, 2004.

SAMPLER BROWN, A.: *Madeira, Islas Canarias y Azores*, Las Palmas de Gran Canaria, 2000.

SEGURA MARTÍ, J. M.: *La industria de la nieve en las montañas alicantinas*, Narria, Madrid, 1985.

SEMINARIO SOBRE LAS NEVERAS Y LA ARTESANÍA DEL HIELO.: *Las neveras y la artesanía del hielo: la protección de un patrimonio etnográfico en Europa*, Fuendetodos, Zaragoza, 1999.

SANPEDRO FERNÁNDEZ, A.: *Neveras y neveros, aloja y alojeros*, El Pajar: cuaderno de etnografía canaria, Nº 8, La Orotava, 2001.

QUINTANA ANDRÉS, P. C.: *La génesis de los municipios palmeros y la conflictividad por los montes en el transito del Antiguo al Nuevo Régimen*, Boletín Millares Carlo, Nº 15, Las Palmas, 1996.

## Abreviaturas

- A.M.L.P. Archivo Municipal de Santa Cruz de La Palma.
- A.I./ P.N.P. Archivo Insular. Protocolos notariales. Santa Cruz de La Palma.
- A.I./L.V.M. Archivo Insular. Lugo Viña.

## Fuentes orales

- Manuel Hernández García (*Pistola*), 91 años.
- Federico López Fierro.
- Gustavo Gómez Salazar 71 años.
- Francisco Pérez Hernández 87 años

## Notas

- 1 A mediados del siglo XVI se publican dos obras que vienen a incidir sobre la utilidad de la nieve, caso del publicado en 1569, *Tratado de la nieve y el uso de ella*, de Francisco Franco y el de Francisco Micón, en 1576 caso del *Libro del regalo, y Utilidad de beber frío refrescado con nieve* o el publicado por las mismas fechas y autor sobre *Alivio de los sedientos, el qual se trata la necesidad que tenemos de beber frío, refrescado con nieve...* y reeditado a finales del siglo XVIII.
- 2 Las dos últimas personas de las que tenemos conocimiento dedicados al acarreo de la nieve durante estas fechas fueron D. Manuel "Ratón" y Juan "Mentira" ya fallecidos.
- 3 CRUZ OROZCO, J., SEGURA I MART, J. 2001. Págs. 93 y 94.
- 4 Glass, G.: 1999, p.63.
- 5 LORENZO RODRÍGUEZ, J. B.: 1975, p.197.
- 6 ABDO, A. y REY, P. (Ed.): 1989, p. 52.
- 7 A.M.L.P. Libro de Actas 1787. Caja 697.
- 8 DOMÍNGUEZ ORTIZ, A.: 1969, p. 83.
- 9 *Las bebidas frías en los veranos secos de España no son un lujo, sino una necesidad. Se venden helados y refrescos por la calle a precio tan bajos que todo el mundo puede tomarlos, los más ricos suelen refrescar con agraz*. FORD, R.: 2004, p. 171.
- 10 Anteriormente dicho establecimiento estuvo regentado por D. Miguel Pereyra Pérez como así consta en el Libro de industriales de 1870. A.M.S.C.P. caja 421.
- 11 Periódico El Imparcial de Intereses Generales. Año 5, Santa Cruz de La Palma, 21 de marzo de 1879, nº 179. Cosmológica
- 12 Libro de contribución industrial y de comercio. AHMSCP, caja 421.
- 13 Libro de contribución industrial y de comercio. AHMSCP, caja 424.
- 14 Libro de contribución industrial y de comercio. AHMSCP, caja 425.
- 15 A.M.L.P. Libro de Actas 1787. Caja 697.
- 16 A.I./L.V.M. Archivo Insular. Fondo Lugo Viña.
- 17 "Leyose un memorial presentado por D. Rafael Álvarez se le de la posesión del Pozo de recoger la Nieve que hace mucho tiempo se halla arruinado para reedificarlo y recoger la del gasto de este Pueblo fines en ello resulta beneficio a varios enfermos". Libro de Actas de 5 de octubre de 1827. A.M.L.P. Libro de Actas 1827. Caja 703.
- 18 "...sin tener que recurrir en afectos graves y de urgente aplicación como varias veces ha sucedido, á camine r largas distancias en busca de hielo hasta en el interior de la Caldera. A.M.L.P. Serie "Padrones y Matriculas "1889-1896. Caja 426.
- 19 MIRANDA CALDERIN, S.: 2004, p. 123.
- 20 Una de las excursiones que recomienda en su guía A. Samler Brown, principios del S. XX., recoge la ruta de aprovisionamiento de la nieve y distribución: *Al pico del Cedro y vuelta en un día, con una vista panorámica de la Caldera.- Siga el sendero descrito (desde La Dehesa a Cumbre) hasta los Llanos de Olem, donde deberá torcer a la izquierda y pasar Los Pozos de La Nieve, 6330 pies, que son unos hoyos en los que se almacena nieve para usarla en verano, y el pico del cedro, 7,470 pies, a 4 3/4h. de la ciudad*. SAMLER BROWN, A.: 2000, p. 382.



# EL PAJAR

Cuaderno de Etnografía Canaria

II Época - Nº 20 Agosto 2005



de cestos,  
+ comercio  
y otras cosas

publican dos  
bre la utilidad  
ado en 1569,  
o de ella, de  
ncisco Micón,  
regalo, y utili-  
con nieve o  
echas y autor  
s, el qual se  
nos de beber  
y reeditado a

las que tene  
os al acarreo  
has fueron D.  
ntira" ya falle-

RA I MART, J.

J. B.: 1975.

989, p. 52.

7. Caja 697.

69. p. 83.

nos secos de

o una necesi-

refrescos por la

todo el mun-

s ricos suelen

RD, R.: 2004.

decimiento es

iguel Pereyra

el Libro de in-

C.P. caja 421.

tereses Gene-

La Palma, 21

Cosmología

strial y de co-

strial y de co-

strial y de co-

strial y de co-

strial y de co-

strial y de co-

strial y de co-

strial y de co-

strial y de co-

strial y de co-

strial y de co-

strial y de co-

strial y de co-

strial y de co-

strial y de co-

strial y de co-

strial y de co-

strial y de co-

strial y de co-

strial y de co-

strial y de co-

strial y de co-

strial y de co-

strial y de co-

strial y de co-

strial y de co-

strial y de co-

strial y de co-

strial y de co-

strial y de co-

strial y de co-

strial y de co-

strial y de co-

strial y de co-

strial y de co-

strial y de co-

strial y de co-

strial y de co-

strial y de co-

strial y de co-

strial y de co-

strial y de co-



Autor desconocido.  
Arando con yunta.  
(Col. Miguel del Valle)

# Abastecimiento de carne y política municipal en Tenerife durante el siglo XVIII: Entre la reforma y el conflicto.

Adolfo I. Arbelo García.

Profesor titular de Historia Moderna. Universidad de La Laguna.

## Introducción

La búsqueda y obtención de alimentos ha sido una de las características esenciales en la historia de la humanidad<sup>1</sup>, de ahí que emprender el estudio historiográfico de la alimentación y su evolución en el contexto del archipiélago canario constituye a priori una tarea sumamente atractiva para el historiador, a pesar de las dificultades metodológicas y fundamentalmente documentales, aunque es evidente que esto supone eliminar de su análisis la visión de la alimentación como un aspecto anecdótico de la cotidianeidad. No obstante, la realidad es que se trata de un camino poco transitado por nuestra historiografía, aunque recientemente contamos con algunos trabajos meritorios<sup>2</sup> que nos muestran un futuro esperanzador para este tipo de estudios.

Por lo que respecta al trabajo que ocupa estas páginas se circunscribe en exclusiva al estudio del abastecimiento de carne en la isla de Tenerife, fundamentalmente a lo largo del siglo XVIII, y en particular desde la óptica de la intervención de los cargos públicos como responsables del abastecimiento de carne a la población y que éste se llevara a cabo en las mejores condiciones higiénicas.

La dieta alimenticia del archipiélago durante la Edad Moderna se caracterizó de forma prioritaria por el predominio de los cereales; no obstante el trigo, la cebada y el centeno serán reemplazados paulatinamente en algunas islas y áreas del archipiélago por alimentos de procedencia americana, particularmente por el millo y las papas. Aunque el pan ocupó un lugar relevante en el consumo de los isleños, este era un alimento que formaba parte fundamentalmente del menú alimenticio de las élites sociales-nos referimos en concreto al denominada "pan blanco", es decir, el pan de trigo. Por el contrario, el gofio tuvo una presencia constante en las mesas de las clases popula-

res, incrementándose cada vez más su importancia a medida que avanzamos en las centurias que componen la modernidad. También el pescado salado se fue incorporando a la ingesta cotidiana de las clases populares, a la que se une el aporte de frutas y verduras. Este panorama gastronómico no dejó de continuar presente en el primer tercio del siglo XIX. Así, viajeros como D. J. Browne nos señalan al respecto:

*«La nutrición de las clases más desfavorecidas se limita a tres tipos de comida: pescado salado capturado en las costas de Berbería, papas y gofio. Apenas pueden probar la carne o el pan. En verano suelen hacer comidas a base sólo de frutas o higos picos, y en tiempos de hambruna tienen suerte si pueden comer hojas»<sup>3</sup>.*

Por lo que se refiere al consumo de carne, el eje central de nuestro estudio, podemos manifestar que a lo largo del siglo XVIII, sólo la elite social tinerfeña era la que disponía con mayor frecuencia de este alimento en su mesa. Las alusiones a la ausencia de carne en la dieta alimenticia de la mayoría de la población tinerfeña durante el Antiguo Régimen son a menudo frecuentes, en las por otro lado escasas referencias documentales que poseemos al respecto, así en localidades como Vilaflor se señala al respecto: *el bajo consumo de carne en este pueblo es muy notable, al igual que el resto de la isla*<sup>4</sup>.

En el Tenerife del setecientos el consumo de carne se localizaría fundamentalmente en aquellas localidades donde tenía su lugar de asentamiento las élites locales- La Orotava, La Laguna, etcétera. De hecho a finales del siglo XVIII el crecimiento demográfico y la importancia socio-económica de localidades como Santa Cruz de Tenerife<sup>5</sup>, centro del comercio canario-americano, dieron lugar a que hacia 1807, el consumo de carne en el Puerto de Santa Cruz

se convirtiera en uno de los más altos del archipiélago.

Durante el Antiguo Régimen estaba aceptado que cada cual debería comer de acuerdo con su calidad, de ahí que el consumo de carne se transforme en un elemento diferenciador entre los grupos privilegiados y los que no lo son. En las casas de las élites sociales del ámbito hispánico y en gran medida en el contexto europeo se consumía a diario carnes de todo tipo; no obstante, para algunos autores<sup>6</sup> en este escenario la ruptura de la unidad religiosa con la aparición y consolidación del protestantismo, significó que la Europa adscrita a estas nuevas creencias volvía a ser carnívora, las clases superiores partidarias de la caza y del consumo de carnes de calidad -faisanes, ciervos, etcétera- y los grupos acomodados concentrados en el mundo urbano partidarios de la carne ovina, en un afán diferenciador de los campesinos que consumían carne de cerdo salada. El mundo católico, por el contrario se mantuvo sujeto a una alimentación en líneas generales más sobria y apegada a los productos de la tierra, ya que el calendario religioso prohibía el consumo de carne y grasa animal al menos durante ciento cuarenta o ciento sesenta días al año. Por ello las diferentes actitudes ante el consumo de carne, no sólo se nos revela como un claro factor de diferenciación social, sino también como un elemento que traza fronteras culturales, pues en palabras de Rafaela Sarti: *las culturas también se expresan y se caracterizan a nivel alimentario*.

Durante el primer tercio del siglo XIX, para las clases más acomodadas de la sociedad tinerfeña la carne continuó siendo un componente imprescindible en su dieta alimenticia. Eso si aderezado con productos hortícolas de procedencia española y americana; así el viajero Francis Coleman Mac-Gregor, manifestaba con rotundidad hacia 1831:

*«Entre las clases altas, domina la cocina española y el plato*

más im-  
compue-  
ne herv-  
otras ve-  
con un-  
tantes p-  
jo del q-  
malmer-  
puestos  
mate»

La minu-  
hace en el  
con anterio-  
cias gastro-  
más acom-  
canaria del  
tre las que  
minado "pu-  
queda corre-  
por las refer-  
viajeros"<sup>11</sup>,  
interinfluen-  
rios propios  
y los vino-  
locales.

El abaste-  
durante  
del siglo  
de los di-  
persone

La car-  
de p-  
dad  
men, pues  
consumo a-  
lozanía; de  
muy partic-  
do por ni-  
etcétera. L-  
escasez, c-  
rio a este  
gurado pa-  
acomodac-  
como pos-  
trimonio se-  
no faltaba  
distinta es-  
de ganado  
tarios de-  
como per-  
no éste úl-  
portancia  
la escasez

Desd-  
nicipal en-  
consolida-  
nicipio ú-  
ubicado e-

más importante es el puchero, compuesto esencialmente de carne hervida, papas, garbanzas y otras verduras, todo ello cocido con un trocito de tocino, los restantes platos dependen del antojo del que cocina y constan normalmente de un asado o de comuestos muy espaciados con tomate»<sup>10</sup>.

La minuciosa descripción que se hace en el texto que hemos citado con anterioridad sobre las preferencias gastronómicas de los grupos más acomodados de la sociedad canaria del primer tercio del XIX, entre las que se destaca el plato denominado "puchero", cuya importancia queda corroborada al mismo tiempo por las referencias realizadas por otros viajeros<sup>11</sup>, ponen de manifiesto una interinfluencia de los gustos culinarios propios de las clases populares y los vinculados con las élites locales.

### El abastecimiento de carne durante la segunda mitad del siglo XVIII: el papel de los diputados y síndicos personeros del común

La carne constituía un alimento de primer orden para la sociedad canaria del Antiguo Régimen, pues se consideraba que su consumo aportaba fuerza, vitalidad y lozanía; de ahí que se recomendara muy particularmente para ser ingerido por niños, enfermos, ancianos, etcétera. La dificultad estribaba en su escasez, de hecho el acceso cotidiano a este alimento sólo estaba asegurado para los grupos sociales más acomodados de la sociedad canaria, como poseedores de un notable patrimonio socio-económico, en los que no faltaba la posesión de ganado de distinta especie, fundamentalmente de ganado menor, bien como propietarios de importantes rebaños<sup>12</sup> o como perceptores de rentas, fenómeno éste último que alcanza mayor importancia en el caso de Tenerife por la escasez de ganado.

Desde los inicios de la vida municipal en Tenerife se lleva a cabo la consolidación de un modelo de municipio único, el Cabildo o Concejo, ubicado en La Laguna pero con juris-

dicción en todo Tenerife. En las ordenanzas municipales que rigen el funcionamiento de esta institución, elaboradas a lo largo del siglo XVI y a las que se añaden modificaciones diversas en el resto de los siglos que conforman la modernidad, motivadas en gran medida por las nuevas problemáticas que se derivan de la experiencia cotidiana, se hallan toda una serie de normas que regularizan el consumo de carne y el funcionamiento de la carnicerías públicas, tanto la situadas en La Laguna como las que existían en otros lugares de la isla. En efecto, una larga y variada gama de normas pretenden garantizar el consumo de carne y evitar el fraude, por ello desde 1521 se adoptan la medida de exigir la presencia de diputados del Concejo en la matanza, desollado, corte y pesado de la carne<sup>13</sup>. Por otro lado, por estas fechas también se arbitra la medida de que todo ganado que tenga como destino el abastecimiento de la población se debe depositar en la carnicería pública, prohibiéndose la matanza fuera de estas dependencias<sup>14</sup>.

La lucha contra el fraude era, al menos en teoría, una de las principales preocupaciones del Concejo en una especie de afán por la defensa del consumidor. No obstante, no podemos obviar que la sociedad canaria del Antiguo Régimen es una sociedad profundamente jerarquizada y ello se traduce en diferencias a la hora del acceso al disfrute de la carne, de ahí que regidores y allegados tuvieran preeminencias a la hora del despacho de carne. Al mismo tiempo estos privilegios se extienden al clero secular y regular o a los médicos, a los cuáles se les convoca en primer lugar para el reparto de la carne atendiendo a la necesidad de asistir a los oficios religiosos y a los enfermos. A pesar de los esfuerzos de reglamentar y controlar el fraude, durante los siglos XVI y XVII la transgresión de la norma era lo más frecuente, en gran medida como consecuencia de la actividad desplegada por los *regatones* -comerciantes al por menor- y el incumplimiento de las penas que se le aplican por transgredir la ley. Los intentos en el primer tercio del siglo XVII de endurecer las penas fueron poco fructíferos, y más bien resultaron catastróficos ya que su resultado fue el desabasteci-

miento, pues los marchantes dejaron de conducir su ganado a las instalaciones municipales, alegando pérdidas y que no les dejaban aprovechar los "menudos"-restos de la carne-, una vez que se ha efectuado su reparto. Ante tal panorama no quedaba otra opción que la vía pragmática, sobre todo, por la inexistencia en esta centuria -siglo XVII- de obligados y proveedores como en otros territorios de la monarquía hispánica; de ahí que las autoridades municipales no tuvieran prácticamente otra opción que la flexibilidad, es decir, permitir la matanza particular, siempre y cuando la carnicería pública estuviera abastecida<sup>15</sup>.

### Las propuestas de reforma de los diputados y personeros del común del Cabildo tinerfeño

Los motines populares que tienen lugar en Madrid y provincias en 1766 como consecuencia, entre otros factores, de la carestía de granos experimentada a raíz de la abolición de la tasa de granos el 11 de julio de 1765, dio lugar a que desde el Consejo de Castilla se planteara la necesidad de crear en todos los municipios los cargos de diputados del común y síndicos personeros, elegidos a través de un proceso electoral de segundo grado. Uno de los principales objetivos de estos nuevos empleos es la de velar por los abastos públicos, apartado de la administración local sujeto durante la Edad Moderna a continuas controversias, por la frecuente escasez de alimentos o por las continuas irregularidades en su precio y abastecimiento, además de las algaradas o motines que conllevaban con cierta frecuencia estas circunstancias. Evidentemente, no es nuestro propósito en este trabajo desarrollar un análisis de la dinámica y características de estos empleos a lo largo del Antiguo Régimen<sup>16</sup>, sino concretarnos en exclusiva a examinar la actividad desempeñada por tales cargos en torno al abastecimiento de carne y principalmente en el ámbito tinerfeño. En efecto, en agosto de 1766, los diputados del común o de abastos y el síndico personero del cabildo de Tenerife -con sede en La Laguna- despliegan toda una variedad de propuestas dirigidas a reformar y mejorar el abasto de alimentos<sup>17</sup>. Así y por lo que respecta en concreto al abastecimiento de carne,

los diputados y personeros se preguntan por las razones que han determinado una constante y continua escasez de carne en la capital de la isla a diferencia de la cercana localidad de Santa Cruz, donde, según estos cargos públicos, la carne es un producto que abunda. Aunque remarcar el desequilibrio en el abasto entre ambas localidades no deja de ser un argumento que se enmarca en las pugnas que La Laguna sostiene hacia las últimas décadas del siglo XVIII contra otras localidades de la isla que aspiran a liberarse de su tradicional dependencia del cabildo lagunero<sup>18</sup>. No deja de ser un grave problema para la población lagunera la carestía de carne y muy particularmente por lo que se refiere a los: «pobres, que no pueden remediarse mayormente de sus enfermedades»<sup>19</sup>. Hay que tener en cuenta que en la sociedad del setecientos, la carne se considera un alimento imprescindible para superar con éxito cualquier tipo de enfermedad.

Los primeros diputados de abastos del Cabildo tinerfeño, no sólo optan por analizar la realidad del abasto de carne en la segunda mitad del siglo XVIII, sino que en este apartado también reflexionan sobre las raíces del problema, circunscribiendo esencialmente los motivos de la frecuente escasez de alimentos a dos factores: por un lado, las matanzas de particulares cubriendo las necesidades de parte de la población sin pasar por el control de la carnicería pública. Y por otra parte, que un porcentaje elevado de la carne se la llevan una gran parte de los vecinos «fiada». Alguno de los factores señalados por los diputados del común, no responden a problemáticas propias del siglo XVIII, y nos referimos en concreto a las matanzas privadas de ganado que constituye un hecho que abarca prácticamente toda la Edad Moderna, el cual apenas recibe solución desde la órbita de los poderes públicos. Tal vez como consecuencia de la directa implicación de las élites locales en estas ventas privadas de carne, exentos prácticamente de amonestaciones por su estrecha vinculación con los poderes públicos, lo que no dejaría de ser un lucrativo negocio dada la permanente escasez de este producto, ya que estas élites son a su vez propietarias de sustanciosos rebaños, sobre todo

de ganado menor. Por otra parte, las dificultades para efectuar el cobro por parte de los marchantes que acudían con sus ganados a la carnicería pública no dejaba de ser un sólido problema para el cabildo tinerfeño; de ahí que los diputados manifesten:

«...la mala costumbre que hay en esta ciudad de que la carne la lleven todos los vecinos fiada, de que resulta, por ejemplo: viene un hombre forastero con una o más reses a la carnicería, gasta tres días paseando por las calles de la ciudad, cobra o no las más veces de estas reses. Como ni este, ni otro que lo sabe a de volver»<sup>20</sup>.

Los argumentos de los diputados no dejaban de ser a priori razonables, y para evitar estos inconvenientes solicitan que por parte del Concejo se tomen las medidas pertinentes, solicitando fundamentalmente medidas coercitivas con el objetivo de remediar la escasez de carne. Estas disposiciones se reducen a multar severamente a los que vendieran carne fuera de la carnicería y al mismo tiempo se prohíbe la venta al fiado a «ningún sujeto, sea de la calidad o condición que fuese». Solamente se exceptuaba de estas medidas a los conventos.

En definitiva, el fin que pretendían alcanzar estos nuevos empleos públicos no era otro que garantizar con cierta constancia el abastecimiento de carne a la capital de la isla y atraer a los marchantes a: *aquel lugar destinado para este fin, de que resulta estar el pueblo abastecido, sin embarazarle a cada cual que busque su bienestar*<sup>21</sup>. Por último, los diputados del común también interceden para que se vigile en la carnicería el fraude que se realiza en el peso de la carne, insistiendo en que se debe cumplir la ley utilizando «pesos ateridos».

Junto al análisis de la situación del abasto de carne y la propuesta de soluciones para su mejora, los diputados del común intervinieron con los mismos propósitos en otros sectores del abasto: cereales, pescado, etcétera. Sin embargo, un análisis pormenorizado de los mismos excedería en mucho los objetivos que nos hemos propuesto en este es-

tudio; no obstante, si nos vamos a detener en la disputa que sostienen los diputados del común con los regidores perpetuos del cabildo lagunero, en lo que constituye uno de sus principales postulados reformistas en la temática del abasto público, que no era otra que la defensa del asiento, como una fórmula pragmática para garantizar el abastecimiento de alimentos a la ciudad. En efecto, el asiento, constituía un arrendamiento que realizaba en régimen de monopolio el cabildo o concejo hacia un particular, en este caso con el objetivo de garantizar el abastecimiento y disponer de unos precios estables en los productos de primera necesidad. Sin embargo, los regidores perpetuos y muy especialmente el corregidor muestran su desacuerdo con la determinación a la que optan los diputados del común, pues para los primeros tal opción vulnera los principios legislativos de la libertad de comercio<sup>22</sup> que con tanto ahínco defienden los representantes del poder real en las islas. Para los diputados del común estaba claro que la modalidad de contrato por la que ellos apostaban, el asiento, en nada perjudicaba los tratados internacionales sobre comercio ni afectaba a la normativa interna sobre tal asunto; de ahí que señalen taxativamente:

«La libertad de comercio prometida a las naciones, no se quita ni embaraza, porque en una Provincia o en un pueblo de este reino haya asiento con un particular que, se obligue a dar en un rincón de víveres que sea general y comerciable de alguna de las naciones con que se ha establecido la libertad de comercio. La libertad está dirigida a que no se impida al nacional traer efectos comerciables a los puertos de España; pero no es libertad de precios con obligación de comprarle al precio que quisieren»<sup>23</sup>.

En definitiva, para los diputados del común la modalidad de contrato que ellos proponen para el abastecimiento de la población en nada perjudica al comercio con otras naciones, ya que desde su óptica los tratados de comercio a escala internacional no obstaculizan el «gobierno interno de los pueblos» ya que lo que reglamentan los tratados sobre esta materia es el comercio al por mayor

y en nada afectan al comercio al por menor o "menudeo", que es al decir de estos empleos públicos: "el que se fija y ajusta por el asiento de abastos". No obstante y a pesar de las razonadas interpretaciones de los diputados de abastos, regidores y corregidor se mantienen firmes en sus planteamientos aduciendo que lo único que perseguían los diputados era eludir el control que desde el cabildo se debe realizar en materia de abastos, y de algún modo beneficiarse de su influencia en este vital sector para su propio beneficio, a tenor de la vinculación con el comercio de un sector importante de los nuevos empleos públicos. Por otro lado el acalorado debate entre los nuevos empleos y los regidores perpetuos y en algunos casos los corregidores, obedece al mismo tiempo a las tensiones que entre las oligarquías tradicionales y los nuevos cargos representa la labor fiscalizadora de éstos últimos<sup>24</sup>.

Tras los enconados conflictos entre diputados y regidores a raíz de la implantación de los las reformas de Carlos III en la administración local, y el déficit constante en el abastecimiento de carne; hacia 1783 el Concejo lagunero se plantea por unanimidad sacar a pública subasta el abastecimiento de carne<sup>25</sup>, estableciendo una serie de cláusulas que facilitaban el acceso a tal arrendamiento, lo que pone de manifiesto lo poco atractivo que resulta este tipo de contrato por estas fechas, situación que se observa con claridad si analizamos concienzudamente las normas que este contrato se especifican. Así, el consistorio lagunero se compromete a proporcionar un préstamo al abastecedor de carne al municipio, siempre y cuando presente las competentes fianzas, préstamo cuya cuantía procede del caudal de Propios. Operación que se realiza con el fin de que el arrendador tenga los fondos suficientes para garantizar el abastecimiento de carne a lo largo del año; además si en este espacio de tiempo no hubiera podido reintegrar el préstamo, se le concede una prórroga de tres meses. Al mismo tiempo se le señala al asentista las denominadas "dehesas carniceras" para el pasto exclusivo de su ganado. A través de estos primeros compromisos, observamos con nitidez como se quiere hacer por parte del cabildo atractivo el asiento de carne, uno de los apar-

tados del abastecimiento local con mayores dificultades para su correcto funcionamiento. A pesar de que se mejoran notablemente las condiciones para facilitar el acceso al arrendamiento del abasto de carne durante la segunda mitad del siglo XVIII, el riesgo que conlleva tal operación hace que desde el propio Concejo se acepte que el arrendamiento de este sector pueda ser ejercitado por varias personas, constituyendo una especie de asociación o compañía. Por otra parte, el arrendador o en su caso los arrendadores, se obligan a abastecer de carne de todas las especies a la población, bajo algunas condiciones específicas como que: la carne de vaca y cerdo se ha de matar veinticuatro horas antes, para expendirla al vecindario. Al mismo tiempo se exige a los asentistas que: *el carnero castrado, macho, oveja se ha de matar después de las oraciones del día anterior; para que muy temprano se pueda surtir de carne los vecinos*<sup>26</sup>.

Era igualmente competencia de los aspirantes al arrendamiento del abasto de carne el proponer los precios por "cada libra de carne de 32 onzas castellanas", prefiriéndose, lógicamente, los remates que más beneficiaran al público. Por otra parte, en esta nueva reglamentación no deja de advertirse, que las matanzas de ganado de carácter privado quedan radicalmente prohibidas con el fin de evitar los fraudes.

Otros aprovechamientos derivados directamente del consumo de la carne reciben la atención de los nuevos cargos públicos, es el caso de sebo cuya venta también se reglamenta en 1783, por los mismos individuos que elaboraron las bases para el abastecimiento de carne. Se trata del regidor lagunero don Antonio Riquel, el diputado del común, don Felipe Carrillo y el síndico personero, don Fernando Rodríguez de Molina; en esta nueva normativa se dictamina que se reserva en exclusiva el sebo para venderlo a aquella persona que quisiera establecer en la ciudad de La Laguna una fábrica de velas y en caso contrario se repartiría entre el vecindario, prohibiendo rotundamente que el arrendador del abastecimiento de carne se apodere del sebo para su propio beneficio<sup>27</sup>. En efecto, en el mismo año de 1783 los individuos que elaboraron la normativa

capaz de facilitar el asiento del abasto de carne a la ciudad de La Laguna, también se preocuparon por promover el arrendamiento del sebo en régimen de monopolio fundamentalmente con el objeto de destinarlo a la fabricación de velas, actividad artesanal que suele estar monopolizada por las mujeres, así en 1783, Francisca Baute Guerra<sup>28</sup>, vecina de La Laguna opta a la concesión del abastecimiento de velas, argumentando para ello que es la más antigua en el desempeño de este oficio y que de hecho surte desde hace tiempo a gran parte de la vecindad, por la calidad de sus velas, pues como ella misma afirma su éxito se debe a que ha procurado: *purificar el cebo*<sup>28</sup>. Por otro lado, a diferencia de los asientos para suministro de carne cuya duración suele ser anual en este caso la duración del arrendamiento se extiende por el espacio de tres años, monopolizando en sus manos todo el cebo de la carnicería y obligando a venderlo en toda la isla al mismo precio -veinticuatro cuartos la libra-.

En el contrato de arrendamiento sobresale el carácter intervencionista de los poderes públicos hasta en los más mínimos detalles. Así en cuanto a las características que deben tener las velas, se señala: *el pabito de cada vela ha de tener cinco hebras de algodón, hilado regularmente para el uso de dichas candelas, y si fuere fino ha de tener ocho hebras*<sup>30</sup>.

En definitiva, la implantación de los diputados de abastos en el consistorio tinerfeño durante la segunda mitad del setecientos, significó, sin duda, un intento de reformar y mejorar el abasto de carne y otros productos básicos para la subsistencia de la población. No obstante, al igual que en otros concejos de la monarquía hispánica<sup>31</sup>, las barreras para llevar a la práctica estas mejoras eran prácticamente infranqueables, por los intereses especulativos de ganaderos, comerciantes y, sin duda, las propias élites locales vinculadas a la producción y comercio de un producto tan escaso como la carne y muy particularmente en el mercado tinerfeño, caracterizado tradicionalmente por el déficit de este producto. De ahí que los diputados y personeros se esfuerzan en la solución de problemas no

generados en la segunda mitad del siglo XVIII, sino que tienen un origen más remoto, prácticamente desde los inicios de la Edad Moderna, problemas como las matanzas privadas, y en general el fraude en pesos y medidas, etcétera.

Aunque durante el siglo XVIII se intenta mejorar el aprovisionamiento de carne a la isla, las medidas resultan a todas luces insuficientes, de tal manera que durante esta centuria este sector se debate entre la reforma y la conflictividad, fenómeno este último que tendremos la oportunidad de analizar someramente en el próximo apartado.

### La carnicería: un escenario de conflictividad durante el siglo XVIII

Ciertamente, durante el siglo XVIII -muy especialmente en su segunda mitad- la carnicería es un espacio propenso al conflicto -véase tabla I-; fenómeno al parecer muy extendido en otros ámbitos de la monarquía hispánica<sup>32</sup>. Una pluralidad de motivos son los desencadenantes de esta constante conflictividad en los lugares habilitados para carnicería. Así, en el primer tercio del siglo XVIII, nos hallamos ante uno de los conflictos más ruidosos y complejos por la implicación de las principales autoridades isleñas: comandante general, corregidor de cabildo lagunero, Real Audiencia, etcétera. En efecto, el marqués de Valhermoso, comandante general del archipiélago, recibe un informe del teniente-alguacil mayor de Tenerife, encargado de administrar justicia en el Puerto de Santa Cruz de Tenerife, manifestando la existencia de irregularidades en la carnicería pues: *los marchantes que dan carne para el abasto de la república, están vendiendo el macho por castrado, valiéndose de caparros al fresco*<sup>33</sup>. Evidentemente, la actitud del comandante general fue la de tomar medidas radicales que, como él mismo señala, sirvieran de "ejemplar castigo, y para que lo tengan como corresponde, y a otros sirva de escarmiento". De ahí que los marchantes santacruceños, Andrés

Bernal, Francisco Pérez, alias "el Cautivo" y Bartolomé Jiménez, no sólo fueron encarcelados en la cárcel concejil de La Laguna, sino que también le fueron incautados sus bienes. Pero más que las vicisitudes judiciales y las medidas coercitivas que se llevaron a cabo, que en el fondo no dejaron de ser excesivamente moderadas para la gravedad con la que fueron calificadas inicialmente, nos interesa destacar en este trabajo las noticias que nos hablan del mundo cotidiano de los marchantes de ganado, cuya actividad resulta vital para el abastecimiento de carne, deteniéndonos en el análisis de sus pugnas por la monopolización del abastecimiento de carne, muy particularmente en el contexto de una localidad en expansión económica y social como era el Santa Cruz del setecientos<sup>34</sup>. Y también destacaremos la información sobre las técnicas y periodos en los que los marchantes y ganaderos desarrollan la castración del ganado cabrío, los lugares de importación del ganado, sus conflictos con los distintos oficiales que trabajan en la carnicería, matadores, pesadores, etcétera.

Ciertamente, en el conflicto que estamos analizando se pone de manifiesto una pugna entre los que acusan a los marchantes por fraude en el abastecimiento de carne y los que por el contrario muestran su apoyo a los marchantes encarcelados, a los que tildan de personas honradas en su comportamiento personal y, sobre todo, en el desempeño de su oficio. Entre los primeros, nos encontramos con los matadores de la carnicería del Puerto de Santa Cruz, Domingo Valle y Antonio Sanabria, y los marchantes del mismo lugar: Alonso de Torres, Juan Rodríguez Rivero, Pedro Díaz, Pedro Lorenzo, etcétera<sup>35</sup>. Todos ellos dan testimonio del fraude, así por ejemplo, Domingo Valle, matador en la carnicería santacruceña manifestaba: *El día jueves de la semana pasada estando desollando un castrado que era de Bartolomé Jiménez, marchante, reparo que tenía los riñones ensangrentados y que la capaduría era muy fresca y echaba podre por ella, el que se pasó por castrado. Y el sábado próximo pasado desolló cuatro de dichos cas-*

*trados que estaban en la misma forma, y eran de Andrés Bernal, Fernando Pérez, alias "el Cautivo" y el dño. Bartolomé Jiménez*<sup>36</sup>. Contradiciendo los planteamientos que hemos expuesto con anterioridad se manifiestan algunos personajes de cierto relieve de la sociedad santacruceña en respaldo de los marchantes encarcelados. Nos referimos en concreto a don Lorenzo Pastor de Castro, administrador de las reales tercias, don Antonio Alfonso Báez, clérigo-presbítero, don José Antonio Miranda, guarda mayor del Juzgado de Indias, el médico, don Manuel Antonio Miranda, todos ellos argumentan la honradez y el buen servicio en el abastecimiento de carne que siempre le habían prestado los marchantes encarcelados. Por otra parte, Francisco Pérez, Bartolomé Jiménez y Andrés Bernal, contradicen las versiones de sus acusadores; así, todos ellos son concientes que habían llevado a cabo la castración de machos, pero siguiendo la costumbre que se seguía tradicionalmente para estas actividades; es decir, según sus propias manifestaciones, el tiempo de castrar era por los meses de abril y mayo, y a partir de ahí tenían que transcurrir unos cuarenta días para poder llevar el castrado a la carnicería<sup>37</sup>. Las irregularidades descubiertas en la carnicería son imputadas a las peculiaridades climáticas del Puerto de Santa Cruz *por ser paraje caluroso y ardiente suelen durar más las llagas de las capaduras, y se suele criar en ellas algún género de tumorcillos*<sup>38</sup>. Junto a este argumento, los ganaderos encarcelados atribuyen las denuncias de fraude a una confabulación de algunos enemigos personales caso de los matarifes, Domingo Valle y Antonio Sanabria, deudores de algunas cantidades a los propios denunciados; por otra parte, la rivalidad con otros tratantes de ganado, constituye otro de los factores de peso, desde la óptica de los afectados para desencadenarse su encarcelamiento. De ahí que se manifieste con rotundidad que:

*«...los demás marchantes que han declarado contra nosotros, tienen algunas diferencias y remus-gos, provenientes de la envidia que nos tienen porque no*

Tabla I. Conflictividad en una relación

CAUSAS DE
El comandante de Valhermoso encarcelar al lugar de Santa Cruz de Tenerife a Andrés Bernal, Francisco Pérez, alias "el Cautivo" y Bartolomé Jiménez acusados de fraude en la carnicería vendiéndola.
Pablo González Gaspar Rodríguez, encarcelado por el común del Puerto de Santa Cruz por incumplimiento para abastecer vacunas a la carnicería de Santa Cruz.
Controversia entre el común, don Antonio Alfonso Báez, don Manuel Antonio Miranda, don José Antonio Miranda, don Diego Torres, al que se le acusa de fraude en el reparto de la carne en la carnicería de Santa Cruz.
D. Carlos Jordán, responsable de la localidad, denuncia medidas tomadas por don Diego Torres, al que se le acusa de fraude en el reparto de la carne en la carnicería de Santa Cruz.
D. Antonio Cordero, diputado de la Real Audiencia de La Laguna, denuncia a los marchantes Manuel Antonio Miranda y Manuel Rodríguez por el fraude en la carnicería: "que han vendido castrados".
D. Francisco Granda, Jefe de los vecinos de la carnicería, denuncia la falta de carne en el mercado.

### Elaboración de Suprimidos

sotros vender ellos. Y con alguna diferencia alguna partida mente embar

Por lo tanto Andrés Bernal, Francisco Pérez, alias "el Cautivo" y Bartolomé Jiménez, no sólo fueron encarcelados en la cárcel concejil de La Laguna, sino que también le fueron incautados sus bienes. Pero más que las vicisitudes judiciales y las medidas coercitivas que se llevaron a cabo, que en el fondo no dejaron de ser excesivamente moderadas para la gravedad con la que fueron calificadas inicialmente, nos interesa destacar en este trabajo las noticias que nos hablan del mundo cotidiano de los marchantes de ganado, cuya actividad resulta vital para el abastecimiento de carne, deteniéndonos en el análisis de sus pugnas por la monopolización del abastecimiento de carne, muy particularmente en el contexto de una localidad en expansión económica y social como era el Santa Cruz del setecientos<sup>34</sup>. Y también destacaremos la información sobre las técnicas y periodos en los que los marchantes y ganaderos desarrollan la castración del ganado cabrío, los lugares de importación del ganado, sus conflictos con los distintos oficiales que trabajan en la carnicería, matadores, pesadores, etcétera.



Tabla I. Conflictos por abastecimiento de carne en Tenerife durante el siglo XVIII: una relación aproximada.

CAUSAS DEL CONFLICTO	AÑO	LOCALIDAD	OBSERVACIONES
El comandante general, marqués de Valhermoso, manda encarcelar a los marchantes del lugar de Santa Cruz, Andrés Bernal, Francisco Pérez, alias "el cautivo" y Bartolomé Jiménez, acusados de haber llevado a la carnicería carne de macho castrado vendiéndola como castrado.	1782	Santa Cruz de Tenerife	Tras decretar su encarcelamiento en la cárcel de La Laguna, finalmente se le condena por la Real Audiencia a una multa de 20 ducados cada uno.
Pablo González y su yerno, Gaspar Rodríguez, son encarcelados por el diputado del común del Puerto de Santa Cruz, don Andrés Russell, por incumplimiento de un acuerdo para abastecer con varias reses vacunas a la carnicería del Puerto de Santa Cruz.	1777	Santa Cruz de Tenerife	En junio de 1777, la Real Audiencia resuelve a favor de los ganaderos, solicitando que se le reintegre la multa de treinta ducados, que se le había impuesto por el diputado del común, D. Andrés Russell.
Controversia entre el diputado del Común, don José Soler y Castilla con Antonio Torres, vendedor de pescado salado y miliciano, por el modo de organizar el reparto de carne en la carnicería concejil. Derivando el altercado en el intento de encarcelamiento de Torres, al que se niega el miliciano haciendo valer su cualidad de estar sujeto al fuero militar.	1779	La Laguna	Ante la puesta en libertad provisional de Antonio Torres, el Corregidor del Cabildo de La Laguna reconoce la competencia de los diputados del común en las "causas de esta naturaleza"; siempre y cuando se respete la libertad de comercio.
D. Carlos Josef Povía, diputado del común de Santa Cruz y responsable del abasto de esa localidad, discrepa de las medidas tomadas por el alcalde, don Diego Falcón, al favorecer en el reparto de carne a don Diego de la Porta y contradecir los mandatos del diputado.	1783	Santa Cruz de Tenerife	
D. Antonio Castilla y don Juan Penado, diputados del común y fieles ejecutores del Cabildo de La Laguna, acusan a los marchantes, Blas Canario y Manuel Rodríguez, de vender para el abasto público varias cabras: "que siendo machos, se han vendido al público como castrados".	1787	La Laguna	Se les condena en las costas causadas por los autos y a cuatro ducados de multa, y al mismo tiempo se le apercibe que: "en los sucesivos se les privara de intervenir en la venta del ganado". También se apercibe a los oficiales de la carnicería.
D. Francisco Grandi, don Rafael Grandi, José García Paredes y otros vecinos de Santa Cruz, se quejan de los procedimientos del comandante general por haberle formado causa, por influencia del síndico personero, a los que se les acusa de ser los protagonistas de un motín, por la falta de carne y su elevado precio en el mercado.	1789	Santa Cruz de Tenerife	

Elaboración Propia. Fuente: A.M.L.L. y (A)rchivo (H)istórico (N)acional, Consejos Suprimidos, Legajo: 1326, expediente nº 11.

*sotros tenemos más feligreses, vendemos y gastamos más que ellos. Y agenciamos nuestra vida con alguna fortuna. Y que últimamente tuvieron con nosotros una diferencia, sobre que no entraron algunos de ellos en parte de la partida de ganado que últimamente compramos y se nos ha embargado»*<sup>39</sup>.

Por lo que respecta al marchante Andrés Bernal, señala que su encarcelamiento se llevó a cabo sin las pruebas suficientes, ya que había llevado a la carnicería del lugar: «*algunas reses de buena calidad, y entre ellos un macho castrado. Que por reselo que tenía de el se mató y vendí por tal macho; y esto con vista y sentimiento y ciencia que lo vendían como se vendió por macho»*<sup>40</sup>.

En definitiva, nuestro objetivo en el análisis de este conflicto no sólo ha consistido en reseñar algunos rasgos sobre el fraude que se desarrolla en el ámbito del abastecimiento de carne durante el Antiguo Régimen; pero más que precisar el grado de veracidad de las acusaciones<sup>41</sup>, nos interesa resaltar la vida cotidiana en el mundo del abasto de carne. De ahí que podamos destacar la existencia de una jerarquía en el entorno de los marchantes que abastecen el importante mercado de Santa Cruz. Se trata de un núcleo restringido que aglutina gran parte del ganado que se dedica al abastecimiento local, ganado en su mayoría importado de Fuerteventura. Por ello y con el fin de mantenerse en la cúspide de la profesión no son excepcionales la forma-

ción de asociaciones con el fin de disponer de un mayor capital y acaparar un sector más amplio del mercado. Es por ejemplo el caso de los citados, Francisco Pérez, alias "el Cautivo" y Bartolomé Jiménez, asociados para la adquisición de ganado.

Por otra parte, el desarrollo del conflicto nos revela algunos datos sobre el proceso de castración en el ganado cabrío, que se produce hacia los meses de abril y mayo, actividad que suelen llevar a cabo determinados criadores de ganado menor. Se percibe la existencia entre estos de un sector especializado en esta labor.

La segunda mitad del siglo XVIII y muy especialmente a raíz de creación de los diputados y personeros del común durante el reinado de Carlos III, cuya función primordial fue inicialmente el abasto público, fue sin ningún género de dudas la etapa de mayor conflictividad -véase, tabla I-. De hecho estos nuevos cargos públicos actuaron sobre el abastecimiento público con cierta obsesión, de la que no están exentas las rivalidades personales y otros variopintos factores que llevan al escenario de la carnicería la conflictividad latente en otros órdenes en la sociedad tinerfeña del siglo XVIII.

En 1777, asistimos a una pugna en el lugar de Santa Cruz, entre el marchante, Pablo González y el diputado del común, don Andrés Russell. El objeto de la controversia no es otro que la acusación que realiza el diputado al marchante, Pablo González, por no haber cumplido con el aprovisionamiento de carne a la ciudad al precio estipulado de 13 cuartos, siendo amonestado con una multa de 30 ducados por su incumplimiento. El marchante se muestra contrariado por la actitud del diputado, pues considera imposible la venta al precio estipulado en la carnicería de Santa Cruz, manifestando que de ser así, estarían los vecinos: *comiendo carne barata a costa de los pobres*<sup>42</sup>. Los argumentos del marchante no fueron escuchados y se le encarceló por orden del subteniente de artillería y diputado del común de

Santa Cruz, don Andrés Russell. El trasfondo del debate se centra en torno a dirimir cuáles son las verdaderas funciones de estos diputados de abastos. Para los defensores del marchante, Pablo González, don Andrés Russell no cumple con sus verdaderas funciones que es la defensa del libre comercio, procurando evitar vejaciones a los vendedores y que estos alcancen alguna moderada ganancia. Por el contrario, Andrés Russell señala la importancia del abastecimiento de carne para el Puerto de Santa Cruz por: *su población, como por ser la llave o centro del comercio de las siete islas*<sup>43</sup>. Pero, sobre todo, pone de manifiesto que su objetivo es acabar con el acaparamiento; pues considerando que este año de 1777 fue un año abundante en pastos, la escasez de carne de vaca se interprete como: *un puro efecto de la regatonería*. Finalmente desde la Real Audiencia se le da la razón al marchante, siéndole restituida la multa. Años más tarde, en 1783, la polémica se desata de nuevo en la carnicería de Santa Cruz, en este caso el diputado del común, don Carlos Povía polemiza con don Diego Falcón, alcalde de Santa Cruz, por haber repartido carne sin su consentimiento, saltándose el turno y aprovisionando a un navío portugués que llevaba vino para las Indias Orientales, a consecuencia de poseer recomendaciones de la Corte, y de necesitar carne de vaca para más de cien hombres, algunos de ellos enfermos<sup>44</sup>. Para el alcalde Falcón, el diputado del común Povía era merecedor de un apercibimiento, pues: *«está tan engreído con la diputación, que se cree no sólo árbitro, sino superior al alcalde»*<sup>45</sup>.

Como estamos viendo, el Puerto de Santa Cruz de Tenerife en la segunda mitad del XVIII constituye un auténtico polvorín en la esfera del abastecimiento de carne; evidentemente en estrecha conexión con su crecimiento demográfico y la importancia que alcanza en estos momentos desde una perspectiva socioeconómica y política. En 1789, los litigios en el espacio de la carnicería afloran de nuevo, pero bajo una problemática nada nueva, como era la escasez de carne, motivadas por las

maniobras especulativas de los importantes marchantes de la localidad y una cierta inhibición de las autoridades competentes en la materia, fundamentalmente diputados y síndico personero del común. La epidemia catarral que afectó a la localidad por el mes de abril desencadenó un incremento de los precios de la carne, incremento que se relaciona con su escasez. Tal situación fue denunciada por diferentes comerciantes de la localidad, algunos de los cuáles habían desempeñado en su mayoría empleos de diputados y personeros del común, entre ellos podemos destacar a Rafael, Francisco y Carlos Grandi, Carlos Povía, etcétera. Estos analizan el panorama desde otra perspectiva muy diferente, para ello esta situación es consecuencia de: *la codicia de los marchantes revendedores, Andrés de Lima y Sebastián Hernández; que fundados en la condescendencia de los señores diputados (no sabemos con que motivo). Hallándose dueños de la única partida de carneros que hay en el pueblo; por que se valen de atravesar todas las que llegan, se aprovechan de la ocasión y negaron abastecer al público hasta que se les permitió el aumento de dos quartos de libra sobre la postura*<sup>46</sup>. Los mismos denunciante critican la inoperancia de los diputados del común pues: *siempre se ha prohibido a los marchantes revendedores la compra de ganados en el pueblo, sin participarlo al caballero diputado fiel ejecutor, quien da su licencia para verificarla con tal que ofrezcan no alterar el precio corriente, cuando las circunstancias del tiempo no permiten se haga baja de dicho precio*<sup>47</sup>.

La dinámica de establecimiento de los precios de la carne durante el setecientos consistía en fijar un precio fijo a través de postura, permaneciendo estable hasta los últimos meses del año, en que la escasez obliga a modificar el precio, para atraer a criadores y marchantes y garantizar la abundancia de este alimento de primera necesidad. La alteración de esta costumbre es la que denuncian algunos vecinos de Santa Cruz. Sin embargo sus quejas se interpretan de forma malintencionadas por el personero, don Julián Cano, como postulados propios de un mo-

tín, interviniendo directamente el comandante general, originándose un conflicto de competencias entre la justicia civil y la militar. Los vecinos niegan rotundamente las acusaciones de amotinados, de las que finalmente les absuelve el Consejo de Castilla. Ciertamente, uno de los litigios más intensos y constantes de la sociedad canaria del Antiguo Régimen son los conflictos de competencias entre la justicia civil y militar, fenómeno que también está presente en la temática sobre abastecimiento de carne. En efecto, en la carnicería de La Laguna en 1779 se inicia una pugna entre el diputado del común, don José Soler y Castilla y don Antonio Torres, vendedor de pescado salado en la capital de la isla. El origen de la disputa parte de la organización del reparto de carne por parte del diputado Soler y Castilla y la prioridad que en la distribución de este alimento se tenía tradicionalmente a *«los enfermos de notoria gravedad y pobreza, y a las personas de carácter y de conocida distinción»*<sup>48</sup>. Para algunos miembros de las clases populares como el citado vendedor de pescado, Antonio Torres, tales preeminencias marginaban a los pobres y favorecían a los poderosos, manifestando que en el despacho de carne *«se prefería a los señores dones o que solo era para ellos»*<sup>49</sup>. Ante tal actitud, el diputado del común acusa a Torres de desobediencia, ante lo cual Torres puso de manifiesto su condición de miliciano y por lo tanto de estar sujeto al fuero militar, de tal manera que sólo podía ser encarcelado en una instalación militar; no obstante el diputado del común Soler se queja de la benignidad con que la jerarquía militar trata al infractor, pues sólo se le amonestó con cuatro días de cárcel.

En definitiva, el abastecimiento de carne y sobre todo su reparto en la carnicería pública, constituye uno de los lugares donde los litigios brotan con mayor frecuencia, precisamente casi siempre como subterfugio de la carestía, el fraude y los abusos de los poderosos; por otra parte, tampoco están ausentes de estas pugnas, las diferencias personales y los conflictos de competencia entre las distintas instituciones o poderes públicos

- 1 MONTANA... abundancia... mentación.
- SARTI, Raf... comida y ve... Barcelona... Louis.: "La... cruce de e... XVI-XVIII)", (compilad... Historia, ic... nos Aires, VIRLOUVE... de Médit... modernes... Jean-Lou... Storia del... 1996.
- 2 QUINTAN... ayunos y... a la alimen... modernid... nº22, 200...
- 3 BROWNE... Canarias", Introducci... Hernández... Cruz de T...
- 4 HERNÁNDE... tica de la... de Franci... CIES, La... 1983, pág... NÚÑEZ I... Triunfante... genes del... 6 En efecto... por Fran... según el... tamiento... sumo de... siguientes... terneras... castrado... 129 cerd... G., opus... 7 SAAVED... SIO: El s... cotidiana... 8 MONTAN... Opus cit... 9 SARTI, F... 10 COLEMA... Canarias... especial... dustria, Traducci... tas de J... P. C., T... 11 BROWN... Canarias... Introduc... Hernán...

Notas

- 1 MONTANARI, Massimo: *El hambre y la abundancia. Historia y cultura de la alimentación en Europa*, Barcelona, 1993.
- 2 SARTI, Raffaella: *Vida en familia. Casa, comida y vestido en la Europa moderna*, Barcelona, 2003.
- 3 FLANDRIN, Jean-Louis.: "La cocina europea moderna: un cruce de experiencias culturales (siglos XVI-XVIII)", en: MONTANARI, Massimo (compilador): *El mundo de la cocina. Historia, identidad, intercambios*, Buenos Aires, 2003, pp.75-88.
- 4 MARIN, B. / VIRLOUVET, C. (Dir.): *Nourrir les cités de Méditerranée. Antiquité-Temps modernes*, París, 2003.
- 5 FLANDRIN, Jean-Louis/ MONTANARI, M.(Ed.): *Storia dell'alimentazione*, Roma-Bari, 1996.
- 6 QUINTANA DE ANDRÉS, P.: "Frailes, ayunos y despensas: un acercamiento a la alimentación en Canarias durante la modernidad", *Boletín Millares Carló*, nº22, 2003, pp.11-37.
- 7 BROWNE, D.J.: "Cartas desde las Islas Canarias", Traducción: Juan José Cruz. Introducción: Juan José Cruz y Manuel Hernández González, C.C.P.C., Santa Cruz de Tenerife, 2005, pp.146-147.
- 8 HERNÁNDEZ RODRÍGUEZ, G.: *Estadística de las Islas Canarias, 1793-1806*, de Francisco Escolar Serrano, Tomo III, CIES, Las Palmas de Gran Canaria, 1983, pág. 204.
- 9 NÚÑEZ PESTANO, J. R.: *La Nivaria Triunfante y su capital gloriosa o los orígenes del pleito insular*.
- 10 En efecto, en la estadística elaborada por Francisco Escolar se señala, que según el informe facilitado por el ayuntamiento de Santa Cruz en 1807 el consumo de carne en esta localidad es el siguiente: 514 vacas, 194 bueyes, 158 terneras, 900 carneros, 383 ovejas, 1033 castrados, 184 cabras, 148 machos y 129 cerdos, HERNÁNDEZ RODRÍGUEZ, G., opus cit., pág. 145.
- 11 SAAVEDRA, P./ SOBRADO, HORTENSIO: *El siglo de las Luces. Cultura y vida cotidiana*, Ed. Síntesis, Madrid, 2004.
- 12 MONTANARI, M. Opus cit. y SARTI, R. Opus cit.
- 13 SARTI, Raffaella, opus cit, pág. 226.
- 14 COLEMAN MAC-GREGOR, F.: *Las Islas Canarias. Según su estado actual y con especial referencia a la topografía, industria, comercio y costumbres(1831)*. Traducción, estudio introductorio y notas de José Juan Batista Rodríguez, C.C. P. C., Taller de Historia nº 38, pág. 135.
- 15 BROWNE, D.J.: "Cartas desde las Islas Canarias", Traducción: Juan José Cruz. Introducción: Juan José Cruz y Manuel Hernández González, C.C.P.C., Santa Cruz de Tenerife, 2005, pág.
- 16 ARBELO GARCÍA, Adolfo I.: "La ganadería en Tenerife durante el siglo XVIII: aproximación a su estudio", en: *El Pajar. Cuadernos de Etnografía Canaria*, nº 8(2004), pp. 24-30.
- 17 PERAZA DE AYALA, J.: "Los fieles ejecutores de canarias", en: *Obras de José Peraza de Ayala*, Tomo I, 1988, Santa Cruz de Tenerife, pp.255-274.
- 18 FERNÁNDEZ RODRÍGUEZ, L.: Las diputaciones de meses como instrumento de poder local en Tenerife en el siglo XVI, en: *XIII Coloquio de Historia Canario-Americana(1998)*, Las Palmas de Gran Canaria, 2000, [CD-ROM], pp.2347-2362.
- 19 PERAZA DE AYALA, J.: Las Ordenanzas de Tenerife y otros estudios para la historia municipal de Canarias, Madrid, 1976, pp.98-101.
- 20 RODRÍGUEZ YANES, J.M.: *La Laguna durante el Antiguo Régimen. Desde su fundación hasta finales del siglo XVII*, Tomo II, Santa Cruz de Tenerife, 1997, pp. 623-628.
- 21 RODRÍGUEZ YANES, J. M.: *La Laguna durante el Antiguo Régimen. Desde su fundación hasta finales del siglo XVII*, Tomo II, Santa Cruz de Tenerife, 1997, pp.623-628.
- 22 SUÁREZ GRIMÓN, Vicente. / ARBELO GARCÍA, Adolfo.: "La administración local y las reformas de Carlos III", en: *Historia de Canarias*, volumen III, Valencia, 1991, pp.561-580.
- 23 (A)rchivo (M)unicipal de (L)a (L)aguna, signatura: E-II, nº 1, año de 1766.
- 24 NÚÑEZ PESTANO, J. R.: *La Nivaria Triunfante y su capital gloriosa o los orígenes del pleito insular*, Santa Cruz de Tenerife, 2001.
- 25 ARBELO GARCÍA, A.: *La Laguna durante el siglo XVIII. Clases dominantes y poder político*, Santa Cruz de Tenerife, 1995.
- 26 A. M. L. L. doc. cit.
- 27 A. M. L. L. doc. cit.
- 28 A. M. L. L. doc. cit.
- 29 Sobre el debate de los efectos del libre comercio en Canarias durante el Antiguo Régimen, véase: MACÍAS HERNÁNDEZ, A. M.: "Los efectos del libre comercio sobre la economía canaria (1760-1824)", en: BERNAL; A.M. (Coord.): *El libre comercio entre España y América Latina, 1765-1824*, Madrid, 1987, pp. 249-260.
- 30 GUIMERÁ RAVINA, A.: "La burguesía mercantil canaria en la etapa del libre comercio(1765-1824). opus cit, pp. 261-288.
- 31 MARTÍNEZ SHAW, C.: "Canarias y el libre comercio. Contribución al debate", en: SUÁREZ GRIMÓN, V. et alii: *Canarias y Carlos III*, Las Palmas, 1991, pp. 89-112.
- 32 A. M. L. L. doc. cit.
- 33 ARBELO GARCÍA, A.: *La Laguna durante el siglo XVIII. Clases dominantes y poder político*, opus cit.
- 34 A.M.L.L., A-XIV, expediente nº 13.
- 35 Ibidem, doc.cit.
- 36 Ibidem, doc.cit
- 37 A.M.L.L., C-VIII, Nº11.
- 38 A.M.L.L, Ibidem, doc. cit.
- 39 Ibidem, doc. cit.
- 40 AGÜERO DÍEZ, T.: " El abasto de carne en Alicante durante el reinado de Carlos III(1759-1788), en: BERNARDO ARES, J.M.(Coord.): *La administración municipal en la Edad Moderna. Actas de la V reunión científica de la Asociación española de Historia Moderna*, Vol. II, Cádiz, 1999, pp.343-348.
- 41 AGÜERO DÍEZ, T. art. cit. y RUBIO FERNÁNDEZ, Mª. Dolores: *Elecciones en el Antiguo Régimen(La reforma municipal de Carlos III en Alicante, 1766-1770)*, Alicante, 1989, pp.131-141.
- 42 PALACIO ATARD, V.: *La alimentación de Madrid en el siglo XVIII*, Madrid, 1998.
- 43 A.M.L.L.C-VI, nº28(1732).
- 44 NÚÑEZ PESTANO, J.R.: opus cit.
- 45 A.M.L.L.C-VI, nº28(1732).
- 46 A. M. L.L. doc. cit.
- 47 A. M. L.L. doc. cit.
- 48 Declaraciones de los marchantes Bartolomé Jiménez y Francisco Pérez, alias "el Cautivo", A. M. L.L. doc. cit.
- 49 Declaraciones de los marchantes Bartolomé Jiménez y Francisco Pérez, alias "el Cautivo", Ibidem, doc. cit.
- 50 A.M.L.L.C-VI, nº 28(1732).
- 51 El fraude de estas características en el mundo del abastecimiento de carne fue un aspecto al parecer bastante frecuente; así los diputados del común del Cabildo tinerfeño, don Antonio Castilla y don Juan Penedo, denunciaban en 1787, la venta de: 20 reses cabrías, 17 machos y tres castrados, y lo han vendido todo a precio de castrado. A.M.L.L., C-VIII, nº17, año de 1787.
- 52 A.M.L.L.C-VIII, nº1.
- 53 Ibidem, doc. cit.
- 54 A.L.M.T. C-VIII, nº10.
- 55 Ibidem, doc. cit. Don Carlos Povia, fue un acaudalado comerciante que desempeñó el empleo de diputado de abastos en 1769, 1770, 1783-1784 y 1794-1795. Además, fue castellano de la Batería de San Pedro de la Marina, situado en Santa Cruz.
- 56 (A)rchivo (H)istórico (N)acional, Consejos Suprimidos, Legajo nº: 1.326, expediente nº: 11, año de 1789.
- 57 Ibidem, doc. cit.
- 58 A.M.L.L., C-VIII, nº3, año de 1779.
- 59 Ibidem, doc. cit.



# EL PAJAR

Cuaderno de Etnografía Canaria

II Época - Nº 20 Agosto 2005



de cestos,  
+ comercio  
y otras cosas

# Hilando pasado y presente... tejiendo futuro

**Beatriz Ballester Morón.**  
Artesana, miembro de la Asociación Mazaroca.



FOTO: ASOCIACIÓN MAZAROCA

Alcira Padrón Armas.  
El Pinar.

*"El mejor museo que se le puede ofrecer al hombre del mar es construir las infraestructuras que necesita para que pueda realizar las faenas de pesca, así tendríamos un museo vivo y no un mausoleo; que los muertos descansen en paz, son los vivos los que padecen la injusticia día tras día. Para poder asomarnos al porvenir con alguna esperanza es necesario que la sociedad sepa que aún estamos vivos."*

**L**a isla del Hierro cuenta en la actualidad, en lo que al trabajo con la lana se refiere, con 10 muestras fijas de patrimonio vivo, cada una de ellas domiciliadas en los talleres de las tejedoras que quedan en activo.

En estas, cada uno de los útiles y herramientas del quehacer con la lana, cobra vida en las manos de las tejedoras (con edades entre 66 y 84 años) que diariamente transforman cada hebra de lana en hilo, telas y piezas...

Trabajo callado, silencioso, solitario, se repite como se ha repetido durante siglos, con algunas variaciones: los telares están dentro de talleres, hay peines de metal, cardadoras de bombo y tornos de hilar manuales... pero no siempre fue así. Antes no había talleres, ni este era un oficio, sino una tarea más de las tantas que realizaban las mujeres, ni había escuelas ni "genios" que se dedicaran a dar clases formativas sobre el tema.

Viendo y haciendo se aprendía. *"...yo lo aprendí de mi madre de mis tías, de mis vecinas, de todo el mundo. Entonces todo el mundo tejía, y todo el mundo hilaba... porque era como hacer un utensilio más de la casa o sea una labor más de la casa que era preciso hacer..."*

*Todos esos trabajitos más menudos nos iban mandando: carmenar lana, hacer una madeja, emparejar dos mazarocas...*

*...entonces jugar con muñecas era poco tiempo; o sea, era más eso, de trabajar, ayudar a los mayores a realizar esos trabajos...*

*...pero entonces se tejía en los telares de las vecinas. Cuando no tenían telas en el telar, dejaban tejer a quien quisiera tejer...*

*...después ya yo seguí ...no por esto de la artesanía, de decir pues salir (se refiere a ferias) ni nada de eso, sino yo para mi casa, para mis necesidades; tejía con las tejedoras de aquí, del pueblo (el Pinar); ya ellas me dejaban tejer en su telar y tejía pues a lo mejor una traperera, o si necesitaba tejer unas alforjas para la burra o una talega para mi marido... entonces yo ya empecé con las tejedoras de aquí y fui aquí y fui aprendiendo hasta que mi marido me hizo un telar..."* Alcira.

*"... lo primero que hacía, sin tener ni edad ni nada... cuando iba a guardar las cabras, llevaba un poquito de lana, i un copo!, como le decimos, en la rueca y una varilla de tagasaste; le ponía una papa, así abajo, para el peso, pa' poder dar la vuelta... y así iba aprendiendo y contenta porque me iba saliendo cada vez mejor..."*

*...ayudaba a mi madre hacer de todo... carmenar, cardar... después empecé a tejer...*

*...bueno a lo mejor decían: itienes que aprender, porque te hace falta, te hace falta porque muchos utensilios de la casa, muchos, se hacían con esto, y si no se hilaba, no había eso que se era necesario: las telas; es que te hacían falta, no tenías otros medios... por ejemplo, antes un saco, i no habían! ...un saco, un costal, unas alforjas... ¿De qué lo hacías? De ahí que tenías que aprender como obligado...*

*...telares habían varios, que habían en el pueblo... entonces estaban fuera, tenían un techo; a lo mejor unos tenían un planchita de zinc, pero otros a lo mejor tenían sino apenas una ramada, una ramada le decíamos, de cualquier cosa y se metía el agua, porque tenían un techo pero no puerta. No puerta para poderla cerrar o eso...*



FOTOS: ASOCIACIÓN MAZAROCA

1. Dolores Fernández Hernández. El Pinar.

2. Inocencia Morales Padrón. Guarazoca.

3. María José Quintero Dorta.



...eso cuando tejíamos era en verano, desde que el tiempo se quedaba bueno empezábamos. Íbamos a pedirle el telar a una vecina... la más cerca que quedara... a lo mejor pedía: "¡no, Fulana lo pidió primero... cuando termine ella...!"

...entonces una tenía que terminar esas telas en el verano, antes de que lloviera, porque se mojaba la tela ¡pues fíjate! Además... se te hacía más mal de tejer; se te humedecía el hilo y así es más mal de tejer... vas a jalar y se te traba el peine. No, no corre...

...lo que procurábamos es ir (a tejer) desde que pudiéramos...

...Todo el mundo no sabía hacer los lisos, ni sabía hacer peines, eso eran nombrados ¡Fulano sabe hacerlo!... ocupabas a ese Fulano...

..La que ponía el telar no ponía nada, a lo mejor mi madre tenía los lisos y el peine, la que tenía el telar le pedía los lisos a mi madre, el peine a otra..." Carmen.

"...tejer, empecé a tejer a escondidas... iba pa'lla a casa de mi tía y cuando ellas salían yo las acechaba... me acechaba como las gallinas...y me iba a tejer, lo que no podía era tejer porque las cosas no me alcanzaban, las cosas a mí no me alcanzaban como para yo mover... Entonces el peine, si tiraba de un lado se iba a otro..."

...se tejía cuando las labores del campo se terminaban....

...se iba, la que quería iba y tejió... oséase que las que sabían enseñaban a la que no sabía... entonces, cuando se entraba, no se podían hacer las cosas bien hechas, como el que las sabía hacer, pero al final como era pa'su casa sí no quedaba bien, quedaba a medias, digamos...

...pero en cuestión de hilar, pues yo creo que pocas mujeres habría que no hilaran....

...¡Yo voy hilando para que después ocupes a quien te ayuda y las tejas tu porque tu madre no te las puede tejer...!" (le decía su madre) Pues ese era el dote; no te podían comprar mantas morunas porque no habían... las traperas se usaban para las camas y eran de lana (la urdimbre)...

...pero antes de aprender a tejer, cogía yo mi rueca y salía yo caminando hilando, ¡como te estoy diciendo! Y torcer yo no me sentaba en casa a torcer nunca, yo cogía mi novelo y me iba torciendo de aquí a donde iba a ordeñar a los animales y en todo el

camino cuando iba allá y venía tenía un novelo hecho..." Aurora.

"...ella me llevaba, me decía "ven pa'que aprendas..." me ponía, como urdía primero en una pared, ponía los palos y me llevaba a mí, por si los hilos se salían del cacharro...; después ya yo aprendí hacer los peines con un vecino de aquí, hacer los lisos..." Mercedes.

"...Ahí los ponía mi mamá a todos, a todos... a la que lavaba, a la que remendaba y yo iba a los animales por la mañana, a las vacas, pero después nos sentaba a todos a carmenar, a eso no nos perdonaba, aunque a ellos no les gustaba, si estaban allí vacantes (los varones) también los ponía..."

... tan pobre se vivía antes que hasta le tejí unas chaquetas de lana a mis hermanos, para ir al baile con ellas, porque no se podían encontrar las de la tienda..." Bilda.

"...Yo nací en El Pinar y ella (su madre) vivía en El Pinar, se mudaba, de dos temporadas bajaba al Golfo... en El Pinar tenía el telar d'ella pero después en el Golfo iba y a lo mejor tejía en el telar de una vecina, que tenía allí un telar, ...se lo prestaba y tejía también abajo..." Eloísa.

"Sería una lástima que la destrucción de las orillas, los rille-

nos robados al mar, la muerte del litoral, la desaparición de nuestra cultura, no nos haya enseñado nada. Juan Gopar pescador de Charco San Gines".

Dentro de esta cultura, que hoy se pierde, el despilfarro no tenía lugar; todo se aprovechaba y la lana era un material preciado que hasta los años setenta (s. XX) se vendía fuera de la isla. Las tejedoras actuales han podido ver, a lo largo de casi un siglo, como la lana pasaba de ser un material difícil de conseguir a estar tirada o llevada al basurero para ser quemada. Nacidas entre 1920 y 1942 recuerdan las distintas formas, más que de comercialización, de trueque, que tanto sus padres como ellas mismas realizaban:

"...y dábamos (lana) por verde. Mi padre a lo mejor compraba un verde, un pasto, por un "tanto" de lana... A veces decía: -No, a Fulana hay que darle lana buena, porque vale más que lo que ...por ejemplo: el verde, vale más que otro. A todo el mundo no puede ser lana de la mejor, especial..."

Dinero no, porque dinero tampoco había... prefiero más que me den



FOTOS: ASOCIACIÓN MAZAPROCA

1. Maura Padrón Acosta. Isora.  
2. Eloísa Febles Gonzáles. San Andrés.  
3. Leovigilda Febles Castañeda. El Pinar.



la lana por este verde porque la lana me hace falta...

A lo mejor también lo que daba era un cordero, este verde vale un cordero, un cordero destetado, un cordero de ocho días ...así es como se compraban y a lo mejor por dinero muy pocos..." Carmen.

"...Entonces no daban la lana porque la recogían los pastores y venían también y la compraban para embarcarla..."

...entonces había quién dejaba la lana y quién la metía en los sacos y la vendía...

...un ejemplo: si yo quería lana, pues yo le decía a la mujer del pastor: -Mira si me puedes dejar una poquita lana... -¿Que quieres, blanca o parda o...?-. -Pues mira, quiero blanca, parda y bremeja o tal-, y entonces ella me dejaba. -¿Cuánto más o menos?-. -Cuatro o cinco kilos; lo que tú puedas-. A cambio de esa lana le dábamos comida, o verde...

...mi padre tuvo ovejas, pero mi padre las tenía dándolas a guardar... y le daba monte, y después si faltaba verde se mandaba a comprar... (la lana) la mitad para el dueño, la mitad para el pastor... primero pagaban lo que debían por los verdes o pastos... si yo a suponer, vendía un pasto decía: -No yo no quiero dinero, lo que quiero es la lana, un kilo o dos o tres, lo que fuera-. Entonces sacaban la lana que debían del montón y después partía con el medianero, con el pastor..." Aurora.

"...yo recuerdo, mi madre ir a lavar la lana de medias, porque mi madre no tenía ovejas..."

...y ella a lo mejor un saco de lana la hilaba, la que era para urdimbre, urdimbre, y la que era para tapume, tapume, y se partía después con el dueño, ...con el que le daba la lana...

la traían (la lana) y ella hacia todo. Por ejemplo: la hilada era mitad para cada una, pero después la tejida tenía que pagarla el dueño de la lana...

si tenía dinero, tenía dinero y el que no, a lo mejor le daba papas, le daba cebada, lo que tuviera..." Angélica.

"...me daban la lana, yo la hilaba y la tejía, y después partíamos a la mitad. Yo cogí una sábana de bestias y ella dos para la cama..."

...entonces vendían la lana, pero

ahora la dejan tirada ahí, ahora como me la regalan, voy traendo, voy traendo...

... ella (su madre) también tejía pa'...bueno primeramente era para la casa pero después también tejía para la calle, ella tejía porque le pasaba como a mí que venían y decían: -"¡Ay, échame unas traperas!"- y yo las echaba, pero después, a última hora yo dije: -"¡Pues no! De tejer ajeno para que ellas vendan, las echo yo y las vendo yo"- María José.

"...ella (su madre) daba unos verdes y el pastor le daba la lana... Otras veces tejía telas a los pastores y ellos le daban la lana... Tejía mucha lana ajena... sí. A ella le pagaban a tanto la vara; no eran metros sino varas, que era un poco menos que un metro...el dueño ponía el hilo los trapos y todo... no es como ahora que yo pongo todo y después la vendo... a lo mejor tejía porque le hilaran... que yo misma tejí muchas telas pa'que me hilaran... rindo mas tejiendo que hilando...yo sé hilar, tejía a Leonidas de Isora, me hiló bastante a mí; ella y la madre, me hilaban y yo les tejía ...ahora está en las Palmas... Yo hilo pero tarda uno más... y yo le tejía una traperas o una sábana y ella rehilaba un kilo de lana... Esa cosa de hilar, la espalda no la aguanta..." Eloísa.

"Desde los años sesenta de nuestro siglo, se ha venido produciendo un retroceso generalizado de esta dedicación artesanal en El Hierro; esto entre otras muchas razones, hay que relacionarlo con el cambio de modo de vida tradicionalmente ganadero y agrícola"

Dejó de ser tan necesario el trabajo de la lana para elaborar útiles para las tareas del campo. Comenzó a entrar dinero y productos del exterior... Todo lo que es lana se asocia con la pobreza y necesidad pasada, así que, en cuanto se puede, se compra lo nuevo, lo venido de fuera.

A partir de los ochenta, cuando se comienzan a fomentar las ferias de artesanía, y al salir a las otras islas, el producto que se lleva es valorado y se vende bien:

"Él (don Eloy, su marido) salió en el año 82 al Parque García Sa-

nabria, a una feria que se hizo en Santa Cruz...

...ya cuando hicimos este (telar), porque el me hizo un telar, pero de unas maderas ruines que encontramos por ahí; pero ya cuando hicimos éste ya yo estaba tejiendo más. Sí, ya salía (a las ferias) y eso..." Alcira.

"Sí; tuve un tiempo después que no tejía; fui a Venezuela y volví de Venezuela... y si tejía, yo tejí después unas traperas, me acuerdo que fui y lo tejí en lo de María Hilaria...entonces yo tenía un baúl de telas, igual de traperas que de sábanas que de todo..."

...no tenía necesidad de tejer nada; después empecé porque nos avisaron del Cabildo de una feria allá en el Golfo y entonces vinieron y me dijeron que si tenía telas... Digo: -Sí... porque tenía bastantes... que yo ahora mismo las ha vendido, las mías mismas, que yo tenía para mí, ha vendido... fue tanto lo que me animaron y entonces fue cuando compré el telar..." Maura.

"...eso me sacó a mí de muchos apuros; antes no tenía pensión; luego ya no tenía marido que trabajara; los muchachos eran chicos, los otros p'al cuartel. Y yo cuántas de las veces tejía también de noche, la poquita de pensión que me pagaban era poca, y tenía a los chicos ahí, menudos. Los otros más granditos, sí, pero ... pa'l pan, pa' unos tenis, pa' un montón de cosas... yo siempre tejía igual telas mías que también tejí mucho pa' Lanzarote, Fuerteventura, Las Palmas y esos rollos de tela tenerlos ahí, tejidos de traperas por dos o tres años, pues cuando no tejía ajeno tejía lo mío...Y venir y llevarse un rollo de tela en veinticinco o treinta mil peseta..." Angélica.

"...después de casada aprendí a tejer; tejía mis cosas, lo mío...y me quedé viuda... ya quité los animales y ya no... entonces dice una prima mía: -¿Por qué tu no te haces artesana y allá del Cabildo están vendiendo y pones allí tus cosas?-. Entonces se qué el carné... entonces ya seguía... lana traperas y de todo..." Juana.

"...hace ocho años que mi marido murió y mucho antes estaba el pagando los sellos, y yo le decía a él: -Vamos a tener que vender un pedacito para pagar los sellos-. Porque animales no tenía; tenía una cabrita sólo..."

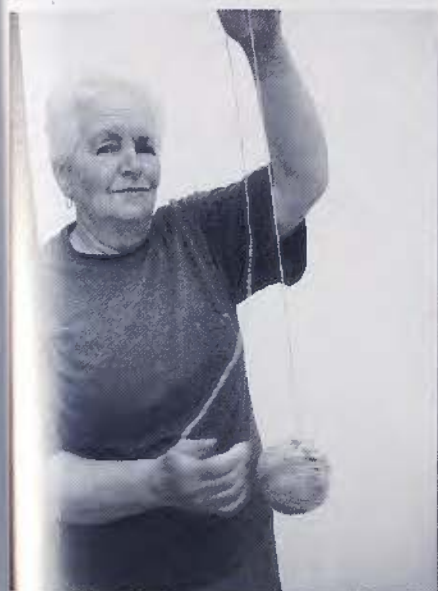


FOTOS: ARBOUCÓN MAZARDOCA

Arrib  
Guar  
Abaj  
Hern

la cabra comía ...y él decía que no, que el pedazo no lo vendía; entonces yo me puse a tejer en casa de doña Juana (Dorta) y fijese que yo vendía la talega a mil pesetas y hoy la vendo a cincuenta euros, fijese el tiempo que hace... en todavía podía. Yo estaba hasta las doce de la noche hilando, porque me gustaba que cuando quitara aquella tela del telar, volviera a tener otra vez más hilo pa' volver a poner. Entonces yo, con mis talegas que vendía, iba ahorrando alguna perra que podía, para yo ayudar a pagar los sellos de mi marido..." Dolores.

Cada vez se complica más la situación. El gran "boom" de ventas de



Arriba: Angélica Morales García. Guarazoca.  
Abajo: Mercedes Castañeda Hernández. Sabinosa.

los ochenta se pasó; ellas tienen más edad y otras mujeres que les hilaban lo han dejado o han muerto. "...Y el uno que me piden que pague el stand, que pague los pasajes; entonces yo digo: pues si voy a hacer una peseta para traer para mi casa, y lo que voy a traer es tener que sacar de mi bolsillo pa' pagar, me quedo quietita en casa..." Dolores.

"Cuánto dinero cuesta la tranquilidad, la transparencia de las aguas, el paisaje de las salinas, los chicos imitando en las orillas el trabajo de sus padres, la admiración de los tuyos por el trabajo bien hecho, la vida que poblaba las orillas, las sebas que cubrían los fondos del litoral, el aire limpio. Si todo eso que hemos perdido se pudiera cuantificar, nos daríamos cuenta que hemos crecido económicamente, pero hoy somos más pobres que ayer".<sup>4</sup>

Y actualmente: "...como para vivir de esto no da..." dicen todas, pero supone una entrada de dinero que se suma a otras y que constituyen su economía doméstica. La mayoría de ellas continúa haciéndolo porque les gusta este trabajo, como dice Alcira "...este es mi vicio y no lo quiero dejar..."

Tejedoras	
Entrevistadas	16
Tejedoras activas	10

Las ventas se realizan de varias maneras:

En casa	10
Tiendas	4
Ferias locales	8
Ferias insulares	3

En casa:

"...En mi casa vendo hoy una talega..., al cabo de un mes vendo otra... Cuando más bien se vende es cuando viene gente de fuera; aquí de casualidad se vende una talega, la gente de aquí no compra; más bien las ventas es a la gente de fuera..." Dolores.

En tiendas:

Casi se limita a la que está en el museo de "Las Quinteras" aunque se quejan de que han bajado mucho las

ventas desde que se mudó la tienda de la Calle Real.

Ferias locales:

La Apañada (San Andrés); San Isidro (Valverde), la de Navidad (Valverde).

Ferias insulares:

La Regional, Los Dolores (Lanzarote), Fuerteventura, La Gomera, la Iberoamericana (Tenerife), Pinolere (Tenerife).

En alguna de estas ferias les costean todo, en otras estancia y comida; en la mayoría se tienen que costear pasaje y transporte, en todas ellas ponen la cantidad de horas que tienen que estar sentadas o de pie en sus puestos de exposición.

Claro está que cada artesano tiene que defender su producto ...pero en el caso de algunas artesanías y específicamente en el caso de la que estamos hablando hay otra clase de "valores" aparte del mercantil por los que hoy se paga...

Pero analicemos la situación:

Valor mercantil: tomemos por ejemplo la elaboración de una pieza: la talega de mariscar; con una artesana hemos hecho el siguiente cálculo:

Talega de mariscar	
Tiempo:	un mes
Cantidad:	seis unid.
Precio unidad:	40•
22 días a 8 horas a 6• = 22*8	
= 176*6• = 1056/6 talegas = 176•	
cada talega 176/40 = 4.4 veces menos	
de su valor.	

El precio de la pieza, calculando la hora de trabajo a 6 euros (que es una miseria, tratándose de un trabajo cualificado) es de 176 euros. Y se vende a 40 euros, el resto nos lo regalán.

Valor medioambiental: reutilizan un material que se produce en la isla, disminuyendo los costos de quemado (en los basureros) y de transporte (si se compra fuera de la isla); reutilizan el agua de la lavadora para lavar la lana; el gasto de energía eléctrica en la elaboración de su trabajo es mínimo (un bombillo, cuando ocurre).

FOTO: ASOCIACIÓN MAZAROCA



**Carmen Zamora Acosta. Isora.**

**Valor patrimonial:** Son tres las tejedoras que aun salen a ferias insulares llevando una muestra de patrimonio vivo por todo el archipiélago: en las que podemos encontrarlas cardando, hilando, torciendo lana.

Con una edad en la que otros están retirados, sin sueldo fijo ni seguro, regalando parte de su trabajo, regateando las pocas "ayudas" al sector que van quedando... me gustaría saber cuántos políticos de "lo nuestro", técnicos de industria o artesanía, técnicos o gestores del patrimonio, organizadores de ferias, continuarían en la defensa del patrimonio y de "lo nuestro" en tales circunstancias...

Las transcripciones y fotos presentadas en este artículo, forman parte de un trabajo realizado (en 2004) por la Asociación Mazaroca para la asociación ASHERO (gestora del Leader en la isla del Hierro), gracias

FOTO: ASOCIACIÓN MAZAROCA



**Aurora Quintero Monteverde. El Pinar.**

al cual miembros de Mazaroca pudimos estar durante seis meses trabajando en los talleres de estas mujeres herreñas que mantienen este patrimonio vivo, compartiendo pasado (el que nos contaban de sus propias vidas), quehaceres de las pozas de los barrancos donde se lavaba la lana, la utilidad de las distintas piezas que se tejían, la forma de ahumar los quesos y tantas otras cosas. Presentes, el del trabajo diario de la lana: pela, selección, lavado, carmenado, cardado, hilado. Viendo y haciendo íbamos aprendiendo. Futuro, buscando la forma de seguir aprendiendo con ellas e intentar que el trabajo con la lana no desaparezca.

Testimonio oral tomado de las trabajadoras de la lana:

- Alicia Padrón Armas. El Pinar.*
- Angélica Morales García. Guarazoca.*
- Aurora Quintero Monteverde. Pinar.*
- Carmen Zamora Acosta. Isora.*
- Dolores Fernández Hernández. El Pinar.*
- Eloísa Febles Gonzáles. San Andrés.*
- Inocencia Morales Padrón. Guarazoca.*
- Juana Padrón Padrón. Guarazoca.*
- María José Quintero Dorta. Maura Padrón Acosta. Isora.*
- Mercedes Castañeda Hernández. Sabinosa.*
- Leovigilda Febles Castañeda. El Pinar.*

## Bibliografía

LORENZO PERERA, Manuel J. "El pastoreo en El Hierro. La manada de ovejas". Cabildo Insular de El Hierro, Centro de la Cultura Popular Canaria. 2002.

## Notas

- 1 GOPAR BARRIOS, Juan. "Las manos del mar". Colección de postales Planeta 2000. Ayuntamiento de Arrecife 2000.
- 2 GOPAR BARRIOS, Juan. "Las manos del mar". Colección de postales Planeta 2000. Ayuntamiento de Arrecife 2000.
- 3 FARIÑA GONZÁLEZ, Manuel A. "El trabajo de la lana en la isla de El Hierro". El Pajar, cuaderno de etnografía canaria, número 5. A. C. Día de las Tradiciones Canarias. La Orotava, Agosto de 1999.
- 4 GOPAR BARRIOS, Juan. "Las manos del mar". Colección de postales Planeta 2000. Ayuntamiento de Arrecife 2000.



FOTO: ASOCIACIÓN MAZAROCA

**Juana Padrón Padrón. Guarazoca.**



# EL PAJAR

Cuaderno de Etnografía Canaria

II Época - Nº 20 Agosto 2005



de cestos,  
+ comercio  
y otras cosas

# Los hornos para pasar higos en Fuencaliente y Villa de Mazo

Juan José Santos Cabrera  
Investigador y folclorista



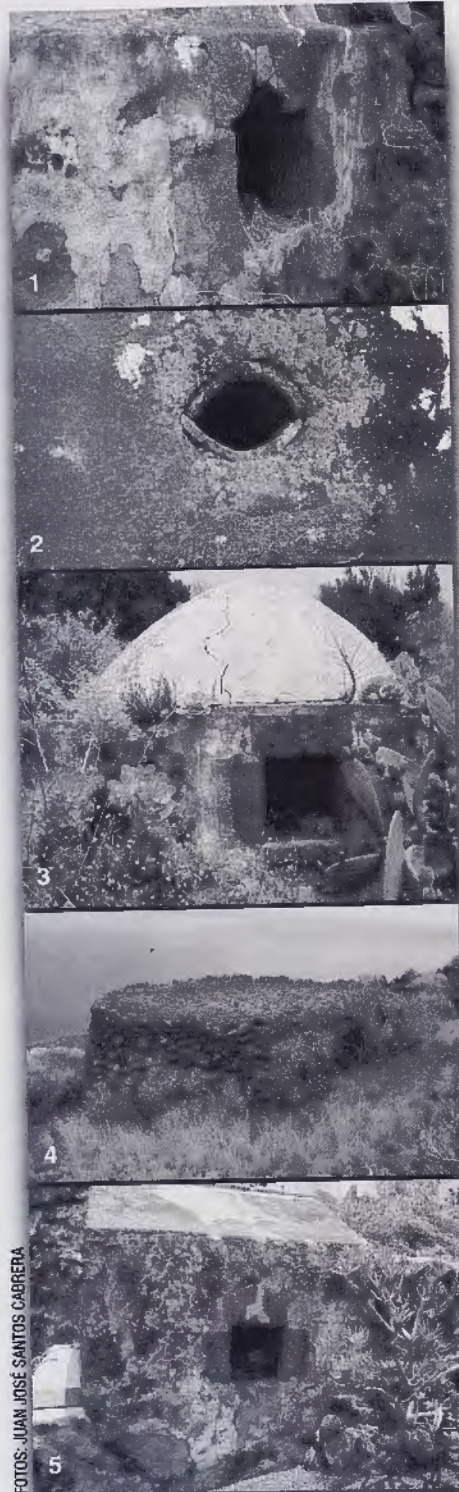
Horno con cubierta en forma de cúpula en Tigalate, Villa de Mazo.

## Introducción

**H**asta mediados del siglo XX, los higos fueron parte fundamental de la dieta de la mayoría de la población de la isla de La Palma, sobre todo en las zonas rurales, que a su vez abastecían a los núcleos poblacionales que no los producían e incluso se exportaban al exterior; tener un par de cajas de higos pasados era una garantía de supervivencia. Hay que recordar también que este fruto seco fue, junto con el gofio, el principal alimento que llevaron los emigrantes para mitigar el hambre en aquellas tortuosas travesías en busca de un porvenir mejor en los países caribeños.

El higo es el fruto de la higuera, (*Picus carica*), introducida en la isla con la colonización en el siglo XVI y cultivada rápidamente por toda su geografía, muy especialmente por la zona sur y suroeste, dado que es en los climas más secos y soleados donde se produce con mayor abundancia y calidad. Las plantaciones se extendieron desde el nivel del mar hasta superar incluso los mil metros de altitud, predominando en la costa la higuera negra y en las partes altas la blanca. Este árbol da dos cosechas al año; una muy efímera en el mes de junio que se llama "higos tempranos" y la otra en agosto-septiembre que es la que produce la cantidad más importante y que los campesinos le dicen "higos vendimios". Se consumen frescos y preferentemente pasados, dado que este modo permite una larga conservación y por lo tanto un importante acopio de alimento para todo el año.

Para proceder al secado, la fruta ha de recolectarse sobre madura y colocarla en los "tendales", una especie de cama hecha con pinillo (hoja del pino), que ha de orientarse siempre buscando las mayores horas de sol para obtener un rápido secado; incluso se llegaron a construir secaderos específicos para ello en lugares de costas expuestos a un alto índice de insolación. Esta fue



FOTOS: JUAN JOSÉ SANTOS CABRERA

1. Detalle de la boca del horno.
2. Detalle de la chimenea.
3. Precioso horno en buen estado de conservación en Tigalate, Villa de Mazo.
4. Secadero de higos en Los Polveros, Las Indias, Fuencaliente.
5. Horno de cubierta de un agua en Los Quemados, Fuencaliente.

siempre la gran dificultad que tenían los campesinos para poder lograr las cosechas, al estar expuestos los higos a todo tipo de inclemencias, sobre todo las meteorológicas; si venían días frescos y llovía, todo el trabajo y la cosecha se perdía, dado que estamos hablando de una fruta extremadamente delicada. Siempre recuerdo cuando una de mis abuelas me contaba que un año habían puesto a secar cuarenta cestos de mano de higos (próximo a 200 kilos) en Tomascoral, (una de las zonas de Fuencaliente con más higueras), y vino la lluvia y sólo quedaron de los higos sus granillas que permanecieron en el lugar durante varios años.

El almacenamiento de esta fruta, una vez pasada, se hacía preferentemente en cajas de tea (*Pinus canariensis*), madera de unas condiciones excepcionales para la conservación de este y otros productos, como por ejemplo, los granos para el gofio. Para asegurar su protección le solían quemar dentro una malla de azufre y así eliminaban todo tipo de insectos.

## Los hornos, una arquitectura singular

**C**omo ya hemos dicho, el higo es una fruta muy frágil y necesita de un clima bastante seco para que se produzcan las condiciones óptimas para deshidratarlos; por eso, las plantaciones de higuera se concentraban principalmente en las zonas sur y sur-oeste de la isla. Pero aún así, hay años en los que no hay suficiente sol para secarlos, incluso pueden llegar algunas lluvias, por eso los campesinos recurrieron a los hornos ante la imperiosa necesidad de contar con un alimento indispensable para su dieta. Lo que sorprende es que estas pequeñas pero muy interesantes construcciones se concentren, casi exclusivamente, en Fuencaliente y Mazo. Solamente en el primero de estos municipios aún se conservan aproximadamente medio centenar de estas rarezas arquitectónicas.



Horno doble con cubiertas a dos aguas en Los Quemados, Fuencaliente.

Fecha de construcción del horno anterior, detalle de la boca y orificios de salidas.

en las zonas donde encontramos una gran variedad de tipologías, lo que las hace aún mucho más interesantes. No tenemos datos sobre su antigüedad, pero todo hace pensar que los primeros hornos fueron construidos en la segunda mitad del siglo XIX, dado que muchos de ellos aparecen datados por esos años.

#### Materiales empleados en su construcción

Básicamente se emplea piedra volcánica, la que conocemos como "piedra muerta", fácil de tallar y que al ser porosa soporta muy bien las altas temperaturas. Las piedras más

compactas como las de basalto no son muy apropiadas porque el fuerte calor las parte y se desmorona la construcción. Pese a ello, existen muchos hechos de este tipo de piedra, dado que para pasar los higos no era necesario someterlos a excesiva temperatura. Algunos hornos, principalmente los pertenecientes a las clases sociales más pudientes, fueron construidos con ladrillos de barro cocido.

Para unir las piedras se utilizaba el barro mezclado con arena y para el revestimiento exterior un mortero de cal y arena para que no se escaldara por el calor.

#### Características constructivas

Se construían siempre en torno a las viviendas, utilizando aquellos lugares marginales que no servían para otra cosa y aprovechando al máximo el espacio. Como base se hacía una plataforma de aproximadamente dos por dos metros, a una altura de un metro desde el suelo para facilitar las labores, empedrando con un buen acabado lo que se destinaba al piso del horno. Partiendo de esa base se comenzaba a fabricar la bóveda, para lo cual servía de guía una pequeña cuerda o madera de unos setenta y cinco centímetros de longitud sujeta en el centro del piso del horno, que sería la distancia a la que hay que colocar todas las piedras utilizadas en su construcción y que nos daría un diámetro de 1,50 metros, aunque también se construían más pequeños. El grueso de las paredes es de unos cincuenta centímetros o más, pues a mayor espesor, más tiempo conserva el calor.

La boca se hacía generalmente cuadrada, con tres piedras talladas, dos en posición vertical que formaban los lados y otra sobre éstas para el techo. Como chimenea se hacía un hueco en el techo, casi siempre con dos tejas enfrentadas y la parte más estrecha para el exterior.

En el municipio de Villa de Mazo predominan los acabados exteriores en forma de bóveda, igual que en su interior; en cambio en Fuencaliente existe una gran variedad. En Las Indias abundan las formas cuadrangulares con azoteas planas y en Los Quemados y Las Caletas proliferan los

techos de una y dos aguas, incluso rematados con teja canaria. Otra particularidad de estos barrios es la presencia de algunas construcciones de dos hornos unidos (adosados), como podemos ver en las fotografías. En el resto del municipio los encontramos muy semejantes a los reseñados.

#### Utilización de los hornos

Aunque ya hemos hecho referencia a que estas construcciones se utilizaban para el deshidratado de los higos, no es cierto que fueran hechas exclusivamente para esto, puesto que también ocasionalmente se hacía pan y otros menesteres en los días más señalados del año.

Para calentar el horno se vertía dentro del mismo leña, de la que hubiera más a mano, principalmente leña fina; los restos de pequeños palos de la comida de los animales, ramas de los chochos (altramuces), sarmientos, gajos de pino seco, etc., durante varias horas hasta que alcanzara bastante temperatura. Luego se dejaba reposar un poco, tapando la chimenea y la boca con maderas o piedras preparadas para ello, esperando hasta que descendiera un poco el calor, puesto que si es muy alto los higos en lugar de pasarse se quemarían.

Mayoritariamente, los higos se sacaban de los tendales y se llevaban a los hornos cuando el tiempo se ponía húmedo y no había forma de finalizar el secado; ponerlos a secar frescos en el horno, llevaría demasiado tiempo y el resultado final sería de peor calidad.

Una vez que estaba preparado y limpio de cenizas, se cubría el fondo de pinillo, vertiendo sobre el los hi-



Pequeño horno seriamente dañado por la construcción de una carretera en Las Indias, Fuencaliente.

FOTO: JUAN JOSÉ SANTOS CABRERA



FOTO: JUAN JOSÉ SANTOS CABRERA

Horno construido aprovechando parte de una roca existente en el lugar, Las Caletas, Fuencaliente.

gos bien repartidos, de forma que la temperatura llegase por igual a todos, tapando bien la boca y chimenea para que perdiera el mínimo calor. A la mañana siguiente o un día después, según el grado de secado en que se encontraran los higos, se extraían, tarea encomendada siempre a los niños, ya que las dimensiones de los hornos dificultaba la entrada de personas mayores.

#### Un inmueble que se compartía

Los hornos, como las eras para trillar, se prestaban a los vecinos que carecían de ellos, pues en esos tiempos los prestamos y el trueque eran costumbres muy arraigadas y de estricto cumplimiento; por otra parte totalmente necesarias en una economía de pura subsistencia como fue la de nuestra isla hasta hace bien pocos años.

#### Estado actual

A pesar de llevar muchos años en desuso y total abandono, salvo raras excepciones, la mayoría de los hornos tienen un buen estado de conservación. Aunque muchos hayan desaparecido, en general, los vecinos han tenido hacia ellos una especial atención y gracias a eso se conservan tantos ejemplares.

Lo más lamentable es que en los tiempos que corren, en los que se habla tanto de conservar "lo nuestro" y cuando desde asociaciones vin-

culadas al patrimonio se ha solicitado reiteradamente su catalogación y recuperación, nuestras instituciones sigan despreciando y arrinconando una más de nuestras señas de identidad, como sin duda lo son los singulares hornos de Fuencaliente y Villa de Mazo; es más, nos atrevemos a decir que la mayoría de nuestros políticos desconocen su existencia. Sin duda alguna, nuestras autoridades están obligadas a garantizar la preservación de todos aquellos elementos arquitectónicos vernáculos que nos dan singularidad y que además en otros tiempos fueron tan decisivos para la supervivencia de nuestros padres y abuelos, así como darlos a conocer como una parte importante de nuestro patrimonio histórico.

#### Conclusión

Los hornos que aún se conservan se pueden restaurar y proteger, pero lo que ya dentro de poco tiempo no podremos hacer es pasar higos en ellos puesto que las higueras que hace bastantes años fueron abandonadas, están desapareciendo a merced de otros arbustos y árboles más agresivos que ocupan rápidamente sus espacios. Las grandes plantaciones de higueras de las medianías y costa de Fuencaliente y el resto de la isla, así como otros frutales tan importantes como el castaño, languidecen totalmente abandonados a su suerte ante la apatía de la mayoría de la pobla-

ción e instituciones, a que les es más cómodo acercarse al supermercado y comprarlos de importación. Estos árboles, que durante cinco siglos proporcionaron sustento a tantas generaciones de isleños, no merecen tan lamentable final.



FOTOS: JUAN JOSÉ SANTOS CABRERA

1. Magnífico horno con cubierta a dos aguas, rematada con teja canaria, Las Caletas, Fuencaliente.
2. Detalle de la chimenea del horno anterior.
3. Otro ejemplar de las mismas características del anterior en el mismo barrio de Las Caletas.
4. Horno de cubierta plana y boca de ladrillos de barro en Los Canarios, Fuencaliente.





# EL PAJAR

Cuaderno de Etnografía Canaria

II Época - Nº 20 Agosto 2005



de cestos,  
+ comercio  
y otras cosas

# El regreso del juego de palo chico a Canarias

Argimiro González

Miembro fundador del Instituto Internacional para la Investigación del Juego del Palo de Venezuela



FOTOS Y GRABADOS: FONDO DEL AUTOR

**"Se quiere atender personalmente controlando el aprendizaje tradicional, siguiendo la línea iniciada desde hace un siglo, aunque evolucionando como nos enseñó el fundador"**

**Maestro Pedro Morales**

## Don Juan Venero en la Ciudad Madre de Venezuela

La mayor parte de la historia de Venezuela tiene sus raíces en "la primera ciudad que se pobló tierra adentro", fundada por Juan de Carvajal en 1545. El Tocuyo, la Ciudad Madre de Venezuela, cuna del folklore y conocida como "la ciudad de los lagos verdes", se le dio el nombre completo de "Nuestra Señora de la Pura y Limpia Concepción de El Tocuyo". Es en esta tierra fértil, ocupada por los indios tocuyos, los esclavos de África y los blancos de España, que el reverendo Fray Antonio de Alcega en el año 1609 logra la creación de la cofradía de San Antonio. Esta congregación que sólo era para los negros (morenos y esclavos), y que estaba bajo el mando del mayordomo español, se realizaba únicamente en el Convento de San Francisco, destruido (asesinado) después del terremoto de 1950.

A esta tierra del cultivo de la caña, de los trapiches o "ingenios" nos llegan de las Islas Canarias varios agricultores que poco a poco se integraron con nuestro pueblo tocu-



Mapa del municipio Morán.

yano. La primera inmigración de los isleños, fue en 1843, cuando el gobierno del general Carlos Soublette en atención a un proyecto propuesto por el geógrafo Agustín Codazzi, impulsó el desarrollo de Venezuela a través de los agricultores canarios.

Durante el Gobierno del general Juan Crisóstomo Falcón (1863-1868), llega a El Tocuyo el canario Juan José Venero, quien vive en "El Molino", lugar donde se establece con un lote de tierra dedicada a la caña, al trapiche de bueyes y a la siembra de cereales. La historia de Juan José Venero la relata su hijo natural León Valera (1868-1964), a su alumno José Felipe Alvarado (87), quien vive actualmente en el caserío "El Molino". De acuerdo a esta fuente de respeto, el maestro León Valera decía que su padre era de las Islas Canarias y practicaba la esgrima de la espada, que entrenaba cuando visitaba a un amigo inglés que vivía en el Puerto de La Ceiba del Lago de Maracaibo. El viaje era largo, cuenta el maestro León, ya que debían ir a caballo y con un arreo de mulas para llevar y comprar mercancía dos veces al año. En uno de estos viajes, cuando el maestro León tenía 18 años de edad, salva al inglés que borracho se estaba bañando en la playa. Este, en agradecimiento le enseña el Juego de palo inglés, que aprende durante varios viajes al puerto de La Ceiba.

Durante la celebración de una promesa a San Antonio, el maestro León Valera, en defensa de su hermano y compadre Erasmo Mejía, le coloca un cuchillo en el cuello a Juan González, famoso jugador de garrote y capitán de la banda de "Los Sones de Negros" de El Tocuyo, quien ofreció darle dos palos a Erasmo. Esta actuación molestó a Don Juan Venero, tan pronto le dieron las quejas. Ese mismo día, en horas de la tarde, manda a buscar a León Valera y entre reclamos, regañones y consejos, le hace entender que los verdaderos hombres no deben usar cuchillos para humillar y vencer a las demás personas.



Don Juan José Venero, padre del maestro León Valera.

Motivo que permite al maestro León solicitarle que le enseñe el manejo de la espada, la cual le fue negada por su padre; pero a cambio le enseña un juego de palo corto que había aprendido como defensa personal en las Islas Canarias. Entre los entrenamientos, Don Juan Venero se da cuenta de que su hijo conocía otra forma de jugar palos, que no era muy común entre los jugadores del garrote tocuyano. León Valera le tuvo que manifestar la verdad: había aprendido con su amigo el inglés un juego de palo y algunas estocadas de espada. Todo esto motivó a Don Juan Venero a enseñarle la esgrima de la espada y el juego de palo como defensa personal.

Testimonios fidedignos de maestros octogenarios como José Castillo (Chupano), Juan Genaro Castro y los alumnos de León Valera, Domingo Escalona, Juan Yépez Pérez y Santo Pérez, cuentan que sus padres hablaban que, durante la celebración de la fiesta en honor a la Virgen del Rosario (la venerada virgen de los agricultores tocuyanos), el maestro Juan Venero y su hijo León Valera se vieron en la obligación de usar sus garrotes en contra de varios borrachos

Maestro Valera. C de la Esc Garrote o Siete Lin

Cédula de Fecha: 10 Altura: 1,

LOS J

Mari Valer

Valer Ni

Valer Lu Valera. Bi

Valer Lu

Valer Bi

Pedro Luc Valera. Bis

Jugadores

respeto a

ta congre

el motivo

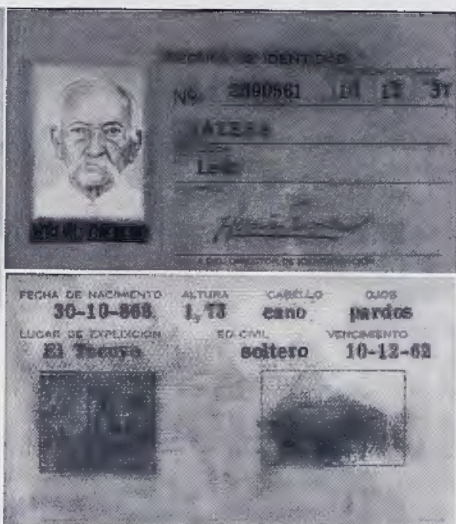
que les co

los gavila

dadores d



**Maestro León Valera. Creador de la Escuela de Garrote de las Siete Líneas.**



**Cédula de identidad del maestro León Valera. Nº 2.590.561  
Fecha: 10-12-1957 / Fecha de Naclimiento: 30-10-1868  
Altura: 1,73 / Cabello: Cano / Ojos: Pardos.**

mente se celebraba en el Templo de Santo Domingo. Uno de los primeros maestros con quien tuve el honor de compartir y aprender la historia de este arte tradicional, fue Domingo Escalona (1906-1996), considerado como uno de los más avanzados alumnos del maestro León Valera, quien en varias conversaciones me contaba que Don Juan Venero a los embrolleros y bo-

rachos les decía: *"Para el palo de la gente que es mala, yo tengo el palo de los hombres buenos; el palo que pone el orden en los bailes, porque baila sólo cuando hay brega"*. Era difícil negar que existieran peleas a palo en fiestas bailables o patronales, ya que el garrote era el compañero del hombre. Sin embargo, el dueño de la casa y la policía en los pueblos, cuando habían fiestas, recogían los garrotes para evitar los embrollos. Al día siguiente se oía decir: ¡"Epa, y el palizón que hubo anoche"! Esta situación generaba muchos problemas al gobierno por los graves aporreos y muertes por un mal golpe. Nuevamente el juego de palo es restringido, aplicando el artículo 32 de la seguridad pública que dice: *"Se prohíbe el uso de toda arma suelta o alevosa, para evitar sus funestos efectos, y así mismo Los Garrotes en poblados como en el campo, en reunión"*.

El juego de palo de las siete líneas creado por el maestro padre del garrote León Valera, es considerado como uno de los estilos más completos de este arte tradicional, que tiene su base en el juego de palo canario, juego del garrote tocuyano, juego de palo inglés y la esgrima de la espada. Actualmente el maestro de esa vieja generación José Felipe Alvarado de 87 años es el capitán mayor del juego de las siete líneas.

Lamentablemente no contamos con los otros alumnos del maestro León Valera, como fueron los octogenarios Lorenzo Pérez, Domingo

Escalona, Juan Yépez, Santo Pérez y José Sequera, de quienes gracias a la tecnología de hoy, tenemos grabaciones en video que pueden ser de utilidad para futuras generaciones.

### Temeré Pacheco y su juego de palo canario

**E**l Tocuyo, ciudad madre civilizadora de pueblos y capital de la provincia de Venezuela (1546-1576), conocida como La Cuna del Folclore, fue el valle fértil que cobijó a los inmigrantes que desde su Madre Patria buscaban la tierra prometida para sus manos trabajadoras. Es allí que el río Tocuyo promete a los canarios el riego de la tierra para las labores agropecuarias, lo cual fue aprendida por nuestro pueblo larense.

Durante el período gomecista, entre 1908 y 1936 y el gobierno de Eleazar López Contreras, es la época del juego del palo del maestro Temeré Pacheco, quien vivió a las orillas del río Tocuyo. En este lugar, al que hoy se llama "La Coqueta", barrio unido con "Los Hornos", de acuerdo con los relatos de la octogenaria Elba Rosa Colmenares sólo existían dos casas. La primera que era muy visitada, ya que allí vivía el padre, Cruz Colmenares quien era maestro y enseñaba a los niños a leer y escribir. En la segunda que estaba a unas dos cuadras y más cerca del río, *"vivía un «musiú» que lo llamaban Pacheco"*. Al igual que la del padre Cruz, la casa de Pacheco también era muy visitada, pero por hombres que además de comprar hortalizas y mandar a hacer trapiches y yugos para los bueyes, jugaban palo. De otra fuente de respeto, nos cuenta el maestro José Castillo (Chupano) de 87 años, que un alumno de Juan Antonio González se llevó unos palos, porque no le pagó un yugo que le había fiado. Esta situación provocó nuevamente una pelea a palos, durante una promesa que se celebraba cerca del balneario "Las Estacas", conocido como "El Charco". Allí el indio Luciano Castillo, medio hermano de Juan Crisoto Castillo, alumno de Temeré Pacheco, estaba borracho y fue maltratado por un hermano de Juan Pablo Rivero. Pacheco para evitar mayores daños, lo saca del lugar, pero fue seguido por los herma-

### LOS DESCENDIENTES DE JUAN JOSÉ VENERO



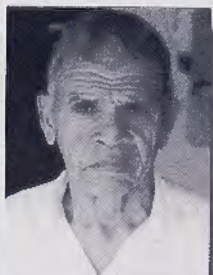
**Mari del Rosario Valera. Nieta**



**Carmen Lucena Valera. Bisnieta**



**Valeria Lucena Valera. Bisnieta**



**Luis Lucena Valera. Bisnieta**



**Pedro Lucena Valera. Bisnieta**



**Ángel María Lucena Valera**

jugadores de palo que les faltaron el respeto a las damas que integraban la congregación. Ellos cuentan que el motivo fue para recuperar el lugar que les corresponde como nietos de los gavilanes", quienes fueron los fundadores de esta promesa que anual-

**LA ESCUELA DE LAS SIETE LÍNEAS**



**Maestro León Valera, padre del tradicional juego del garrote.**



**Escuela de garrote.**



**Casa (Escuela) de León Valera, años '20.**

nos Rivero, quienes le atacan con cuchillos y palos. Nos cuenta "Chupano" "que el musíú se movía como un rayo", dándole varios palos por las costillas a los Rivero, quienes estaban acostumbrados a formar embrollos. Esta forma de pelear con palo de Pacheco, era totalmente distinta a los juegos, ya conocidos en El Tocuyo, especialmente por un cordón que garantizaba al jugador la permanencia del palo en su mano. Este cordón que aún hoy en día es usado por los jugadores de palo, es colocado a unos cinco centímetros del cubo para introducir la mano al momento de sostener el garrote. Es a partir de ese momento que al juego del garrote de "Los Hornos" le llaman "el palo recio", que algunos denominaban "el palo recio de Juan González" y otros "el palo recio de Pacheco". Estas dos escuelas a menudo se en-

frentaban en las celebraciones de promesa de San Antonio y Los Zaragozas. Ésta última, de acuerdo al maestro Alejandro Puerta, quien murió de 92 años. En una entrevista que le hice en el año '91, me contó que existía una batalla para Los Zaragozas, que sólo conocían los maestros Juan Crisoto Castillo y León Valera. "Recuerdo, -decía el maestro Alejandro-, que durante los años '40, yo vi a ellos jugar esa batalla, que Juan Yépez le llamaba "el palo de batalla".

Una de las personas de quien siempre me gustaba escuchar sus conversaciones, fue el maestro empataador de garrote Abelardo Morillo, alumno de Andrés Pérez. Él me decía que su juego de garrote era "el pacheco", y que no creyera en cuentos de caminos ya que este juego

**ALUMNOS DE LEÓN VALERA**



**Domingo A. Escalona (1908-1996)**



**José Felipe Alvarado (1917)**



**José A. Sequera (Caserío Cardonal)**



**Lorenzo Pérez (Caserío Guajirita)**

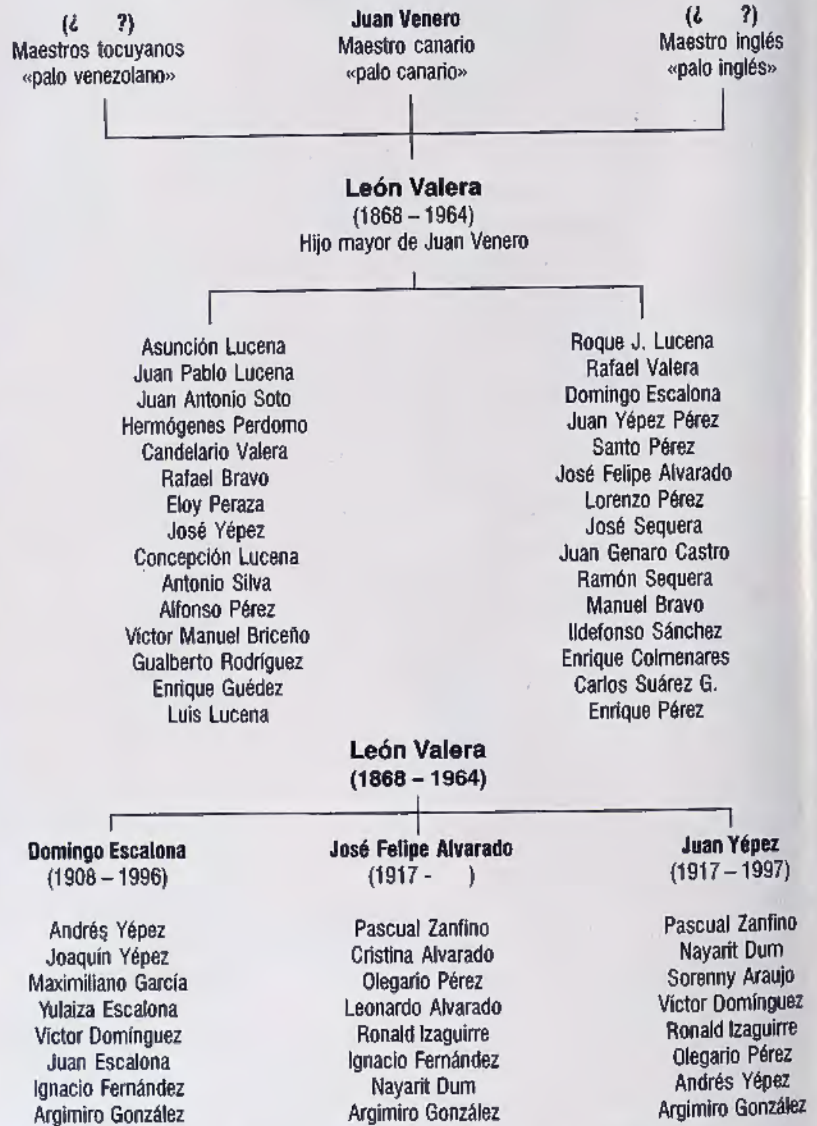


**Juan Genaro Castro. (Caserío Cocorote)**



**Eloy Peraza (Caserío El Molino)**

**ÁRBOL GENEALÓGICO ESCUELA DE GARROTE DE LAS 7 LÍNEAS**





Entrevista al maestro Domingo Escalona por el investigador Argimiro González (1982).



Visita a la escuela de los maestros Joaquín Yépez, José Castillo (Chupano) y Andrés Yépez (1998).



El maestro Domingo Escalona le enseña la forma del saludo en el juego de palo al investigador Argimiro González (1982).



El maestro Abelardo Morillo en plena prosa. Lo acompaña Argimiro (1978).



El juego de palo canario y venezolano unidos en defensa de nuestras tradiciones. Los maestros Ángel González, José Felipe Alvarado, Mercedes Pérez y Alejandro Rodríguez.

tiene palos muy nobles. Estos palos que fueron demostrados en varias oportunidades debajo del frondoso árbol de mamón que estaba a las afueras del templo de San Francisco, fueron conocidos como "los palos machos de Pacheco", razón por la cual Juan "El Morroco" se sentía orgulloso de su juego, que solía decir que este juego no era juego. Que su maestro Crisoto Castillo había aprendido de Pacheco a manejar el palo "para pelear contra el que nos quiera joder".

El juego de palo, que usaban los hombres de respeto, fue permitido por los caballeros devotos a San Antonio, quienes poco a poco lo fueron introduciendo en la ceremonia de la danza de los Sones de Negro, palos de defensa personal que los jugadores debían evitar con solo mover el cuerpo (a cuerpo limpio) para no ofender la presencia espiritual de San Antonio en el momento en que se le paga la promesa. A esta forma de jugar palo, al principio se le llama "palos de batalla", ya que los dueños de la promesa tenían que contratar a los mejores jugadores para poner orden durante todo el velorio. Alejandro Puerta me contaba que cuando él era invitado conjuntamente con los hermanos Flores para tocar en las promesas, siempre se encontraba con Crisoto Castillo y Teme-ré Pacheco, quienes eran muy respetados por los batalleros. Sin embargo, no faltaban los borrachos que, con garrote en mano, provocaban embrollos, desafiando y sabotando a los rezanderos. La tarea más difícil era al siguiente día, cuando los borrachos que habían amanecido y jugadores de otras escuelas y de otros pueblos que se enteraban de la promesa, se presentaban a desafiar a los batalleros del lugar. Uno de estos enfrentamientos ocurrió el 24 de junio en la plaza del templo de San Juan. Así nos cuenta el capitán del Tamunangue de Curarigua Candelario Oropeza quien visitó El Tocuyo en el año 1945 acompañado del jugador de garrote Mano Pancho Ildefonso. "Nosotros fuimos para una promesa a San Juan Bautista y nos encontramos con un Tamunangue que al final se formó un pleito con un musíu que sabía jugar mucho palo". Cuenta Candelario que Mano Pancho decía "que los palos del musíu van al grano", situación muy difícil, y que solo inter-

venía el capitán para separar y ordenar a la gente que en su mayoría ya estaban borrachos. Con su garrote, el capitán mayor y los capitanes menores que sabían jugar palo, tenían la responsabilidad de separar a los peleadores, quienes algunas veces se enfrentaban a palo limpio, generando heridas de gravedad, por lo que más tarde el jefe civil se vio en la obligación de prohibir el uso del garrote y cuchillo.

Para el pueblo de El Tocuyo fue difícil dejar de usar el garrote, ya que forma parte como uso obligatorio en el pago de las promesas. Esta situación obligó a que el jefe civil le solicitara a los capitanes cumplir con el orden y llamar a los jugadores de palo a controlar y evitar los desafíos durante las promesas.



Los octogenarios maestros José Felipe Alvarado y José Santos Pérez en el «juego de las 7 líneas».



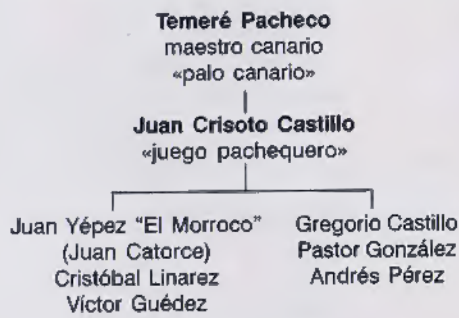
Monumento del Tamunangue (Sones de Negros) a la entrada de El Tocuyo.



El «juego de la batalla», demostración de los maestros José Felipe Alvarado y Juan Yépez Pérez.

Una de las escuelas o patio de palo que quedó registrada en la historia de El Tocuyo, fue la famosa "Aca-

**ÁRBOL GENEALÓGICO  
ESCUELA DEL PALO RECIO DE PACHECO**



demia de la Nigua" de "Los Homos" que fue dirigida por el maestro Juan Yépez, conocido como "El Morroco" o "Juan Catorce", experto en el Juego pachequero que se enfrentó en un duelo a muerte contra Juan Pablo Rivero. De este vernáculo juego de Pacheco, aún nos quedan maestros que son testimonios vivos, conservadores de esta herencia canaria y venezolana.

**EL JUEGO PACHEQUERO**



Juan Yépez «El Morroco», haciendo una demostración del «juego de palo de Pacheco».



**EL ACERVO VERNÁCULO  
El «juego del palo emigrante».**



El gran maestro José Felipe Alvarado demostrando la forma de agarrar el palo en el «juego de Temeré Pacheco».



El maestro José Castillo «Chupano» y Antonio Leal haciendo una demostración del «juego de palo corto».



El gran maestro Baudillo Ortiz (102 años) en plena entrevista con el investigador Argimiro González; (año 1995).



Izquierda: Los maestros Candelario Oropeza (Curarigua) y José Felipe Alvarado (El Tocuyo); derecha: El maestro Alejandro Puerta (1993).



El maestro Juan Yépez. Alumno de Crisoto



El maestro Juan Crisoto Castillo. Alumno de Temeré Pacheco



Crispiniano Colmenares. Alumno de Juan Yépez



Felipe R. Pérez Linarez. Alumno de Cristóbal Linarez



Baudillo Ortiz y Alejandro Puerta. Alumnos de Andrés Pérez



**MAESTROS DEL NOBLE JUEGO  
DE PALO PACHEQUERO  
EN EL TOCUYO**



Abelardo Morillo



Antonio Leal



Joaquín y Andrés Yépez



EL JUEGO PACHEQUERO	
Juan Yépez	Gregorio Castillo
Andrés Yépez	José Sequera
Leopoldo Rivero	Inocencio Colmenares
Agustín Pérez	Flavio José Sánchez
Crispiniano Colmenares	Reinaldo Pérez
Pedro José Orellana	Nicolás Flores
Petronila Castillo	Agustín Pérez
Antonio Prado	Pedro J. Orellana
Cristóbal Linarez	Pastor González
Felipe R. Pérez Linarez	Antonio Pérez Leal
Jorge Isea Linarez	
Víctor Guédez	Andrés Pérez
José Antonio Colmenares	Baudillo Ortiz
Juan Dama Colmenares	Abelardo Morillo
José Tomás Ortiz	José Elías Castillo
José Pedro Ortiz	Leonida Linarez
Juan Pablo Ortiz	Saturdino Guevara
Juan Santana	José Aguilar
	Felipe Pérez
José Tomás Ortiz	José Sequera
Baudillo Ortiz	Joaquín Yépez
	Andrés Yépez



# EL PAJAR

**Cuaderno de Etnografía Canaria**

II Época - Nº 20 Agosto 2005



de cestos,  
+ comercio  
y otras cosas



Cuchillo canario realizado por el insigne  
cuchillero guinense José Batista y González  
(finales del s.XIX).  
Colección particular de Alejandro C. Moreno y  
Marrero.

# Consideraciones generales sobre el cuchillo canario

Alejandro C. Moreno y Marrero  
Especialista en cuchillos canarios

## Introducción

**E**l Cuchillo canario ha sido desde antaño una herramienta indispensable para el agricultor y ganadero grancanario. Su origen está en las industrias cuchilleras de Toledo y Albacete, ciudades donde se establecieron los árabes una vez finalizada la Reconquista. Muchos autores consideran que el cuchillo canario es adoptado por la población insular como complemento a su vestimenta desde el s.XVIII; sin embargo, otros investigadores sostienen que realmente su presencia en Canarias no se remota más allá de mediados del s.XIX (inicios del cultivo del plátano). La localización geográfica de sus fabricantes siempre estuvo relacionada con el platanar (Guía, Gáldar, Arucas y Telde). Con el transcurrir de los tiempos el cuchillo canario ha pasado de ser aquel instrumento íntimamente ligado al ajuar de nuestros abuelos a ser considerado una verdadera pieza de orfebrería. En la actualidad, tenemos el honor de contar con un gran elenco de maestros cuchilleros que nos garantizan la total y absoluta pervivencia en las islas de esta tan arraigada tradición. Así, el cuchillo canario, erróneamente llamado "naife", se configura como uno de los más importantes símbolos de nuestra identidad y cultura popular canaria, una cultura que entre todos hemos hecho y de la cual debemos sentirnos inmensamente orgullosos.

## El oficio de la cuchillería en Canarias

**S**egún la estudiosa Caridad Rodríguez Pérez-Galdós, "la cuchillería se ha desarrollado exclusivamente en Gran Canaria". Se trata de un oficio artesano masculino que se transmite de forma parental. La Fundación para la Etnografía y Desarrollo de la Artesanía Canaria sostiene que "el cuchillero no tiene más escuela que la tradición". Así las cosas, este artesano suele aprender la profesión en el taller familiar, don-

de recibe las enseñanzas de sus parientes (padre, abuelo, tíos...) desde muy temprana edad.

Como escribiera Macarena Murcia, "el trabajo de la cuchillería siempre ha estado ligado al de la herrería, pues eran los herreros los encargados de elaborar los cabos de los cuchillos canarios. Aunque todos los cuchilleros... eran herreros, no todos los herreros eran cuchilleros, es decir, muchos de estos artesanos no sabían realizar buenos cabos, sino que solamente realizaban cuchillos para ser enastados con cabo de madera". Por lo general, en islas el cuchillero se ha especializado en la elaboración del mango o empuñadura del cuchillo canario, siendo el herrero quien le suministra las hojas. Dicho esto, en Gran Canaria existen referencias de plateros y joyeros que también se adentraron en el mundo de la cuchillería. Este es el caso del insigne platero guineño José Batista y González, quien fue galardonado con la Medalla de Oro al Mérito Artístico en la Exposición Fiesta de las Flores del año 1892 por la elaboración de un cuchillo canario (medalla que, según el diario "El Liberal", tuvo que compartir con el cuchillero aruquense Juan Croisier).

Históricamente, los más importantes centros cuchilleros habidos en Canarias se han localizado en las ciudades de Guía, Arucas y Telde. En la actualidad, a estas industrias cuchilleras habría que añadir la establecida en la ciudad de Gáldar.

## Definición descriptiva del cuchillo canario

**E**l Dr. Grau-Bassas, en su obra "Usos y costumbres de la población campesina de Gran Canaria", escribía "el cuchillo canario es un instrumento de la fábrica del país. La hoja de buen acero termina en punta aguda y no baja de 0.20 metros de largo ni sube de 0.30 y de ancho entre 0.04 y 0.08. El cabo es redondo y de 10 centímetros de largo".

El investigador francés René Verneau, en sus "Cinco años de estancia en las Islas Canarias", recoge "los cuchillos son quizá los objetos más interesantes de la industria en Gran Canaria. El mango se compone de una serie de arandelas de latón que se alternan con otras de cuerno incrustadas finamente de metal. El conjunto está apretado fuertemente a la tuerca por medio de una tuerca".



Taller de cuchillería del s.XIX.

Foto: Camille Pagé: «La coutellerie depuis l'origine jusqu'à nos jours».

FOTO: ALEJANDRO C. MORENO Y MARRERO

Cuchillo  
Colección  
Moreno y

Vice  
ciclopedia  
decía "e  
las pieza  
y conser  
las islas,  
múltiples

Te  
ñol  
C  
nari  
con  
del  
ric  
de  
a h  
un c  
o f  
con  
pur  
de l  
ma  
oval  
a e

F  
cano  
e  
tarac  
ad  
mor  
artes

La F  
Desarroll  
liza para  
nario las  
niente de  
as faena  
de una h  
cabo com  
nuevo, m  
metálicas  
es con  
nos florak

M. H  
popular  
el hombre  
ayudarse  
para el c  
familiar".



Cuchillo canario de Flores. Colección particular de Alejandro C. Moreno y Marrero.

Vicente Blanco Pérez, en la "Enciclopedia de la Cultura de Canarias", decía: "el cuchillo canario es una de las piezas de artesanía más buscadas y conservadas por el campesino de las islas, que ha sabido encontrarle múltiples aplicaciones".

El Tesoro Lexicográfico del Español de Canarias define el cuchillo canario como «instrumento tradicional del agricultor y ganadero, que consta de una hoja de acero recambiable y un mango fino recubierto artesanalmente con numerosas piezas ensambladas de tal manera que le dan una figura ovalada en forma de mosaico».

Figuroa decía "el cuchillo canario es el de hoja ancha y mango decorado, en auténtica labor de primer artesano".

La Fundación para el Estudio y Desarrollo de la Artesanía Canaria utiliza para la definición del cuchillo canario las siguientes palabras: "herramienta del agricultor isleño, propia de las faenas agrícolas. Está compuesto de una hoja metálica y un mango o cabo confeccionado con asta de buey, hueso, marfil... con incrustaciones metálicas. La mayor parte de las veces con figuras geométricas o adornos florales".

M. Hernández escribía que el popular cuchillo canario "es aquel que el hombre de campo tanto utiliza para ayudarse en las tareas agrícolas como para el corte de la ración del queso familiar".

La Fundación para la Etnografía y Desarrollo de la Artesanía Canaria define el cuchillo canario como "útil indispensable en las labores de campo, que se ha convertido, con el paso del tiempo, en un apreciable objeto para los amantes de la artesanía".

Alfonso O'Shanahan, en su "Gran Diccionario del Habla Canaria", recoge "el cuchillo canario es aquel cuchillo grande con incrustaciones de marfil o nácar".

La estudiosa Macarena Murcia define el cuchillo canario como aquel "modelo de cuchillo caracterizado por poseer un mango o cabo de anillas de hueso decoradas con metal".

Javier Cabrera, en un artículo publicado en "La Provincia" en 1990, escribía "no sólo hoja afilada y relumbrante es el cuchillo canario. También es mango (llamado por algunos cabo) confeccionado con asta de buey, hueso, marfil... con incrustaciones metálicas, unas veces geométricas y otras con adornos florales, siempre: maravilla que hace el artesano".

El investigador Rafael Ocete Rubio, en su obra titulada "Armas Blancas en España", recoge "el cuchillo canario es una herramienta que sirve para cortar una hoja o la piña de plátanos que debe recolectarse. Es el tipo de cuchillo construido con una hoja triangular de un solo filo que presenta una escotadura redondeada en su parte superior. La empuñadura recuerda a los cuchillos de montería españoles".

Sebastián Sosa Álamo, en el Catálogo de la Exposición de cuchillos canarios celebrada en el Casino de Las Palmas, escribía "el Cuchillo Canario es una pieza artesanal de nuestra isla de Gran Canaria. Hubo un tiempo en que era común llevar en la faja el cuchillo, como alarde de riqueza y poderío económico, como instrumento de trabajo, como ayuda en la labor diaria, como simple compañía".

### «Naife», una expresión desafortunada

Como es sabido, la expresión «naife» se emplea en las islas para referirse al cuchillo canario. Su origen, obviamente, está en

el vocablo inglés «knife» (cuchillo); sin embargo, como escribiera el prof. Marcial Morera, aún no se conoce con exactitud si llega a Canarias directamente desde esta lengua o lo hace a través del portugués «naifa» (navaja).

Dicho lo cual, dado que, como veremos a continuación, considero que el origen y procedencia del cuchillo canario se aleja cada vez más de los ingleses, personalmente no soy nada partidario de que se denomine al cuchillo canario, nuestro cuchillo canario, con el nombre con el que la colonia inglesa (adentrada en Canarias desde el s.XVI) lo hacía.

En cualquier caso, parece claro que se trata de un anglicismo que ha entrado por el oído, con lo que se ha reproducido su pronunciación y no su escritura.

### Origen y procedencia del cuchillo canario

Para los estudiosos, hablar del origen y procedencia del cuchillo canario suele presentarse como una tarea ciertamente conflictiva e incómoda. Sobre ello, como ya hemos apuntado en otras ocasiones, mucho es lo que hay que decir y escaso lo que se podría afirmar. Sea como fuere, el propósito de este apartado es añadir algo de luz a una cuestión que durante muchos años ha mantenido en vilo a cuchillólogos y coleccionistas, así como también a todos aquellos que nos consideramos amantes de lo nuestro.

Según indica el Diccionario Etimológico de Juan Corominas, la palabra cuchillo procede del latín "cultellus" (instrumento cortante formado por una hoja de acero de un solo corte con un mango de metal, madera, etc). El cuchillo es algo tan antiguo como la propia humanidad. Su aparición se pierde en la oscuridad de los tiempos. Históricamente, ha sido un elemento consustancial al hombre. Para bien o para mal, el cuchillo siempre ha tenido un importante papel en la supervivencia de la raza humana. Una de las características que diferencian al homo sapiens del resto de los seres humanos es el uso de herramientas hechas por él mismo. Desde la prehistoria existen prue-

bas de que el hombre primitivo fabricaba este tipo de utensilios para subsistir y, en ocasiones, destruir; o bien para defenderse de la naturaleza, de los animales o de sus congéneres.

La historia del cuchillo empieza en la Edad de Piedra. En un principio, fueron fabricados en cuerno, hueso o madera; sin embargo, posteriormente se descubrieron materiales más duros y resistentes (pedernal, sílex y obsidiana). Los arqueólogos sostienen que los cuchillos utilizados en la Época Clásica por los griegos y los romanos distaban muy poco de los que usamos en la actualidad. Hasta finales del s.XVI, el cuchillo tuvo una doble utilidad: cuchillo y tenedor, pues servía a la vez para cortar los alimentos y para llevarlos a la boca.

El progreso de la cuchillería se produce como consecuencia del episodio de las Cruzadas (los métodos más avanzados de forja y temple del acero practicados en Oriente fueron adoptados por Europa). Desde entonces se ha considerado a la industria cuchillera española, influenciada casi en su totalidad por las formas de gusto árabe (no hay que olvidar que los musulmanes estuvieron casi ocho siglos asentados en España), como una de las más importantes potencias armeras del mundo. Dentro de ella, los centros cuchilleros más

afamados fueron Toledo y Albacete, ciudades donde la fabricación de las armas blancas había sido heredada de los árabes.

Según el prof. Ocete Rubio, "cuando los castellanos llegaron a las Islas Canarias, los aborígenes aún utilizaban armas fabricadas de obsidiana". Sobre el origen y procedencia del cuchillo canario existen varias teorías diferenciadas entre sí. Algunos investigadores sostienen que fueron los ingleses quienes lo trajeron a las islas. Personalmente, dado que hasta ahora ha sido imposible hallar en la industria cuchillera británica un tipo de cuchillo similar al canario, debo decir que no estoy nada de acuerdo con esta primera afirmación. Dicho esto, lo que sí que se ha considerado originario de Inglaterra es la expresión "naife"; pues, como todos sabrán, ella proviene del vocablo inglés "knife" (nombre con el que los británicos llegados a las islas desde el s.XVI denominaban al cuchillo y que, como escribiera el prof. Marcial Morera, entró a nuestras gentes por el oído, con lo que se ha reproducido su pronunciación y no su escritura). Otros estudiosos del tema dicen que, por las peculiares características del mango, el cuchillo canario proviene del norte de África. Nada es lo que tengo que añadir a esta segunda teoría. Según la tradición oral, hay también quienes no descartan la idea de que el cuchillo canario pueda tener su origen en la isla de Cuba. Acerca de esta hipótesis he de comentar que la respeto inmensamente, pero no la comparto; ya que, estarán conmigo, en que este planteamiento cae por su propio peso. Sin embargo, curiosamente tenemos conocimiento fidedigno que desde las islas se enviaban cuchillos canarios hacia la "Perla del Caribe" (Cuba). Esto lo hemos conocido merced a lo expresado en un documento fechado en marzo de 1882 en Guía de Gran Canaria donde se dice de forma literal "yo D. Juan de León Aguiar, vecino de esta Ciudad, recibí D. Francisco Martín Bento, como apoderado de D. Juan González Boza, con el objeto de remitir por mi medio a Dña. María de los Dolores González y López, hija del D. Juan González y residente en La Habana, una cajita con diferentes prendas de oro, dos hoces y tres cuchillos canarios, por un importe de ciento noventa y cinco rea-

les de vellón"; así como en otro, donde unos meses más tarde la ciudadana María de los Dolores González escribe desde Cuba confirmando haber recibido lo que le fue enviado desde Canarias.

Con respecto a la cronología del cuchillo canario ocurre algo similar a lo acaecido con su origen y procedencia. Así, mientras unos mantienen que es adoptado por la población insular desde el s.XVIII como complemento a su vestimenta, otros afirman que su presencia en Canarias no se remonta más allá de mediados del s.XIX (inicios del cultivo del plátano).

En cualquier caso, una vez abordadas todas las posibles teorías acerca del origen y procedencia del cuchillo canario a las que hemos tenido acceso, particularmente, y tras una minuciosa investigación sobre ello, considero que el origen del cuchillo canario está en aquellos territorios peninsulares donde permanecieron los árabes después de finalizada la Reconquista. Para mayores señas me atrevería a afirmar que se encuentra focalizado o localizado en las regiones de Toledo y Albacete, ciudades donde, como escribiera Martínez del Peral, la fabricación de los cuchillos proviene de los moriscos, habiendo los artesanos en el labrado y tratamiento de los metales. El doctor Grau-Bassas, en su obra "Usos y Costumbres de la Población Canaria de Gran Canaria", escribía "los cabezales de los cuchillos tienen un hermoso aspecto llenos completamente de dibujos de gusto árabe". Por otro lado, conocemos que en Canarias, según una factura fechada en abril de 1892 donde fueron recogidos todos los objetos que se llevaron desde Guía de Gran Canaria a la Exposición Internacional de las Flores (lugar donde se daban cita lo más destacados artesanos de la época) celebrada en La Palma de Gran Canaria, ha sido siempre algo habitual la importación de hojas de cuchillo procedentes de la Fábrica de Toledo. Así, en dicha factura puede leerse, entre otras cosas que "D. José Batista y González (padre del insigne cuchillero guineño "Maestro Vicente Batista) llevó tres cuchillos, de los cuales, dos de ellos eran con hoja del país y cabo de cuerno e incrustaciones en plata; y el tercero de ellos, con hoja de la fábrica de Toledo con incrustaciones en oro



FOTO: ALEJANDRO C. MORENO Y MARRERO

Cuchillo canario con influencias hispanomusulmanas. Colección particular de Alejandro C. Moreno y Marrero.

## Clasificación del cuchillo canario

**A** priori, elaborar una clasificación tipológica del cuchillo canario se presenta como una tarea ardua, complicada. Como escribiera Martínez del Peral, los libros especializados, los artículos de investigación, los catálogos de museos de armas, los glosarios de voces de armería y los propios documentos legales, utilizan una terminología no siempre coincidente al hacer referencia a determinadas armas. Asimismo, cada autor, conservador de un museo, coleccionista o investigador, califica las armas según su propio criterio, y por ello la uniformidad en la denominación (que es fundamental para su estudio), es, por lo general, ciertamente inexistente. Dicho esto, el cuchillo canario puede ser estudiado desde varias ópticas, perspectivas o puntos de vista claramente diferenciados:

### a) atendiendo al labrado del mango:

- Cuchillo de palo (son los más usados por el labrador).
- Cuchillo de feria, también denominados de cumbre o campo (se les considera la variedad más antigua).
- Cuchillo de costa o costero (denominados así por ser fabricados en la Costa de San Felipe, Gran Canaria).
- Cuchillo de flores o de Guía (son los que tradicionalmente se han elaborado en la ciudad norteña de Guía de Gran Canaria).

### b) atendiendo a la longitud de la hoja:

- Cuchillete (menos de 15 cm).
- Cuchillo de faldriquera (15 cm).
- Cuchillo de pastor (18 cm).
- Cuchillo de labranza o platanero (21 cm).
- Cuchillo boyero (léase también bueyero) o pitero (23 cm).

### c) atendiendo a los materiales empleados:

Cuchillo de trabajo (expresión que puede ser utilizada como sinónimo de herramienta) y Cuchillo-joya (son los elaborados en materiales nobles).



Cuchillo canario con marcadas formas de gusto árabe. Colección particular de Alejandro C. Moreno y Marrero.

hizo bastante popular entre la población insular. Con el transcurrir de los tiempos, este tipo de cuchillo de ascendencia morisca fue modificando algunos de sus elementos definitorios para ser sustituidos por otros realizados por nuestros artesanos locales con la intención de satisfacer las necesidades del hombre canario. El proceso evolutivo o modificador fue bastante duradero, pues hasta aproximadamente mediados del s.XIX no puede hablarse de un cuchillo canario propiamente dicho o definido por completo. El prof. Sosa Álamo, respaldando aún más nuestra teoría, escribe *"es muy posible que en un principio el origen del cuchillo canario fuese Toledo; y que luego enraizó en nuestra isla, donde ha pasado a formar parte de nuestro acervo cultural, y donde ha quedado y permanece"*. La británica Olivia Stone, a su paso por la ciudad gran Canaria de Telde, debió encontrar buena prueba de ello, ya que su libro de viajes está ilustrado con un cuchillo canario que, dada su similitud, podría ser fácilmente confundido con una faca toledana o con un cuchillo albacetense. Por último, el estudioso José Antonio Pérez Cruz, en su obra sobre la vestimenta tradicional gran Canaria, recoge *"el cabo, como parte más considerada del naife, ofrece una interminable gama de dibujos de inspiración árabe o morisca..."* En la actualidad, el cuchillo canario aún conserva muchos de aquellos primitivos rasgos de marcada ascendencia hispanoárabe, morisca, mudéjar, musulmana o peninsular (motivos florales o vegetales, jaqueados, dameros, ajedrezados...), pues, como dice el refranero popular, *"por más que se quiera, nadie puede negar su raza"*.

Sin más, a modo de conclusión final, considero que el origen y procedencia del cuchillo canario se encuentra en los árabes que tras la Reconquista se establecieron en las ciudades de Toledo y Albacete; no obstante, lo verdaderamente importante es que a día de hoy podemos hablar de él como algo nuestro, como algo que ha pasado de generación en generación, como algo digno de admiración...; como el cuchillo de Canarias, un símbolo de nuestra identidad que entre todos hemos hecho y del cual debemos sentirnos inmensamente orgullosos.

Dicho lo cual, a mi juicio, el cuchillo canario es simplemente el resultado de la evolución sufrida en las islas por el cuchillo hispanoárabe que en Canarias fue modificado como consecuencia de las nuevas tareas que tendría que desempeñar (cultivo del plátano, picado para los animales...). Este cuchillo mudéjar fue introducido en el archipiélago con la llegada de los propios conquistadores castellanos, así como, por la gran afluencia de comerciantes y mercaderes foráneos venidos a nuestra tierra. Según el prof. Lobo Cabrera, desde el s.XVI existen noticias de la presencia en Canarias de armas blancas de procedencia peninsular. Concretamente, nos habla de *"una espada toledana, una daga, cinco navajas y treinta cuchillos de cabos prietos"* que en el año 1570 son enviadas a Las Palmas de Gran Canarias desde la provincia de Cádiz. Así las cosas, todo cabe indicar que desde entonces el uso del cuchillo hispanoárabe, como ocurriera siglos atrás en las principales ciudades españolas, se



## Proceso de fabricación del cuchillo canario

La elaboración del cuchillo canario se divide en dos fases, de un lado, la fabricación de la hoja (tarea generalmente efectuada por el herrero); y de otro, la elaboración del mango (es donde entra en escena la figura del cuchillero). El tamaño del mango debe ser aproximadamente la mitad de la longitud de la hoja. Para la confección del mango se emplean unas anillas o roldanas de marfil, cuerno, hueso... a las que se les realizan unas incisiones e incrustaciones, denominadas taraceas o taraceado (método del cual existen referencias desde la España musulmana), formando las figuras deseadas por el maestro cuchillero (figuras florales o vegetales, geométricas, romboidales, ojo de perdiz, ajedrezados, dameros, jaqueados, etc). Una vez preparadas todas las piezas, se introducen en la espiga del cuchillo, se ajustan con una tuerca o remache llamada perilla y, por último, se procede al pulido y abrillantado.

## Materiales utilizados en la elaboración del cuchillo canario

Los materiales que se utilizan tradicionalmente en la elaboración del cuchillo canario son:

### a) Para el mango:

Oro: metal precioso de color amarillo, muy dúctil y maleable.

Plata: metal precioso relativamente blando que suele ir en aleación con el níquel.

Alpaca: metal blanco producto de la aleación de plata, cinc y níquel.

Níquel: metal de color y brillo semejantes a los de la plata, muy duro y algo más pesado que el hierro.

Latón: metal dorado producto de la aleación de cobre y cinc.

Cobre: metal rojizo, dúctil y maleable.

Aluminio: metal blanco con un brillo similar al de la plata, ligero y dúctil, muy maleable.

Marfil: materia dura y blanca recubierta de esmalte que se extrae de los dientes de los cacha-

lotes, así como de los colmillos de los elefantes y/o mamut (yacimientos arqueológicos).

Ámbar: resina fósil de color amarillo.

Pasta: masa moldeable realizada con cualquier material muy fácil de embutir.

Plástico: material sintético empleado para buscar los colores.

Ébano: madera pesada y maciza, muy negra por el centro y blanquecina por la corteza.

Hueso: material extraído, principalmente, de la vaca.

Cuerno: material extraído, por lo general, de la vaca, macho cabrío y carnero (negro, blanco y rubio).

b) Para la hoja: oro, plata, alpaca (también llamada plata alemana), acero inoxidable (denominada hoja blanca), acero al carbono (denominada hoja negra o canaria), acero damasquino (técnica del damasquinado que tiene su origen en la ciudad siria de Damasco).

## Utilidad del cuchillo canario

La utilidad (uso) del cuchillo canario, tanto históricamente como en la actualidad, ha sido y es bastante variada. Según el prof. Sosa Álamo, "hubo un tiempo en que



FOTO: JOSÉ ANTONIO PÉREZ CRUZ

Campeño de Gáldar (Gran Canaria).



era común llevar en la faja el cuchillo, como alarde de riqueza y poderío económico, como instrumento de trabajo, como ayuda en la labor diaria, como simple compañía”.

El cuchillo canario sirve al agricultor para cortar hierbas, ramas, injertar árboles y en todas las tareas del cultivo de las plataneras, pues siempre existe una hoja, florilla, un hijuelo o un tallo que extirpar; al pastor para trocear la hierba o el pasto y cortar las hojas de pitas; al arriero o gañán para sacar de apuros a un animal, seccionando a tiempo el cabestro o la cincha de una albarda, evitando así el desplome o ahorcamiento de este animal en riesgo; y al canario tradicional como arma de defensa, pues muchos hombres afirman que “ir sin el cuchillo canario colgado a la cintura, es como ir desnudos”.

El prof. Sosa Álamo escribía “el cuchillo canario era ideal para el corte de racimos, rolos y picado para los animales. Aún se utiliza en muchos lugares para el trabajo agrícola aunque sabemos como se encuentra la agricultura en este momento”.

Hernández, en su libro titulado “Cocina”, dice “Se trata del popular jefe que el hombre de campo tanto utilizaba para las tareas agrícolas como para el corte de la ración de queso familiar”.

Jarmen Laforet, en su obra “La isla y los demonios”, recogía “Un hombre lacio, de bigotes grises y caídos, afilaba una caña con un cuchillo canario, sentado en la puerta de su casa”.

La estudiosa Macarena Murcia, sostiene que “el cuchillo ha encontrado un hueco en la sociedad actual, ya no como herramienta de trabajo, sino como artículo de regalo de gran valor...”

Así las cosas, como escribiera el prof. Sosa Álamo, “últimamente, los cuchillos canarios se han utilizado como cortapapeles y abrecartas, como ricos presentes, como regalos- recuerdos a ilustres visitantes, como joyas carísimas. Y en miniaturas para solapas y colgantes. Es una muy bella costumbre que da vida y permanencia a esta tradición”.

## Personajes en la cuchillería canaria

De entre todos aquellos maestros cuchilleros que con su encomiable labor han contribuido al desarrollo y engrandecimiento de la cuchillería en canarias, habría que destacar con letras de oro a los hermanos Bartolomé y Laureano Marrero Rodríguez (creadores del cuchillo de costa hacia 1873), José Batista y González (Medalla de Oro en la Exposición Fiesta de las Flores de 1892, así como creador del cuchillo de flores o de Guía de Gran Canaria), Juan Croisier (Medalla de Oro en la Exposición Fiesta de las Flores de 1892), Pedro González y González (Medalla de Plata en la Exposición Fiesta de las Flores 1892), Cayetano Méndez (Medalla de Bronce en la Exposición Fiesta de las Flores de 1892), Manuel Marrero Roque, «maestro» Vicente Batista y León (máximo exponente de la cuchillería en Canarias), José Marrero Múxica, Cristóbal García Ossorio, Vicente Batista López (hijo homónimo del anteriormente citado), Juan del Toro Ossorio (de sus manos salieron las mejores hojas de cuchillo fabricadas en las islas), Aquilino Auyanet Pérez, Rafael Torres Ossorio (distinguido con la Medalla de Oro al Mérito Artístico en 1969) y Luís Norberto Marrero Bolaños.

## Popularidad del cuchillo canario

Hablar del cuchillo canario, por sorprendente que parezca, es hablar de algo que desde hace varias centurias ha sido parte importante de la población canaria. Todos, el pobre y el rico, el hom-

bre de campo y el de la ciudad, el viejo y el joven... tenían su propio cuchillo canario que lucían con orgullo.

Así, la británica Olivia Stone, en su libro de viajes que tituló “Tenerife y sus seis satélites” (1885), recoge “Casi todos los hombres y muchachos sueñen llevar cuchillos...”; signo inequívoco de que ya desde esta época el cuchillo canario goza de cierta popularidad entre nuestras gentes. Sin embargo, como escribiera el prof. Sosa Álamo, “el auge del platanar hizo muy popular en nuestra isla de Gran Canaria el uso del cuchillo canario, pues era ideal para el corte de racimos, rolos y picado para los animales”.

El investigador y folklorista Orlando García Ramos sostiene que “fueron los artesanos de la Costa de San Felipe (Guía de Gran Canaria) los que realmente difundieron este singular este singular cuchillo (cuchillo canario)”.

Sea como fuere, todo cabe indicar que era más fácil ver ir a la iglesia a una señora sin su abanico o a un viajante emprender el camino sin sus botas, que concebir a un isleño sin su tradicional cuchillo canario colgado al calzón.

## El cuchillo canario en la actualidad

Desde 1986, fecha en que se crea el Instituto de Estudios y Desarrollo de la Artesanía Canaria, el cuchillo canario, símbolo de nuestra identidad que se encontraba un tanto olvidado, goza de un extraordinario estado de salud. Así, desde aquí queremos agradecer y felicitar a



Cuchillo canario en oro realizado por Luís Norberto Marrero Bolaños. Colección particular de Alejandro C. Moreno y Marrero.

FOTO: ALEJANDRO C. MORENO Y MARRERO

este organismo, actual Fundación para la Etnografía y Desarrollo de la Artesanía Canaria (F.E.D.A.C.), por la ayuda prestada a los artesanos, en general, y a los cuchilleros, en particular; y principalmente, por haber hecho posible con ello que el arte de la cuchillería en Canarias alcanzase una segunda época de oro.

En los últimos tiempos, el cuchillo canario, como escribiera el prof. Sosa Álamo, "ha pasado a ser un instrumento de adorno y prestigio, pieza de coleccionismo, un motivo de orgu-

llo para sus poseedores, un recuerdo insigne de tradición familiar e incluso, un gesto de preferencia con el hijo a quien se le regala... Y los artesanos han cobrado un prestigio rayano en artista, por la creatividad, esmero y selección de los elementos decorativos... Estamos pues ante un milagro de la artesanía canaria que cada día gana más adeptos, que se recrea en lo nuestro y que se enorgullece de sus piezas".

Dicho lo cual, solo restaría decir que Canarias, a día de hoy, afortunadamente tiene el honor de contar con

un importante elenco de maestros cuchilleros que nos garantizan la total y absoluta pervivencia en el archipiélago de esta tan arraigada tradición.

## Agradecimientos

**A** Francisco Suárez Moreno (cronista oficial de San Nicolás de Tolentino e historiador) y a Sergio Aguiar Castellano (bibliotecario y archivero municipal de Guía de Gran Canaria), por haber confiado en mí.

## Bibliografía

- BLANCO PÉREZ, Vicente: "Enciclopedia de la Cultura de Canarias". Ed. Centro de la Cultura Popular Canaria. Tenerife, 2004.
- COROMINAS, Joan: "Diccionario Etimológico de la Lengua Castellana". Ed. Gredos. Madrid, 2003.
- CORRALES ZUMBADO, Cristóbal; CORBELLÁ, Dolores y ÁLVAREZ MARTÍNEZ, María: "Tesoro Lexicográfico del Español de Canarias". Ed. R.A.E y Gobierno de Canarias. La Laguna, 1996.
- CORRALES ZUMBADO, Cristóbal y CORBELLÁ, Dolores: "Diccionario Histórico del Español de Canarias". Ed. I. E. C. La Laguna, 2002.
- DONOSO-CORTÉS, Ricardo; MARTÍNEZ DEL PERAL Y FORTÓN, Rafael y ALONSO GARGALLO, Pilar: "Una Mirada a la Historia de la Cuchillería de Albacete". Ed. Centro de Promoción de la Artesanía (Mezquita de las Tornerías). Albacete, 1994.
- GARCÍA RAMOS, Orlando: "Voces". Ed. El Museo Canario. Las Palmas de Gran Canaria, 1991.
- GONZÁLEZ, Hilario: "La Fábrica de Armas Blancas de Toledo". Ed. Librería París-Valencia. Valencia, 1996.
- GRAU-BASSAS, Víctor: "Usos y Costumbres de la Población Campesina de Gran Canaria". Ed. El Museo Canario. Las Palmas de Gran Canaria, 1980.
- GUERRA, Francisco: "Memorias de Pepe Monagas". Madrid, 1958.
- HARTINK, A: "Enciclopedia de Cuchillos y Navajas". Ed. Libsa. Madrid, 2003.
- LOBO CABRERA, Manuel: "Gran Canaria e Indias durante los primeros Austrias". Ed. Gobierno de Canarias. Madrid, 1990.
- MARTÍNEZ DEL PERAL Y FORTÓN, Rafael: "Las Armas Blancas en España e Indias". Ed. Fundación Mapfre. Madrid, 1992.
- MARTÍNEZ DEL PERAL Y FORTÓN, Rafael: "Los Cuchilleros de Albacete en los siglos XVII y XVIII". Ed. FUDECU. Madrid, 1993.
- MORALES Y MARTÍNEZ DE ESCOBAR, Prudencio: "Memoria de la Fiesta de las Flores". Las Palmas de Gran Canaria, 1892.
- MORERA, Marcial: "Diccionario Histórico Etimológico del Habla Canaria". Gobierno de Canarias. Islas Canarias, 2001.

- MOURET, Jean-Noël: "El Mundo de los Cuchillos". Iberlibro. Barcelona, 1996.
- MURCIA SUÁREZ, Macarena: "Herreros y Latoneros, el Trabajo Tradicional del Metal en Gran Canaria". Ed. FEDAC. Las Palmas de Gran Canaria, 1997.
- MURCIA SUÁREZ, Macarena: "La Cuchillería en Gran Canaria (revista el Pajar)". La Orotava, 1997.
- NOIRET, Michel: "Cuchillos y Navajas". Ed. Iberlibro. Barcelona, 2000.
- OCETE RUBIO, Rafael: "Las Armas Blancas en España". Editorial Tucán. Madrid, 1988.
- O'SHANAHAN, Alfonso: "Gran Diccionario del Habla Canaria". Ed. Centro de la Cultura Popular Canaria. Las Palmas, 1995.
- PAGÉ, Camille: «La Coutellerie depuis L'origine jusqu'à nos Jours». Laffitte. Marseille, 1994.
- PASCUAL LÓPEZ, Mariana (de) y SÁNCHEZ FERRER, José: "Cuchillería, Arte y Patrimonio de Castilla La Mancha". Edita Caja Castilla La Mancha. Albacete, 2004.
- PÉREZ CRUZ, José Antonio: "La Vestimenta Tradicional en Gran Canaria". Ed. FEDAC. Las Palmas de Gran Canaria, 1996.
- RODRÍGUEZ PÉREZ-GALDÓS, Caridad: "Las Herramientas del Campesino" (La Provincia). Ed. Gobierno de Canarias. Las Palmas de Gran Canarias, 1993.
- SACH, Jan: "Enciclopedia ilustrada de las Armas Blancas". Ed. Susaeta. Madrid, 1999.
- SÁNCHEZ FERRER, José: "Introducción al Estudio de la Cuchillería Artística de Albacete". Ed. Diputación de Albacete. Castilla La Mancha, 2001.
- SANZ GAMO, Rubí: "La Cuchillería Antigua". Ed. Caja Castilla La Mancha. Albacete, 2004.
- SOSA ÁLAMO, Sebastián: "Catálogo de la Exposición sobre el Cuchillo Canario celebrada en el Casino de Las Palmas de Gran Canaria". Las Palmas de Gran Canaria, 1998.
- STONE, Olivia: "Tenerife y sus Seis Satélites". Ed. Cabildo Insular de Gran Canaria. Las Palmas de Gran Canaria, 1995.
- VERNEAU, René: "Cinco Años de Estancia en las Islas Canarias". Ed. J.A.D.L. La Laguna, 1996.

## Fuentes orales

Santiago Gil Romero, Juan Padrón León, Sebastián Mederos Martín, Juan González Castellano, Guillermo Domínguez Padrón, Juan Ortiz Miranda, Rafael Torres Ossorio, Luís Norberto Marrero Bolaños, José García Ossorio y Rosendo Mendoza Vega.

## Otras fuentes consultadas

- \* Archivo Parroquial de Guía de Gran Canaria.
- \* Archivo particular de Alejandro C. Moreno y Marrero.
- \* CABRERA, Javier: "Naife o una Historia con Cuchillos". Las Palmas de Gran Canaria, 1990.
- \* Fondo Documental Pedro Bautista Hernández (Archivo Municipal de Guía de Gran Canaria).
- \* MORENO Y MARRERO, Alejandro C: "Maestro Vicente Batista León y su contribución al Mundo de la Cuchillería en Canarias". Las Palmas de Gran Canaria, 2003.
- \* El Museo Canario.
- \* Registro Civil, Juzgado de Guía de Gran Canaria.

## Notas

- 1 El cuchillo canario de feria también es denominado cuchillo de cobre o cumbrero, cuchillo de campo o campero, así como cuchillo de dedal.
- 2 La Exposición Fiesta de las Flores se celebró en la Ciudad de Las Palmas de Gran Canaria entre los días 28 de abril y 8 de mayo de 1892. En ella se expusieron plantas, frutos, aves y otros animales, productos agrícolas, industriales y artísticos de Gran Canaria.
- 3 En el apartado dedicado a los personajes en la cuchillería canaria hemos citado a todos aquellos maestros cuchilleros que, desgraciadamente, ya no se encuentran entre nosotros.
- 4 Los cuchillos canarios que ilustran el presente trabajo pertenecen a la colección particular del autor.



# EL PAJAR

Cuaderno de Etnografía Canaria

II Época - Nº 20 Agosto 2005



de cestos,  
+ comercio  
y otras cosas

# Los últimos herreros de El Hierro

Inmaculada Nuez Quintana, Departamento de Ciencias Sociales  
Francisco Javier Noda Vizcaíno, Departamento de Tecnología  
Coordinadores

**Alfonso Acosta Fernández, Juan Luis Acosta González, Eibar Adrián López,  
Atasar Armas Machín, Rocío Armas Morales, Zebensuí Barrera Subirana,  
Marisela Cabrera Umbría, Alejandro Casañas Hernández, Alicia De la Rosa Hernández,  
Adelaida González González, Michel Cristina González Urquía, Herba Gorroño Pérez,  
María Guerra Toledo, Matías Gutiérrez Febles, Berta Barbarita Hallo Vera,  
Alejandro Lima Piñango, Aymara López Rosa, Tibizay Marichal Quintero,  
Estefanía Martín Miranda, Abidán Negrín Pérez, Estefanía Padrón Méndez,  
Juan Augusto Pérez Calero, Sara Quintana Micó, Anais Quintero Zamora,  
Pablo Rodríguez Cejas, Olga Varela Valle, Sandra Zamora Febles,  
Juan Luis Zamora Rodríguez.**

Autores

3<sup>er</sup> Premio. VI Certamen de Investigación «Nuestro Patrimonio Etnográfico»  
para el alumnado de Secundaria y Bachillerato



FOTO: FONDO DE LOS AUTORES

## Introducción

La sociedad herreña ha venido experimentando un lento proceso de transformación económica desde el último tercio del siglo XX que ha dado lugar al paso de una economía marcadamente primaria a una economía mixta. Se ha evolucionado así, de una agricultura tradicional de autoconsumo, escasamente desarrollada, a una agricultura tecnificada de exportación. Por otra parte, la diversificación económica se ha hecho sentir con el auge del turismo y el aumento del sector servicios asociado a éste. Se ha intensificado el comercio y la importación de útiles y maquinaria, con los que ya no puede competir la artesanía local, lo que ha supuesto la desaparición de algunas profesiones tradicionales.

Intentamos con este proyecto de investigación que nuestros alumnos y alumnas conozcan y valoren algunos oficios que están a punto de extinguirse. La mejor manera que vimos de conservar nuestra memoria histórica es que las chicas y los chicos la rescataran de su entorno.

## Breve reseña histórica

En un pasado no muy lejano, la herrería era una profesión representativa de la sociedad de ese momento y de la pujanza económica de un pueblo, como dice D. Andrés Armas León: "...antiguamente las herrerías eran como hoy los talleres de coches...". Los animales eran una herramienta de trabajo muy eficaz; había que cuidarlos para poder atender los campos.

En El Hierro, los primeros herreros procedían de Las Montañetas, pueblo de medianías situado al norte de la isla. Era una zona importante en la época y allí se instaló el primer ayuntamiento herreño. Los Pérez fueron la primera familia que se dedicó a la herrería. Uno de sus miembros fue a aprender el oficio a La Laguna, a la famosa calle Herradores, donde

se instalaba el gremio, y de allí trajo sus conocimientos.

Aún hoy en día, los herreros recuerdan a Los Pérez como los impulsores de la herrería en la isla de El Hierro.

### D. Antonio Pérez Pérez, herrero de Sabinosa.

D. Antonio Pérez Pérez fue uno de los muchos herreros que tuvo la isla. Nació en el año 1892 en Sabinosa, en la calle Senador. Empezó a ejercer como herrero a los veinte años en su pueblo natal. Allí montó su primera herrería, justo frente a la plaza.

Estaba casado con Doña Francisca Hernández y tenía cinco hijos, tres mujeres y dos varones.

Murió de una trombosis a los 85 años, en el mes de junio del año 1.977, siendo uno de los mejores herreros de la isla.

### D. José Armas Morales, herrero de Los Mocanes

D. José Armas Morales nació en el mes de julio de 1914, en Los Mocanes. Se crió en La Candelaria y en La Tabla. No fue a la escuela y aprendió el oficio con su abuelo. Su herrería la heredó de éste. Según nos cuenta su hijo, D. Antonio Armas Armas: "...en su época sólo había dos herreros más: Barquero (al que enseñó D. Juan Padrón, uno de los primeros herreros de la isla) en Valverde y Nicolás Acosta en San Andrés... Los herreros del año '44 eran aprendices que no hacían gran cosa... pero con el tiempo se les quedaron las cosas...", "...No había dinero entonces, se hacía el trueque ...herraduras por transporte, podonas por cebada, etc..."

Después de la guerra destacó en la lucha canaria, como El Pollo de Barlovento. "...antes la lucha no era como ahora, antes sólo eran desafíos..."

D. José es abuelo de Atasar y Claudia Armas Machín, alumnos del centro, quienes han recopilado esta información.

### D. Gregorio Padrón Padrón, herrero de Las Toscas



FOTO: FONDO DE LOS AUTORES

D. Gregorio Padrón Padrón era un herrero que nació en el año 1911 en La Frontera y falleció el 18 de enero de 1992. Aprendió el oficio a los treinta años mirando cómo otros herreros hacían herraduras, machetes, podonas, etc. Al pasar el tiempo decidió montar su primera herrería en Las Toscas (La Frontera), lugar donde se encontraba su vivienda. No era su único trabajo. Además trabajaba en la agricultura, en la ganadería, fabricando carbón, etc.

También era un buen folclorista. Aún se le recuerda por su gran maestría como tocador del pito herreño y cantador de la meda.

En cuanto al tema de la herrería, su bisnieta Estefanía Padrón Méndez, alumna del centro, le hizo una entrevista a su abuelo D. Fidel Padrón González, hijo de D. Gregorio, quien explicó:

"Mi padre hacía unas verdaderas obras de arte en la herrería. Él herraba las bestias de casi todos los del pueblo y cobraba aproximadamente 40 ptas. A los sesenta y cinco años se retiró, ya que estaba agotado y era hora de

retirarse. Cuando mi padre murió yo decidí traerme a mi casa el yunque, la fragua y todos los instrumentos de la herrería, pero cuando los fui a buscar me di cuenta de una tragedia: ¡me habían robado la fragua! Para mí fue un golpe muy duro ya que eso era un bonito recuerdo de mi padre; todo ese tiempo de trabajo quedó resumido a un simple recuerdo. Hoy en día, hasta a mí me cuesta recordar cómo era realmente mi padre y cómo se sacrificó por mí y por mis hermanas para que seamos lo que somos ahora."

## Actualidad

### D. Leonardo Armas Benítez, herrero de Belgara

D. Leonardo Armas Benítez, nace en 1916. Es el más pequeño de cinco hermanos. Sus padres eran agricultores y atendían un pequeño molino. Además, su padre fue herrero y le enseñó el oficio. A lo largo de su vida compaginó éste con otras actividades: regentó el Casino de Belgara, tuvo una tienda y un molino de gofio (el último que funcionó en El Golfo).

Tanto la tienda como la herrería, el molino y el Casino se encuentran en un solo edificio, que además es su casa. Las instalaciones del molino se encuentran en buen estado de conservación y D. Leonardo las ha ofrecido en varias ocasiones a instituciones públicas y particulares para recuperarlas como museo, deseo que hasta el momento no ha sido posible realizar.

La herrería, sin embargo, se encuentra en peor estado de conserva-



D. Leonardo con Marisela Cabrera Umbria y María Guerra Toledo, alumnas del centro.

ción, ya que fue abandonado su uso hace mucho tiempo. Aún así, amablemente nos mostró las herramientas que conserva y nos contó sus vivencias y experiencias como herrero.

Como el resto de los herreros de la isla, principalmente se dedicaba a fabricar herraduras y utensilios para la agricultura.

### D. Andrés Armas León, herrero de El Mocanal



D. Andrés en su herrería de El Mocanal



Yunque y fuelle de D. Andrés

D. Andrés Armas León nació el 24 de marzo de 1928 en el Hoyo del Barrio, municipio de Valverde. A los seis años empezó a estudiar en la escuela, pero no siempre iba, ya que tenía que trabajar con su padre en el campo; "...la mitad de los días no veníamos y el maestro mandaba un recado a nuestros padres..."; "...la comida había que plantarla para recogerla, no como ahora que se trae de otros sitios, se trae de fuera..."; "...vivíamos felices plantando y con nuestros animales..."

Sin embargo, cuando iba a la escuela "...me escapaba a la hora del recreo para ver cómo trabajaba El Portugués (D. Juan Viera, herrero de El Mocanal)... Un día me dijo: cuando seas grande te enseño. Se lo con-

té a mi padre, que no me hizo mucho caso; pero a los dieciséis años fue a hablar con El Portugués, que le pidió 2 onzas para enseñarme. Mi padre no tenía ese dinero, pero tenía un becerrito que vendió para obtener las 2 onzas (32 duros) y así aprendí mi oficio durante año y medio, porque yo llevaba mucho tiempo mirándolo..."

"...A los dieciocho años tuve mi primera herrería en un pajero con techo de colmo, situada a la entrada de El Mocanal. Años más tarde le compré mi actual herrería junto con la casa a un ahijado de El Portugués, en la que sigo viviendo..."

Nos cuenta que en 1946 había trece herreros en la isla (dos en la Villa, uno en San Andrés, tres en El Pinar, dos en El Mocanal, uno en Merese, uno en Los Jarales, uno en Los Mocanes y uno en Sabinosa) y todos tenían muchísimo trabajo, "...ya que había tantas bestias como hoy hay coches..."; "...lo mismo pasaba con la agricultura que a veces no daba avío haciendo podonas para segar centeno, cebada, trigo y avena..."; "tenía mucha clientela porque era serio y garantizaba los trabajos..."; "...cuando empecé, cuatro herraduras con sus clavos y ponerlas costaba 15 pesetas..."

En el año '50 se fue a El Golfo a trabajar en la construcción de la carretera, "...como yo le daba buen temple a las herramientas me llevaron a un taller que ellos tenían abajo..."

D. Andrés también pasó años duros, en los que se vio obligado a emigrar a Venezuela, desde 1955 a 1958 y desde 1963 a 1965, "...Trabajé muy duro en el Mercado de Caracas para mandar dinero para acá..."; "...para sacar a los míos adelante, ya que tengo tres hijos, una chica y dos chicos, todos con un buen trabajo... muy buenos hijos y muy trabajados..."

Volviendo a su herrería, nos cuenta la historia de su fuelle, que tiene más de dos siglos. "Yo creo que es el único de Canarias de este tipo que sigue funcionando. Tiene el armazón de tea y le tuve que cambiar el forro, le puse uno de cuero curtido..."; "...el yunque lo traje la primera vez que vine de Venezuela en una maleta, es de hierro fundido y pesa 86 kg."

## El oficio



FOTO: FONDO DE LOS AUTORES

D. Andrés recibió a todas las alumnas y alumnos de 2º de E.S.O. del I.E.S. Roques de Salmor en su herrería e hizo una demostración del trabajo que en ella hacía. Fabricó una herradura y fue explicando, paso a paso, todo el proceso.

### Materias primas

Por aquellos años, -nos cuenta-, era difícil conseguir metales. Buscaba restos de máquinas y herramientas que pudiera aprovechar. Transportaba desde Tenerife bidones llenos de chatarra que compraba al peso. Como ejemplo, recuerda que en Santa Cruz de Tenerife desmontaban los raíles de un tranvía, cosa que aprovechó para suministrarse de material para la herrería. Hoy en día, es mucho más fácil conseguir estos materiales. Sigue reciclando restos de acero o comprándolos en ferreterías.

El otro elemento fundamental en la herrería, es la fuente de energía necesaria para fundir los metales. En este caso, es el carbón de origen vegetal. D. Andrés nos explicó que existen dos procesos diferentes para obtener el carbón vegetal, el *carbón ahogado* y el *carbón al viento* (o *al aire*). El primero se utilizaba para braseros y hornillos y, el segundo, se el-



FOTO: FONDO DE LOS AUTORES

Andrés Armas León en plena tarea.

boraba expresamente para usar en las herrerías.

*"...Nos reuníamos varios herreros en el mes de marzo, cuando aún los brezos estaban húmedos, y nos íbamos durante varios días al monte. Primero cortábamos la leña, luego hacíamos un hoyo, colocábamos debajo charasco seco (leña fina) y encima poníamos los troncos de brezo recién cortados... Le echábamos candela al charasco y cuando se iban consumiendo los troncos le echábamos más..."; "... cuando se había hecho brasa se le echaba encima tierra fina y se dejaba enfriar toda la noche..."; "... al recogerlo teníamos que tener cuidado para que no se mezclara con el jable porque en la fragua se derrite y la tupe..."; "...era un trabajo muy duro porque teníamos que estar pendientes del fuego..."* Así nos cuenta D. Andrés cómo obtenían el carbón para todo un año. Hoy en día, sigue yendo al monte cada dos o tres años porque ha bajado mucho la producción.

### Técnicas y herramientas utilizadas

Durante la demostración de la fabricación de la herradura nos fue explicando la técnica a utilizar, el temple. D. Andrés enciende el carbón con pequeños trozos de tea y lo aviva con el fuelle. Cuando tiene la brasa a punto, calienta la pieza metálica hasta ponerla al rojo vivo y comienza a golpearla, repitiendo este proceso hasta darle la forma deseada. *"...El temple no es el mismo para todas las piezas...no es lo mismo hacer una podona que hacer un pistoleta..."*

Entre las herramientas utilizadas destacan, entre otras, las siguientes: la fragua con el fuelle, la pala para el carbón, el pincho para *destupir* la fragua, el espetón para mover el carbón, las tenazas, los punteros, el yunque, el martillo grande y mediano para forjar, tenazas, la mandarría (marrón o maza), la prensa, las limas planas y de media caña, el banco, la poceta para enfriar, etc.

### Producción

Los herreros fabricaban principalmente, clavos y herraduras (*con canelos para que las bestias no las boten*), y útiles para la agricultura y la ganadería; podonas para segar, gua-

tacas, sachos, azadas (*pa'surquiar*), cuñas (*pa'encavar*), hachas, cendajas, machetes, tijeras, cuchillos, rejas de arado, machos y herrajes para cabrestos, cascabeles, regatones y clavos para astas, etc.

También fabricaban herramientas para la construcción: barras para hacer virar la piedra, clavos y pistoletes para romper la pedrera y abrir barrenos, escodas para labrar la piedra, etc. Herramientas para la pesca: laperos, fijas para coger pulpos y cangrejos, tenazas para coger morenas, raspones para coger meñocas para engodar, etc.



FOTO: FONDO DE LOS AUTORES

El herrero, golpeando una pieza metálica durante su demostración a los alumnos.

## Valoración y conclusiones

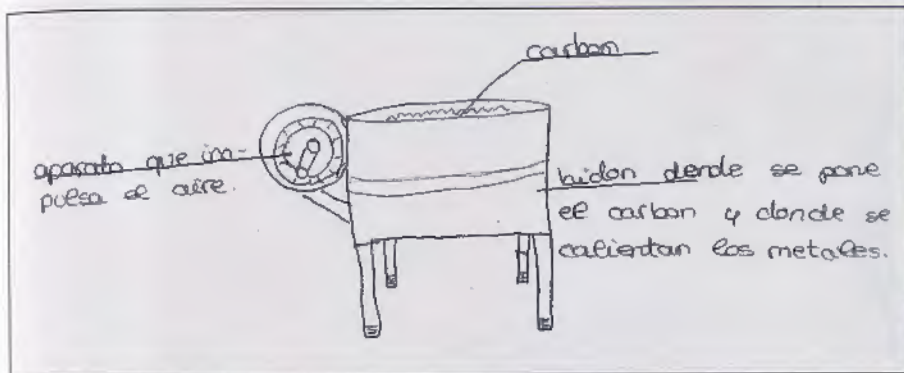
### Alumnado

Las opiniones del alumnado sobre este proyecto han sido muy positivas.

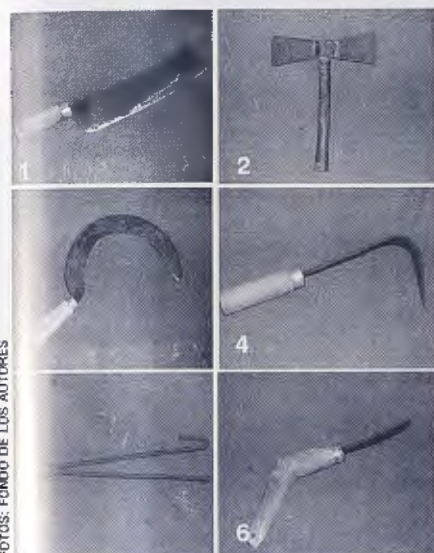
Destacan positivamente el haber realizado esta experiencia entre dos áreas y que los contenidos trabajados en el Centro tengan una relación cercana con su entorno más próximo.

Se muestran muy contentos por la formación teórica y práctica que les ha proporcionado D. Andrés con su demostración en la herrería.

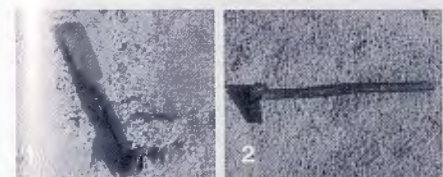
Algunos alumnos y alumnas, no solamente han aprendido cómo vivían y trabajaban los herreros en general, sino que han averiguado datos sobre sus antepasados, abuelos o bisabuelos, que habían sido herreros y que ellos desconocían.



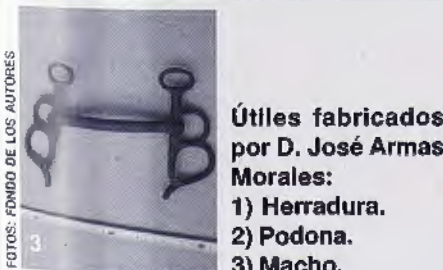
Boceto de la última fragua utilizada por D. Leonardo Armas Benítez. A la derecha, rincón de un taller de herrería.



Útiles fabricados por D. Andrés Armas León:  
1) Machete. 2) Escoda. 3) Podona.  
4) Raspón. 5) Tenazas para morenas.  
6) Llapero.



Útiles fabricados por D. Leonardo Armas Benítez:  
1) Espetón. 2) Martillo.



Útiles fabricados por D. José Armas Morales:  
1) Herradura.  
2) Podona.  
3) Macho.

Esperan asimismo que su trabajo sirva para que esta profesión se recupere y no se olvide, aunque, a su vez, creen que es muy dura y difícil de desempeñar actualmente.

### Herreros

Los verdaderos artífices de esta experiencia, sin los cuales no hubiera sido posible llevarla a cabo (D. Andrés y D. Leonardo), se han mostrado muy contentos de hacer partícipes a los jóvenes de sus oficios y vivencias. La valoran como muy buena y esperan que se repita en sucesivos cursos escolares, no sólo con este oficio sino con otros que están desapareciendo, como el de molinero, carbonero, latonero, etc.

### Profesores

Para los profesores, la realización de este proyecto nos ha sido muy gratificante y satisfactoria por varios motivos:

- Conocer de cerca una profesión que se recordaba de la niñez pero que no conocíamos en profundidad.
- Una relación con nuestras alumnas y alumnos de una forma más lúdica y más cercana a su vida.
- Compartir una experiencia docente que ha permitido desarrollar un trabajo interdisciplinar de forma cooperativa que nos ha enriquecido a nivel profesional y personal.
- Conocer mejor las tradiciones, vivencias, etc. del lugar donde se vive y desarrolla el trabajo docente.
- Conocer a personas entusiastas y desinteresadas que han apoyado y ayudado en todo lo que se ha necesitado.

### Bibliografía

- SÁNCHEZ PERERA, Sixto: "Herreros en la isla de El Hierro", El Pajar, nº 2, Tenerife, 2002.
- MURCIA SUÁREZ, Macarena: "La Herrería en Gran Canaria", El Pajar, nº 2, Tenerife, 2002.
- COLECTIVO CULTURAL LA ESCALERA: "El sonido que se apaga", El Pajar, nº 2, Tenerife, 2002.
- GARCÍA RODRIGUEZ, Jesús: "Hierro en las manos. Venancio González Hernández, herrero de Pinolera", El Pajar, nº 2, Tenerife, 2002.
- LA OPINIÓN DE TENERIFE: "Oficios de viejo" en *La Opinión de Tenerife*, Tenerife, nº 6, 2003.
- MINISTERIO DE INDUSTRIA Y ENERGÍA: *Guía de la artesanía de Santa Cruz de Tenerife*, Cabildo de Tenerife, Tenerife, 1982.
- MILLARES, Yuri: "Un herrero en el llamadero" de *La ruta de los sentidos, Canarias 7*, Las Palmas de Gran Canaria, 6 de junio de 1999.

### Fuente orales

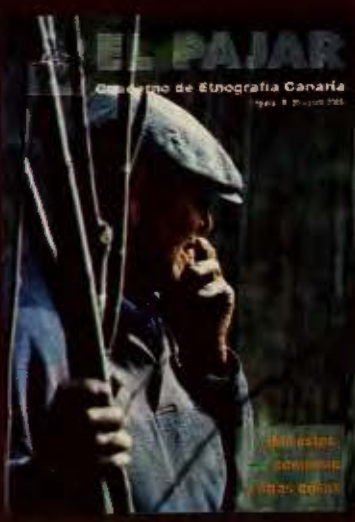
- D. Leonardo Armas Benítez. Belgara Baja (La Frontera).
- D. Andrés Armas León. El Mocanal (Valverde).
- D. Fidel Padrón González, hijo de D. Gregorio Padrón Padrón y abuelo de Estefanía Padrón Méndez, alumna del centro. Las Toscas (La Frontera).
- D. Antonio Armas Armas, hijo de D. José Armas Morales y padre de Claudia y Atasar Armas Machín, alumnos del centro. Los Mocanes (La Frontera).

### Fonografía

Entrevista realizada a D. Andrés Armas León en su herrería de El Mocanal (Valverde) en marzo de 2003

### Anexo

Cuadernillo de campo *Los últimos herreros de El Hierro*.



**"EL PAJAR. Cuaderno de Etnografía Canaria"**

© Asociación Cultural "Pinolere. Proyecto Cultural"

**Director:** Rafael C. Gomez Leon.

**E-mail:** gomezleonrafael@yahoo.es

**Redacción:** Jesus Garcia Rodriguez, Chano Diaz.

**E-mail:** directorelpajar@yahoo.es

**Asesores para este número:**

- Manuel Hernandez González. Universidad de La Laguna.
- Amelia Rodriguez Rodriguez. Univ. Las Palmas de Gran Canaria.
- Juan de la Cruz Rodriguez. Museo de Antropología de Tenerife.
- Pedro Grimón Gonzalez. Maestro.
- Jorge Pais Pais. Patrimonio La Palma.
- Francisco Suárez Moreno. Cronista oficial de La Aldea. Gran Canaria.
- Manuel A. Fariña González. Universidad de La Laguna.

**Diseño:** Chano Diaz.

**Foto de portada:**

© Yaczi Gomez Lima.  
Norberto Luis Perdigón. Cestero. La Florida, La Orotava. Enero 2005.

**Foto de contraportada:**

© Chano Diaz.  
Cartel VII Jornadas de Estudio y Debate del Patrimonio Etnográfico.

**Publicación:** 2 numeros al año.

**Numero:** 20 - **Época:** II - **Año:** Agosto 2005.

**Tema monográfico:**

"De cestos, comercio y otras cosas".

**Redacción:**

"EL PAJAR. Cuaderno de Etnografía Canaria"  
Urbanización Viña Los Frailes. Calle Aceviño, 28

38300 La Orotava. Tenerife. Islas Canarias.

**Fax:** 922 32 26 78 - **Móvil:** 666 228 991 / 659 26 78 82

**E-mail:** directorelpajar@yahoo.es

**Suscripción y solicitud de números atrasados:**

"EL PAJAR. Cuaderno de Etnografía Canaria"

C/ Germinal, 36 - 38310 Pinolere. La Orotava. Tenerife

**Tfno.** 922 33 67 33 / **Fax:** 922 32 26 78

**E-mail:** pinolere@yahoo.com - directorelpajar@yahoo.es

**Edita:** Asociación Cultural "Pinolere. Proyecto Cultural".

**Colaboran en la edición:**



Gobierno de Canarias  
Viceconsejería de Cultura  
Dirección General de Diversión  
e Innovación Educativa



Consejo de Tenerife  
Área de Cultura y  
Patrimonio Histórico



Cabildo  
de La Palma



Excma. Ayuntamiento  
de la Villa de La Orotava  
Área de Educación,  
Cultura y Deportes

# sumario

## de cestos

- 4 Tejedoras de ayer, artesanas de la prehistoria. © Javier Velasco Vázquez - Teresa Delgado Darías
- 11 El uso de las fibras vegetales y la madera entre los benañoaritas. © F. Jorge Pais Pais
- 17 Los vegetales en las fiestas canarias a lo largo de la historia. © Manuel Hernández González
- 24 Centeno, cobijo y gofio. © Yaiza González Hernández
- 28 Los castañeros de Gran Canaria y La Gomera. © Antonio C. Perdomo Molina
- 34 Cesteros de Tienda Rica. © Yaiza González Hernández
- 40 La badana de platanera en la artesanía palmera. © Pedro Merino Martín

## comercio

- 45 Influencia de los gremios y cofradías en los oficios del siglo XVI en la isla de La Palma. © Manuel Garrido Abolafia
- 50 Un bien de interés público: La nieve en Santa Cruz de La Palma. © Pedro Merino Martín
- 59 Abastecimiento de carne y política municipal en Tenerife durante el siglo XVIII. © Adolfo I. Arbelo García
- 68 Las ventas, los oficios y el comercio al por menor de La Orotava en el siglo XIX. © Manuel Hernández González
- 75 El comercio tradicional de La Palma. © Néstor José Pellitero Lorenzo
- 79 Algunos datos del comercio al por menor en la Vega de San Mateo, Gran Canaria. © Mari Carmen Naranjo Santana
- 82 La notación de las cuentas de venteras y pescadoras. © José M. González Rodríguez
- 90 Guía de Gran Canaria, un municipio de origen comercial-agrario. © Sergio Aguiar Castellano
- 98 El comercio minorista en Gran Canaria de la primera mitad del siglo XX. © Francisco Suárez Moreno
- 107 Hilando pasado y presente... tejiendo futuro. © Beatriz Ballester Morán
- 113 Los hornos para pasar higos en Fuencaliente y Villa de Mazo. © Juan J. Santos Cabrera

## más allá del mar

- 117 La figura histórica de Amaro Pargo (siglo XVIII). © Manuel A. Fariña González
- 134 Tres expresiones de la cestería dominicana. © Wálter Cordero
- 146 Fibras duras de Mesoamérica. © Ana Roquero
- 151 Canarias y la República Oriental del Uruguay. © Juan Manuel Ramos Santos - Jesús Agomar González Guillama
- 159 El regreso del juego de palo chico a Canarias. © Argimiro González
- 165 Decoración de las cesterías saharianas. © Tatiana Benfoughal

## misceláneas

- 175 Consideraciones generales sobre el cuchillo canario. © Alejandro C. Moreno y Marrero
- 183 La visión anglosajona sobre las Islas Canarias. © Marcos Hormiga
- 193 Las actividades pesqueras tradicionales en el sureste de Gran Canaria. © Carolina Batista Galván - Francisco Mireles Betancor - Sergio Olmo Canales - Amelia C. Rodríguez Rodríguez

## certamen de investigación

- 200 Hilos y carretes. © Varios autores
- 206 Las salinas sobre barro y el oficio de salinero. © Varios autores
- 213 Los últimos herreros de El Hierro. © Varios autores

Ninguna parte de esta publicación, incluyendo el diseño de cubierta, puede ser reproducida, almacenada o transmitida en manera alguna ni por medio, ya sea eléctrico, químico, mecánico, óptico, de grabación o de fotocopia, sin permiso escrito del editor o autores.

La redacción de la revista "EL PAJAR. Cuaderno de Etnografía Canaria" no se hace responsable del contenido total o parcial del texto y/o documentos gráficos que se insertan en cada artículo, siendo su autor/a responsable del mismo.




# EL PAJAR

Cuaderno de Etnografía Canaria

II Época - Nº 20 Agosto 2005



de cestos,  
+ comercio  
y otras cosas



**Las técnicas**

utilizadas son procesos sencillos, donde las manos manejan dos o más elementos lineales, para confeccionar una pieza textil. Las herramientas simples (podana, cuchillo y cuña), ayudan en el proceso de tejido.

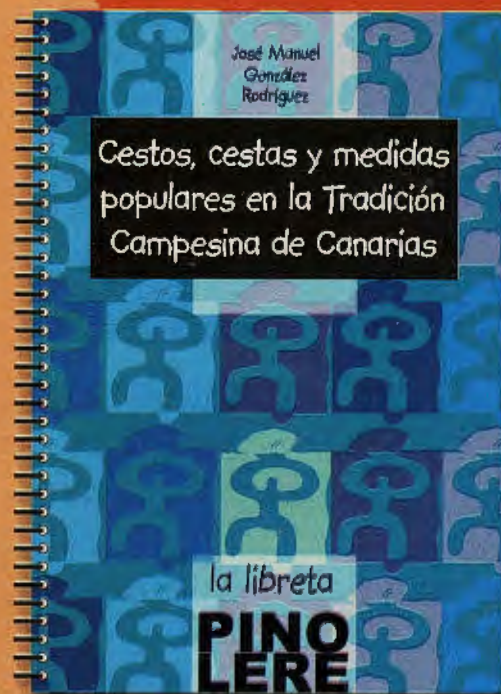
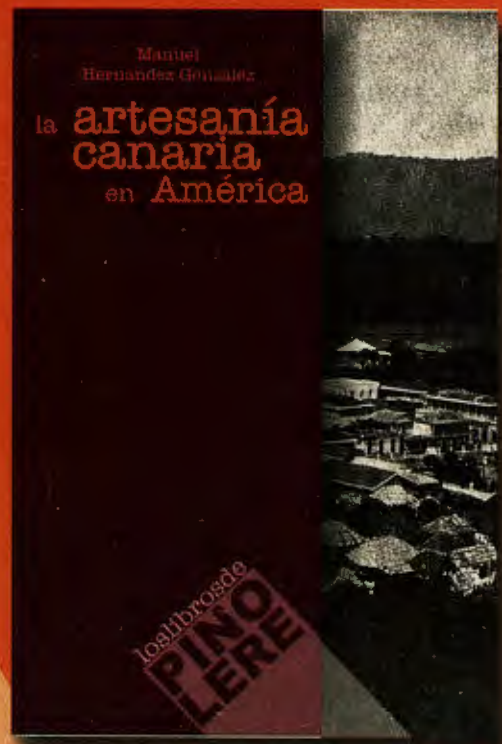
Las variantes empleadas son:

Técnica de trenza  
Técnica de la cesta  
Técnica de la espiral

# ETNOGRÁFICO MUSEO PINOLERE

La Orotava - Tenerife - Islas Canarias

ediciones  
**PINO  
LERE**



tres colecciones  
tres miradas



de venta en librerías o solicítelas a:  
A.C. Pinolere Proyecto Cultural  
C/ Germinal, 36 - 38310 Pinolere. La Orotava. Tenerife  
Tfno./Fax: 922 32 26 78  
E-mail: [pinolere@yahoo.com](mailto:pinolere@yahoo.com) - [directorelpajar@yahoo.es](mailto:directorelpajar@yahoo.es)

VIII  
JORNADAS

DE DEBATE Y ESTUDIO  
DE ARTESANÍA  
Y PATRIMONIO ETNOGRÁFICO

cestería

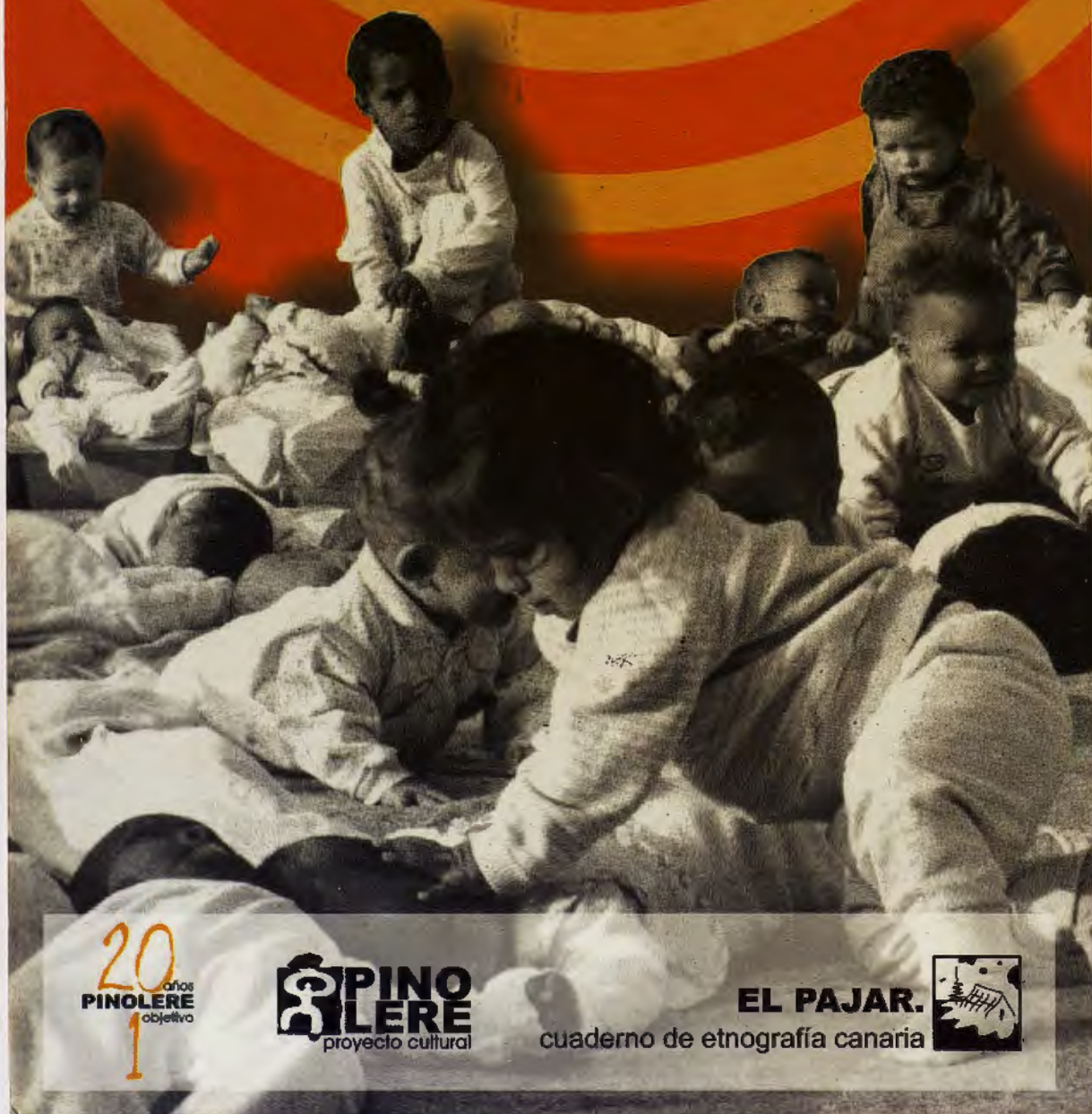


# tejiendofuturo

25, 26 y 27 noviembre  
2005

Parque Etnográfico Pinolere

PINOLERE. LA OROTAVA. TENERIFE. CANARIAS



20 años  
PINOLERE  
objetivo  
1

**PINO  
LERE**  
proyecto cultural

**EL PAJAR.**  
cuaderno de etnografía canaria

