

EL PAJAR

Cuaderno de Etnografía Canaria

II Época - Nº 19. Agosto 2004

**la
cultura
ganadera**

más allá del mar



"El PAJAR. Cuaderno de Etnografía Canaria"

© Asociación Cultural "Pinolere. Proyecto Cultural"

Director: Rafael C. Gómez León.

E-mail: gomezleonrafael@yahoo.es

Redacción: Jesús García Rodríguez, Chano Díaz.

E-mail: redaccionelpajar@yahoo.com

Asesores para este número:

Manuel Hernández González. Universidad de La Laguna.

Amelia Rodríguez Rodríguez. Univ. Las Palmas de Gran Canaria.

Juan de la Cruz Rodríguez. Museo de Antropología de Tenerife.

Pedro Grimón González. Maestro. Programa Contenidos Canarios.

Consejería de Educación, Cultura y Deportes.

Pedro Molina Ramos. Presidente de AGATE (Asociación de Ganaderos de Tenerife).

Javier Gil León y Claudio Moreno Medina. Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca. Gobierno de Canarias.

José Manuel González Rodríguez. Universidad de La Laguna.

Ricardo Reguera Ramírez. Profesor de Secundaria. Lanzarote.

José González Navarro. Doctor en Antropología.

Diseño: Chano Díaz.

Foto de portada:

© Javier Gil León

Santiago Mendoza ordeñando sus ovejas en Cueva Sosa.

Gáldar. Gran Canaria. Año 2001.

Foto de contraportada:

© Dirección General de Patrimonio Histórico. Gobierno de Canarias.

Publicación: Tres números al año.

Número: 19 - **Época:** II - **Año:** Agosto de 2004.

Tema monográfico:

"La cultura ganadera. Más allá del mar".

Redacción, suscripción y solicitud de números atrasados:

"El PAJAR. Cuaderno de Etnografía Canaria"

Urbanización Viña Los Frailes. Calle Aceviño, 28

38300 La Orotava. Tenerife. Islas Canarias.

Fax: 922 322 678 - **Móvil:** 666 228 991 / 659 26 78 82

E-mail: pinolere@yahoo.com

Edita: Asociación Cultural "Pinolere. Proyecto Cultural".

Colaboran en la edición:



Gobierno de Canarias
Consejería de Educación,
Cultura y Deportes
Dirección General de Cultura
Dirección General de
Patrimonio Histórico
Dirección General de Ordenación
e Innovación Educativa



Cabildo de Tenerife
Área de Cultura y
Patrimonio Histórico.
Área de Educación,
Mujer y Juventud



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

editorial

la
cultura
ganadera
más allá del mar

En una ocasión más, desde esta ventana que conforma nuestra editorial, queremos iniciar nuestras reflexiones hablando del compromiso de "El Pajar. Cuaderno de Etnografía Canaria" con la oralidad en Canarias y con cuantas personas ven en este importante aspecto de documentación oral, en la memoria viva de nuestra gente, base importante y complementaria para desarrollar cuantos trabajos de investigación se inician y que a veces, adolecen de esa información directa de nuestros viejitos que puede corroborar, complementar o plantear nuevas hipótesis a las fuentes escritas y/o arqueológicas utilizadas en la metodología de nuestra investigación. Por suerte, cada vez son más los investigadores que se acercan a beber de la sabiduría de nuestra gente. "El Pajar. Cuaderno de Etnografía Canaria" pretende y ha pretendido ser esa vía de transmisión de muchas de esas historias que de no haber sido recogidas o tenidas en cuenta por múltiples trabajos de investigación hubieran desaparecido en la memoria de nuestros mayores. Para todos los que creen en nuestra gente, en la tradición oral, en nuestra revista tienen su casa como así lo ha pretendido a lo largo de los veinte números editados hasta el momento.

Nuestra revista es hoy en día, una publicación consolidada convertida en un referente irremplazable cuando se habla de etnografía en Canarias, y cada vez más fuera de estas islas. Lo que comenzó como una discreta publicación a la sombra de la Feria de Artesanía de Pinolere en 1995, se ha convertido con el paso de los años -una década el próximo 2005 y con veinte números en la calle- en una piedra angular y recurso documental de muchos estudios y de muchas personas de nuestra sociedad en general, que cada vez tienen más claro que nuestras señas de identidad están en nuestras raíces aún vivas de nuestro pueblo.

El sacar adelante proyectos de este tipo se debe sobre todo a la complicidad de muchos estudiosos que se resisten a que sus investigaciones duerman o mueran en alguna vetusta estantería de algún departamento o archivo, o por el contrario quede relegado al ámbito de los eruditos de alguna que otra especialidad. El esfuerzo por transmitir estos estudios, con un espíritu divulgativo y fluido para un lector profano en muchas de las propuestas que aquí aparecen, es más que loable, hecho que el equipo de redacción y asesores queremos agradecer públicamente a todos los que se han comprometido y participado en estos dos nuevos números, 18 y 19, de El Pajar que giran en torno al tema de "La ganadería, el hombre y el medio".

El tema monográfico que nos ha servido de justificación para sacar estos dos nuevos números, la cultura ganadera, encierran un amplio abanico de contenidos, muchos de ellos no abordados en esta ocasión por razones de espacio dada la diversidad y amplitud del campo de trabajo en el que nos hemos visto inmersos. Ello, nos va a permitir de cara a próximas ediciones retomar este vasto aspecto de nuestra cultura popular y base económica durante siglos para la población del Archipiélago, hoy quizás en clara retroceso o por lo menos en clara reconversión.

Un aspecto que no queremos dejar de mencionar, aunque suene a raro, son los económicos con los que toda publicación de estas características debe contar. En este capítulo, lógicamente tienen un peso específico las instituciones públicas y privadas que con su apoyo hacen posible que tras año, tres nuevos números de "El Pajar. Cuaderno de Etnografía Canaria" vean la luz. Otro pilar importante, de sostén económico, son los suscriptores quienes con su apoyo hacen posible que esta apuesta cultural siga siendo una realidad.

Pero si "El Pajar. Cuaderno de Etnografía Canaria", nace y se desarrolla en Canarias, quiere ahora más que nunca, tener una vocación nacional e internacional, apostando por acercar, a través de nuestra publicación, contenidos sobre la etnografía y las ciencias sociales de otros lugares y continentes, tan distantes geográficamente, pero tan cercanos en sus planteamientos. Queda de manifiesto este compromiso con los trabajos que sobre diferentes aspectos de la cultura Norteafricana y americana aparecen en esta ocasión.

"El PAJAR. Cuaderno de Etnografía Canaria". nº 19 - Agosto 2004

© Asociación Cultural "Pinolere. Proyecto Cultural".

Impresión: Imprenta Atlas - La Orotava.

Fotomecánica: Yara. / Maquetación: Díaz Publicidad.

Dep. Legal: TF 1455/97 bis / I.S.S.N. 1136 4467 / I.S.B.N. nº 84 - 922961-5-1

sumario

- 4** «Historia y tradición del pastoreo en el sureste de Gran Canaria»
© Francisco Suárez Moreno
- 11** «Prácticas artesanales del cuero entre los pastores de Gran Canaria»
© Eliezer Medina Moreno
- 18** «Paisaje y patrimonio etnográfico en Guía de Gran Canaria. Escenario y vestigios de la actividad ganadera»
© Javier Estévez Domínguez
- 25** «El queso de flor de Guía: un exponente de la producción ganadera en el noroeste de Gran Canaria»
© Sergio Aguiar Castellano
- 34** «La ganadería tradicional de Gran Canaria: algunos apuntes etnográficos»
© Antonio M. Jiménez Medina. Juan M. Zamora Maldonado
- 39** «La ganadería indígena tras la conquista»
© Gabriel Betancor Quintana
- 50** «La ganadería y la feria de ganado en La Vega de San Mateo, Gran Canaria»
© Mari Carmen Naranjo Santana
- 54** «Las «mudás» de los ganados del noroeste de Gran Canaria»
© Manuel Julián Melián Aguiar
- 61** «Bánica y Las Caobas: dos pueblos ganaderos de la frontera dominicana de fundación canaria»
© Manuel Hernández González
- 67** «Bailes, cantos y fiestas campesinas en los primeros años del siglo XX»
© René Batista Moreno
- 73** «El Niño Jesús de Las Mochitas»
© Ernesto Miguel Fleites
- 78** «La elaboración de manteca de ganado en el Sahara Occidental y en Canarias»
© José Manuel Hernández Hernández
- 84** «Manejo y aprovechamiento de las cabañas ganaderas en las comunidades rifeñas marroquíes»
© Marta Moreno García
- 91** «Las abejas: un recurso de gran valor y utilidad para las comunidades agro-pastoriles del Rif (Marruecos)»
© Carlos Pimenta
- 96** «La ganadería de bóvidos en el Norte de África: datos actuales e iconografía rupestre»
© Abdellah SALIH
- 101** «La pervivencia de la casa de madera en La Palma: subsistencia, pobreza y explotación agraria»
© Pedro C. Quintana Andrés
- 107** «La palmera canaria en La Victoria de Acentejo y Santa Úrsula: una mirada retrospectiva»
© Francisco Javier León Álvarez
- 116** «Canalillos y cazoletas»
© Francisco Javier C. Miranda
- 120** «La otra cruz del patrimonio histórico popular de San Cristóbal de La Laguna»
© Manuel A. Fariña González

la cultura
ganadera
más allá del mar



etnoarafia



áfrica



américa



misceláneas



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.





FOTO: Familia Hernández

Pastor del Cortijo de Las Arenas,
en El Andén Verde. 1952.

Historia y tradición del pastoreo en el sureste de Gran Canaria

Francisco Suárez Moreno

Cronista Oficial de la Aldea de San Nicolás de Tolentino

La ganadería fue uno de los pilares básicos de la economía tradicional del Suroeste de Gran Canaria, espacio comprendido entre los municipios de Artenara, Tejeda y en gran proporción La Aldea de San Nicolás y Mogán. Esta economía doméstica se basó a lo largo de muchos siglos en el autoconsumo de cereales y productos ganaderos. El pastoreo extensivo era eminentemente de cabras por ser éste un animal que se adaptaba a las condiciones del clima y al terreno montañoso frente al otro ganado tradicional, el ovino, más común de la zona de las medianías de barlovento y al estabulado doméstico en gañanías, corrales y muladares. Es lo que pretendemos ofrecer en este ensayo, desde una perspectiva global y etnohistórica que arranca desde los primeros asentamientos humanos hasta tiempos recientes.

Época aborígen

La actividad pastoril fue fundamental en la vida y subsistencia de la sociedad aborígen canaria y también la practicaban las clases más altas de aquella sociedad. Las crónicas cuentan la habilidad de los pastores canarios para desplazarse con garrotes de un lado a otro y para el cuidado de sus ganados así como el aprovechamiento del mismo en amplios sectores de la economía y subsistencia: dieta, vestido, calzado, etc. Todo lo cual fue transferido a la nueva sociedad que resultó después de la violenta conquista que llevaron a cabo los europeos.

En el suroeste de Gran Canaria, el pastoreo extensivo fue muy importante por sus extensos pastizales. Por ejemplo aún mantenemos, en La Aldea, el nombre aborígen de *gambueza*, en su variante castellanizada de Las Gambuecillas, espacio cerrado de encierro del ganado, donde se han hallado bastantes vestigios arqueológicos.

También se mantuvo el término aborígen de *guanil*, como así se le

denominaba al ganado salvaje controlado, que luego reportaría una de las rentas al primer ayuntamiento o cabildo, momento en que la Isla ya estaba colonizada y administrada por el reino de Castilla. Tema este, el de las "apañadas" descrito por varios cronistas como es el caso de la obra de López de Ulloa (CRÓNICAS, 1993:308): "*ganado salvaje de cabras y puercos, quen aquel tiempo havia mucho en aquel lugar y aun hasta el dia de oy duran*" o la del padre Sosa (1994: 283): "*los ganados guaniles (...) se hallan en los términos sin marca y no siguen la madre marcada, el qual ganado se saca de los riscos mas agrios y peligrosos por tiempos señalados*", tema que daría para una conferencia completa.

La cabra, llamada *aridaman*, una especie de talla corta, formas delicadas y ubre pequeña, aún en estudio, era el animal doméstico más numeroso; unas estabuladas en los poblados y otras salvajes, como afirma la crónica de Antonio Sedeño. La oveja, denominada *tahatan*, estaba menos extendida y se trataba de una especie de pelo liso y cola lanuda. Otro animal doméstico era el cerdo o *taquezén*, perfectamente confirmado en las prospecciones arqueológicas llevadas a cabo en el poblado de Los Caserones.

La colonización europea (siglos XVI-XVII)

Los conquistadores mantuvieron, desde el primer momento, la economía pastoril con canarios, pues nadie mejor que ellos conocía el terreno y la técnica pastoril adecuada al mismo. Pero los nativos habían sido desposeídos violentamente de todos los medios de producción, la propiedad de la tierra fértil y los pastizales anexos habían sido repartidos entre los militares y financieros de la Conquista. Una buena parte de las familias canarias se mantuvo, a lo largo de los lustros, alejada de los centros agrícolas practicando una vida eminentemente pastoril,



FOTO: Félix Henríquez

Ganado de cabras en Tasarte. Éstas se adaptaron mejor que las ovejas a las características del terreno y el clima del suroeste de Gran Canaria.

como es el caso de los términos más alejados e inaccesibles de esta comarca como Tasarte, Veneguera, Taurro y Arguineguín, siendo en estos últimos lugares donde hacia 1505, se hallaban unos hatos de pastores gomeros y guanches deportados, como fue el caso de la familia del célebre mencey de Anaga, Beneharo: "*no saben palabra ninguna y asimismo (...) no saben cuál día es de fiesta ni vigilia ni la guardan*", decía un colonizador europeo incómodo por la presencia de estos aborígenes (SERRA, 1968: 421-422).

Las antiguas marcas de ganado salvaje representaron desde un primer momento una de las principales riquezas para las maltrechas arcas de las hacienda insular. Las Ordenanzas del Concejo de Gran Canaria de 1531, fueron al respecto muy explícitas: *que ninguna persona sea osado de matar ganado cabruno salvaje ni otro que sea guanyl, porque la renta del dicho ganado guanyl y salvaje es para los propios de esta Isla* (MORALES, 1974: p.130).

A lo largo del siglo XVII comienzan a consolidarse en esta comarca una serie de propiedades privadas, por la vía legal de los primeros repartimientos o por usurpaciones de terrenos públicos. Unas, concejiles y otras realengas, conformaban extensos espacios de laderas, barrancos, montañas y pinares, que por su leja-



Ganado de cabras en Tasarte, década de 1960; propietario y pastor asalariado.

nía y dificultad, habían quedado sin repartirse. En las primeras, el Cabildo sacaba dos importantes rentas; las abejas salvajes y los mencionados guaniles o ganados sueltos, mientras que en las propiedades realengas los vecinos llevaban a cabo aprovechamientos forestales y pecuarios como pastizales y también como marcas de ganado salvaje. Por entonces los pastos de ganado ocupaban dos tercios de la superficie de Gran Canaria.

Los terrenos realengos y concejiles de esta zona eran Furel, Benafurel, Artevirgo-Tirma, Tifaracás, Pajonales, Linagua-Pino Gordo, Tauro, Chirimagra, Mogán, Veneguera, Tasarte, Tasartico, Las Montañas (Hogarzos-Los Cedros), Guguy, Peñón Bermejo, Las Huesas-El Hoyo-Tocodomán, Las Hoyas, Cuevas Bermejas, etc.

Muy pronto llegó la codicia de los poderosos y el deseo de supervivencia de los más pobres, todos con "hambre de tierra". Primero se privatizaron por la vía ilegal los terrenos concejiles, cortijos y "marcas de ganado". De esta forma surgieron grandes latifundios de ganaderos poderosos como los cortijos de El Hoyo-Tocodomán, Veneguera, Chirimagra, etc. Además las antiguas datas y los recientes repartos de tierra efectuados por el Cabildo (SUÁREZ G., 1987: 249-257) se fueron ampliando a costa de los terrenos públicos, con lo que estas grandes propiedades disponían de una zona baja de regadío, otra de laderas para siembras o secanos y la zona alta para los ganados. Al acabar aquel siglo la tradición ganadera estaba consolidada, con las técnicas ancestrales de pastoreo, la fabrica-

ción de nuevos utensilios, la elaboración de los quesos, garrotes, cencerros, zurroneos y cañizos, en el marco de una economía cerrada, aunque con unas perspectivas cada vez mayores de salida por mar de sus valiosos productos hacia el puerto de Santa Cruz de Tenerife, que en días de buena visibilidad parece estar al alcance de un remo.

Desarrollo económico y conflictos ganaderos-agricultores, (Siglo XVIII)

Hacia 1740-1770, la agricultura de esta comarca comienza a crecer por la venta de granos y hortalizas a buenos precios en el mercado de Santa Cruz de Tenerife, en el marco de la exportación de los vinos. Ello genera en esta comarca una demanda de nuevas tierras y aguas, lo que genera conflictos sociales en varios frentes:

- Colonos contra propietarios de latifundios. Es el caso de los aldeanos frente al marqués de Villanueva del Prado, el famoso Pleito de La Aldea. En una de las revueltas locales (1786), el representante de la Real Audiencia consigna en su informe que "por aquellos cercados iban muchos hombres, unos tras otros con sus garrotes" (SUÁREZ, 1990: 91), lo que indica la generalización de este instrumento pastoril en la vida cotidiana.
- Agricultores que roturan ilegalmente terrenos realengos contra los Corregidores que actúan contra la ilegalidad, generándose conflictos y amotinamientos (MACÍAS, 1977).
- Ganaderos, propietarios de cortijos, contra los mencionados agricultores por considerar que sus asentamientos perjudicaban la expansión del ganado salvaje, lo que obligaba a intervenir a los Corregidores, como representantes del Rey. O en caso contrario, los agricultores contra los ganaderos por destrozos de sus ganados en los cultivos.

En la Real Audiencia de Canarias se tramitaron numerosas denuncias que dieron paso a largos pleitos planteados por los poderosos ganaderos contra los agricultores asen-

tados en los terrenos realengos de Mogán, Veneguera, Tasarte y Tasartico, en cuya defensa los abogados argumentaron el pensamiento ilustrado de entonces: la necesidad del desarrollo agrario del país en equilibrio con la ganadería, solicitando en consecuencia deslinde de zonas de pastoreo y señalización de abrevaderos y cañadas.

Uno de los últimos pleitos fue el planteado, en 1793, por varios propietarios de Tejeda contra labradores ya asentados en Veneguera, contra los que se emplea el mismo argumento de años atrás, ante el tribunal del Real Audiencia: *en el transcurso del tiempo se han introducido en el referido término (...) haciendo siembras en el desmonte, talaciones, quemas, plantíos, destrozos en los mismos ganados como es matar reses, degollar crías, quebrándoles las piernas a muchas cabras, persiguiéndolas con perros y cortando las aguas con el despropósito de que no veban ni tengan abrevaderos (...) con las quemas de los montes de aquel referido término no abejas que críen (...) minorándose la renta de los guaniles y abejas campesinas (A.H.P.L.P. AUDIENCIA, EXPTE. 772).*

De todas formas los agricultores y los roturadores ilegales de tierras públicas consiguieron sus objetivos (MACÍAS, 1977: 65-80 y SUÁREZ M., 1997: 54-56) aunque el problema continuó latente hasta principios del siglo XIX, pues la ganadería y su industria quesera derivada reportaba una riqueza importante en la Isla. Este aumento de la riqueza, paralelo a un fuerte crecimiento demográfico, llevó consigo la necesidad de asegurar, tanto a los pastores como a los labradores, los recursos hídricos mediante la búsqueda del agua subálvea de los barrancos a través de miramientos, técnica que, en la visita realizada en 1785 por el corregidor Eguiluz, había sido planteada por este ilustrado para la mejora agropecuaria en aquellos feraces planos de los barrancos que yacían improductivos. En efecto, a lo largo del siglo XIX, los barrancos de Mogán, Veneguera, Tasarte y Tocodomán, fueron quebrados por decenas de minas, gracias a las cuales, mejoraron los abrevaderos de ganado, el abasto público y el riego de las huertas por propia gravedad.

A principios del nuevo siglo, según la estadística de Escolar y Serrano, el censo ganadero de la comarca alcanzaba las 47.564 ovejas, 27.956 cabras, 10.715 vacas, con una producción de 4.993 quintales de queso, aparte el resto de la cabaña y otros productos derivados. La Aldea disponía el 3% del censo insular del ganado ovino, el 5,4% del caprino, el 3% del vacuno y 2,5% de la producción quesera, sin que podamos comparar los datos de Mogán por estar este pueblo aún dependiente de Tejeda.

En aquel momento la comarca ofrecía en los mercados de Santa Cruz, desde los embarques de La Aldea y en otros del interior de Gran Canaria, como lo era el de la Vega, a través de los caminos reales que llegaban por el centro a los valles de Veneguera y Mogán, aparte carnes, cueros y derivados, un producto muy característico; un queso duro de cabra, muy fuerte, demandado como conducto para el gofio, entre las clases populares y muy distinto al queso de las medianías húmedas de barlovento, el queso de flor, más mantecoso por la presencia de la leche de oveja, pero también muy apreciado incluso en los paladares europeos por lo que fue un exquisito producto canario de exportación.

Los cambios en el desarrollo capitalista y nuevos cortijos de ganado (Siglos XIX y XX)

Con el cambio del Antiguo Régimen por el liberalismo, en la primera mitad del siglo XIX, y la entrada en vigor del puerto franco, las economías campesinas, basadas en la producción para el autoconsumo y mercado interior, se arruinan. Una quiebra motivada por la competencia de los productos alimentarios de importación, lo que afectaba mayormente a la producción de cereales. El sector ganadero también quedó afectado por la recesión económica y demográfica insular. La tendencia a la baja se aceleró a medida que avanzaba el siglo XX, y se afianzaba la agricultura de exportación (tomates y plátanos).

El nuevo régimen político de los liberales cedió a militares de alta gra-

Evolución de la cabaña de La Aldea entre 1805 y 1956

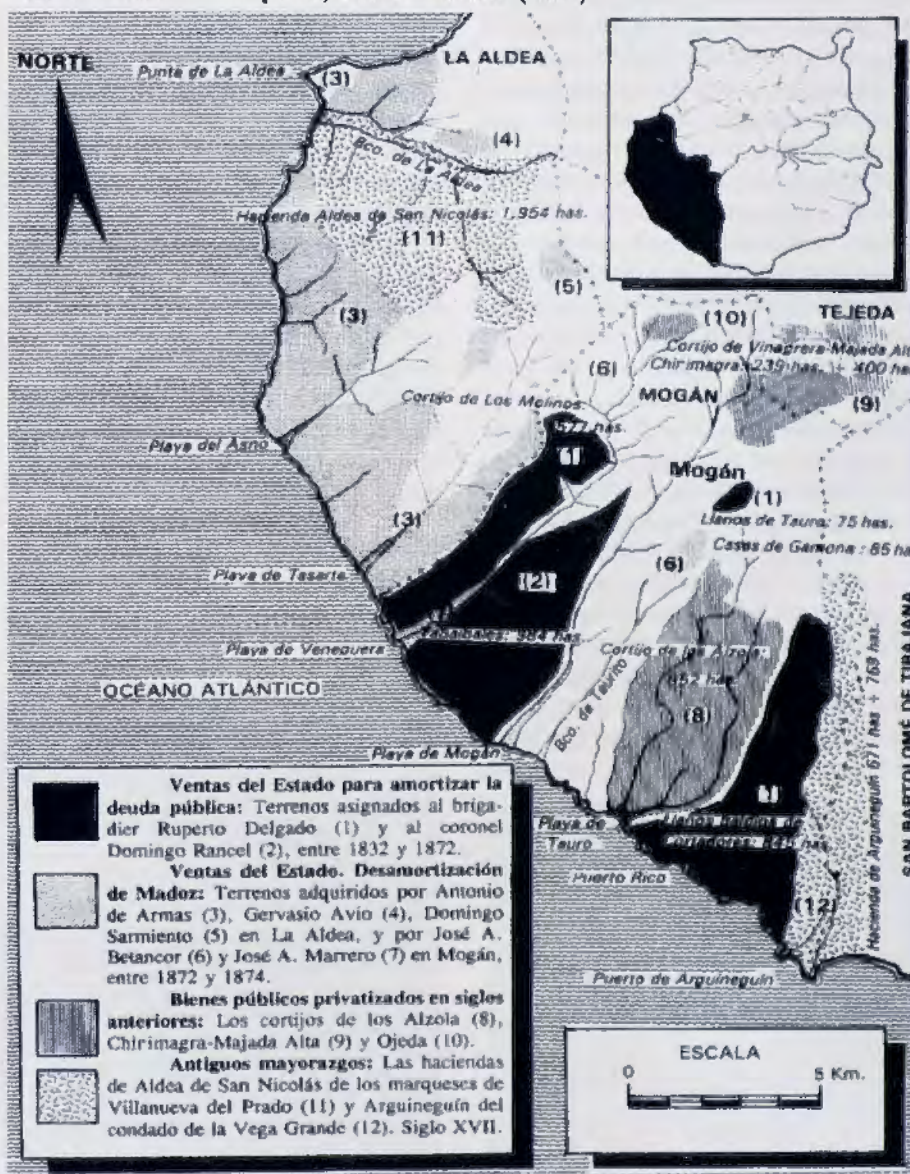
AÑOS	CABALLOS	MULOS	ASNOS	VACAS	OVEJAS	CABRAS	TOTAL
1805	25	-	236	342	1.460	1.530	3.593
1861	25	9	119	186	260	905	1.454
1919	7	17	116	197	32	1.516	1.883
1956	27	7	148	56	?	?	?

FUENTE: Estadística de Escolar y Serrano, Olives y censos municipales.

Evolución de la cabaña de Mogán entre 1857 y 1960

AÑOS	CABALLOS	MULOS	ASNOS	VACAS	OVEJAS	CABRAS	TOTAL
1857	20	19	86	18	60	1.601	1.804
1907	3	14	41	63	-	1.565	1.686
1951	3	14	43	462	-	2.133	2.655
1960	2	10	31	306	73	1.164	1.586

FUENTE: Censos municipales, Suárez Moreno (1997).



Mapa de los grandes cortijos y latifundios del suroeste de Gran Canaria, tras la desamortización liberal del siglo XIX.

Fuente: Suárez Moreno, Mogán, de pueblo aislado a cosmopolita, 1997: 120.



El pastor de Mogán, según dibujo de Verneau, Cinco años de estancia en las Islas Canarias, (París, 1891).

duación grandes superficies baldías, como el cortijo de Los Molinos (entre Veneguera y Tasarte), para cancelar deudas contraídas por el impago de los sueldos y, además, puso en venta, a partir de 1850, vía las desamortizaciones, los grandes espacios públicos de esta comarca. De esta forma surgieron nuevos cortijos de ganado, cuya privatización sólo benefició a la clase más rica y redujo el escaso movimiento trashumante por temporadas, por el mayor control privado. Estas nuevas propiedades, baldíos de 300 a 1.500 fanegadas, comenzaron a explotarse, en unos casos en arrendamiento y en otros con pastores asalariados (ver detalles y orígenes en el mapa adjunto). Entre Artenara y La Aldea estaban los cortijos de Las Arenas y Cueva Nueva; en los límites de Tejeda y La Aldea los de Pino Gordo y Linagua; en el municipio de La Aldea, los de Peñón Bermejo, Guguy, Tasartico y Tasarte, propiedad de la familia de Antonio de Armas que los arrienda a distintas familias, parte de las cuales, a principios del siglo XX, los compran a sus herederos. Y en el municipio de Mogán, los cortijos Los Molinos del brigadier Delgado, Tabaibales del coronel Rancel, el de Los Alzolas; Cortadores, también del general Delgado, los baldíos de Chirimagra-Majada Alta, etc. casi todos adquiridos luego por Marcelino Marrero.

La mayor parte de la ganadería estabulada se hallaba dentro la agricultura minifundista, cuyo mejor ejemplo es la conflictiva *Hacienda Aldea de San Nicolás*, que en 1927 sus colonos adquieren la propiedad plena de la tierra y el agua, en la propor-

ción correspondiente a sus posesiones enfiteutas. También encontramos parcelaciones minifundistas encadenadas, en los planos de los barrancos de Tasarte, Veneguera, Mogán... Estas pequeñas fincas, cadenas o cercados, disponían de la vivienda familiar, el establo, muladar y gañanía donde se criaban algunas cabras, una o dos vacas, un asno, aves de corral y otros animales domésticos para autoabastecimiento y como apoyo a las labores de labranza. La tierra aportaba forraje, carrizo, rastrojos, etc. y recibía de estos animales el estiércol, la fuerza para arar y trillar, aparte los alimentos que reportaba (leche, queso, carne, piel...). Por otro lado se detecta algún movimiento trashumante de reses vacunas hacia otras zonas de mejores pastos en temporadas favorables.

El mayor desarrollo de las comunicaciones marítimas en los primeros años del siglo XX, con una mayor presencia de veleros y vapores para el transporte de la nueva producción de tomates y plátanos, que tanto enlazaba a los puertos naturales de esta comarca con Santa Cruz de Tenerife como con el pujante Puerto de la Luz y de Las Palmas, favoreció, por algunos años, el desarrollo ganadero de esta comarca. Quesos, cabras, reses vacunas...eran embarcados con destino a una población cada vez mayor de las grandes ciudades portuarias.

Pero el sector ganadero fue entrando en fuerte decadencia según avanzaba el siglo XX como vemos en los cuadros adjuntos, momento en

que se imponía la agricultura de exportación, con una mayor capitalización del agro, la presencia de abonos artificiales y la mejora de las comunicaciones con lo que la importación de otros alimentos generaba una mayor competencia a los quesos del país.

La pervivencia de la tradición pastoril

La actividad pastoril había generado a lo largo de siglos una cultura propia, muy definida, que se mantuvo hasta la mitad del XX y de la que aún quedan algunas formas. De finales del siglo XIX tenemos el citado relato del Grau Bassas, publicado en el libro de Verneau en 1891:

El pastor de Mogán es un tipo original, quizás tenga algo de canario (...) Estos habitantes de las cuevas y despoblados llevan siempre consigo todo su menaje, el zurrón á la espalda, dentro el gofio, queso, la gaveta de madera y una cáscara grande de lapa. El cuchillo al cinto y la lanza que debe tener cuatro varas y tercia, rematando en una punta de hierro ó contera, y entre el hierro y el palo un anillo de tres dedos de ancho de suela. La lanza es de pino bien fundida. Con este instrumento salta alturas de quince varas con la mayor facilidad. Desde cualquier risco se tiran, con la lanza fuertemente empuñada por la parte alta y cuando se afirma el regatón en el suelo se dejan correr por ella hasta



FOTOS: Antonio Cardona Sosa

Exhibición del salto del garrote en Tasarte, el 24 de junio de 1982.



Estampa tradicional del secado del cuajo de baifos en Tasarte en la década de 1960.

que la mano se detiene en la suela, y repitiendo la operación con una agilidad y rapidez extraordinaria bajan á profundos barrancos en pocos segundos.

La lanza o vara del pastor denominada en esta zona como garrote ha sido, desde tiempos aborígenes, uno de los instrumentos básicos del pastor, que le ha permitido salvar la fragosidad del terreno. Se trata de una vara larga especialmente tratada y terminada en punta de hierro o regatón. El salto corriente consiste en caer desde una altura al vacío con el garrote fuertemente empuñado en la parte superior, una vez quede el regatón clavado en el suelo, y así deslizarse suavemente por la vara hasta el terreno firme, con lo que mediante sucesivos saltos se puede descender, en pocos minutos, desde las alturas de las montañas al fondo de los barrancos.

Esta habilidad era mostrada por los pastores en las fiestas. Al respecto tenemos relatos de la tradición oral que se remonta a principios del siglo XX, recogida por el Proyecto de Desarrollo Comunitario de La Aldea, en una entrevista a un viejo pastor, José Navarro González que con sus 97 años les contaba en 1993, cómo se exhibían y competían los pastores en los riscos e incluso en el pueblo, señalado cómo desde el campanario de la ermita de San Nicolás, por la fiesta del patrono, se arrojaban con un garrote corto, de cuatro varas, hasta el suelo, con el objetivo no sólo de vencer el vacío sino dar con el regatón, el más certero "puyonazo" a una moneda depositada en el suelo (CANARIAS 7, 19-X-1993). En la fiesta de San Juan de 24 de junio de 1982, encontramos la primera exhibición, en tiempos recientes, del salto del garrote en Gran Canaria.

También la tradición oral de La Aldea cuenta que, en tiempo de car-

nales, algunos pastores disfrazaban a niños con cueros, imitando a un ganado; aunque, a nuestro entender, no es una manifestación carnavalesca generalizada, sino puntual en dos o tres personas y en determinados años, y que por martes de Carnaval la escenifica el Proyecto de Desarrollo Comunitario desde 1994.

Otra de las habilidades de los pastores es la maestría para el adiestramiento de perros para el ganado, tradición mantenida hasta la actualidad, viviendo aún pastores con esa facilidad que por señalar alguno recogemos a una mujer pastora, María Montesdeoca, *la de Las Cabras*. O la fabricación de cercas de todo tipo, tradición pastoril muy desarrollada por la familia de los Falcón propietarios del cortijo de Tifaracás (Artenara).

La lista de elementos etnográficos pastoriles cada vez difuminados en el tiempo se alarga con la forma de comunicarse a base de silbos similares a los de La Gomera, como respuesta a las dificultades de la abrupta orografía; el rápido y preciso recuento del ganado, la toponimia, los nombres propios dados a cabras y vacas por color de la piel; el canto en la faena del arado; además de una industria artesanal variada para la fabricación de arados, zurrones, albardas, queseras, cañizos para guardar el queso, etc.

La tradición ferial y los marchantes

En esta comarca, la tradición ferial de ganado se concreta sólo en La Aldea de San Nicolás, en el contexto de las Fiestas Patronales de San Nicolás de Tolentino. Y su origen se encuentra en las exposiciones que se realizaban en vísperas de la fiesta, a principios del siglo XX, en el Barranquillo de La Plaza, al objeto de seleccionar las mejores reses vacunas para la venta de carne. Un regidor municipal se encargaba de seleccionarlas y de controlar la matazón, tras una subasta pública entre los diferentes marchantes y matarifes locales, que pujaban el precio de la carne con gran competencia.

Recordemos, de paso, este oficio desaparecido; aquella estampa, la de los marchantes, que con som-

brero negro, chaqueta de hilo, vara en la mano... pasaba por caminos y carreteras, conduciendo los animales comprados a los labradores después de largos regateos y conversaciones. Recorrían pie todos los lejanos pagos de nuestra geografía en busca de reses vacunas y otros animales que luego comercializaban en el mercado interior o, personalmente sacrificaban para sus propias carnicerías. Además eran asiduos partícipes de la feria de ganado de otros lugares sobre todo en la de La Vega de San Mateo, adonde acudían desde La Aldea, Mogán, Veneguera... con pesadas reses, tras varios días por caminos de herradura bajo la sombra de los pinares o los veriles de acantilados, trabajos o inimaginables:

A pié íbamos y veníamos con las reses. Una vez trajimos un toro muy fuerte desde Puerto Rico con el que ganamos el premio de la Feria. Otra vez llevamos para Guía un toro difícil, comprado en Tasarte, como topaba lo llevamos con un "cabresto", del harigón pa lante mi padre y pa atrás yo. En el Andén Verde se echó, cansado claro... y allí hicimos noche. Seguimos y volvimos a hacer noche en Agaete, para terminar en Guía ¡Fuertes trabajos!

[CARMELO LEÓN SAAVEDRA,
11 de julio de 2003,
hijo de marchante]

De mediados de los años' 40 en adelante, la exposición del ganado vacuno, en vísperas de fiesta, fue tomando cuerpo de número festivo. Y a principios de la década de 1950, aquella costumbre ya se había transformado en la actual Feria de Ganado Vacuno, celebrada puntualmente cada mañana de la víspera de San Nicolás. Este día se iniciaba por la



FOTO: Carmelo León

Marchantes y matarifes de La Aldea. Septiembre de 1946, después de efectuar el remate para la matazón de la Fiesta de San Nicolás.

mañana con la exposición de las reses vacunas, en medio de una gran expectación, no sólo en el recinto ferial sino a su paso, en la ida o en la vuelta, por caminos y carreteras, donde labradores y ganaderos conducían llenos de satisfacción los apreciados animales porque, a la feria, se iba con lo mejor de su gañanía.

Y es que la vaca, criada con esmero por el labrador, a la que le imponía su nombre propio (*Lucera*, *Aceituna...*), recibía todo su afecto, como si formara parte de su familia, hasta el punto de que si por alguna circunstancia (gastos de alguna enfermedad, estudios de sus hijos...) se veía obligado a desprenderse de ella, en muchos casos, la amargura desprendía lágrimas al contemplar el vacío que dejaba en su gañanía. La escasez de forrajes o la abundancia de pastos en determinadas zonas altas e incluso fuera del municipio, determinaba algunos movimientos trashumantes e individuales por cortos períodos de tiempo.

Hacia 1950-1960, la yunta era aún fundamental para el labrador, tanto para la subsistencia familiar como para el laboreo y fertilización de la tierra. Y si nos remontamos siglos atrás encontramos que dentro de la *Hacienda Aldea de San Nicolás*, era un elemento básico de la finca, hasta el punto de que los administradores de la Casa Nueva o Casa del marqués de Villanueva del Prado, exigían a los medianeros perpetuos con tierras de regadío bajo las acequias disponer de una yunta y un animal de carga.

La estabulación del ganado doméstico se hallaba integrada en la

agricultura minifundista. Cada finca disponía, aparte la vivienda del labrador, de un pajar, gañanía, corral y muladares, donde se criaban algunas cabras, la yunta de vacas, un asno, aves de corral y otros animales domésticos para autoabastecimiento familiar y apoyo a las labores de labranza, como antes indicamos. La tierra aportaba forraje, carrizo, rastrojos, etc. y recibía de los animales el estiércol, la fuerza para arar, sorribar (tirando de la corsa) y trillar, aparte los alimentos básicos (leche, queso, carne, piel...). Todo un complemento, una dialéctica entre hombre/mujer-naturaleza-animal domesticado.

A medida que avanza la segunda mitad del siglo pasado, la economía ganadera vacuna tradicional va perdiendo fuerza. Se introducen razas europeas de gran producción lechera y, prácticamente, desaparece la estampa de la gañanía doméstica. En este contexto, en la década de 1970, la Feria de Ganado se resiente pero las comisiones de fiestas hacen grandes esfuerzos económicos por atraer a ganaderos e introducen en la exposición todo tipo de animales domésticos. De esta forma se mantiene hasta ahora este tradicional número festivo aunque con novedades que, dicho sea de paso, nunca fueron tradición en esta zona como es el número del arrastre de ganado. Y es que, en nombre de la tradición, nos están introduciendo en cada fiesta del ciclo anual algún elemento de "espectáculo" que, al menos aquí, nunca conocieron nuestros antepasados como un evento popular arraigado, como es el caso también de las romerías modernas y otros.



Feria de ganado vacuno, hacia 1950-1955; vispera de la Fiesta de San Nicolás.

Fuentes

Fuentes inéditas

- Archivo Histórico Provincial de Las Palmas. Sección Audiencia Expte. 772.
 Archivo Ayuntamiento de Mogán. Censos de ganado, varios.
 Archivo del Ayuntamiento de La Aldea de San Nicolás. Censos de ganado, varios

Testimonios

Francisco Araújo, Francisco Valencia, José Martín, Isidro Ojeda, Carmelo León y Roberto Ramírez (personajes conocidos de La Aldea con los que hemos compartido largas horas hablando de ferias de ganado, marchantes, vacas y ganados).

Bibliografía

- Abreu y Galindo, Fray de Juan (1977): *Historia de la conquista de las siete Islas de Canarias*. Goya Ediciones. Santa Cruz de Tenerife.
 Canarias: *Crónicas de su Conquista*. Edic. F. Morales Padrón. El Museo Canario-Ayuntamiento de Las Palmas. 1978.
 Espinosa, A. (1980): *Historia de Nuestra Señora de Candelaria*. Goya Ediciones. Santa Cruz de Tenerife.
 Macías Hernández, Antonio (1977): "El motín de 1777, en *Anuario Estudios Atlánticos*, nº 23, Casa Colón. Madrid.
 Morales Padrón, Francisco (1974). *Ordenanza del Concejo de Gran Canaria (1531)*. Las Palmas de Gran Canaria.
 Grau-Bassas y Mas, Víctor: (1980): *Viajes de exploración a diversos sitios y localidades de Gran Canaria*. El Museo Canario. Valencia.
 Hernández Rodríguez, Germán (1983): *Estadística de las Islas Canarias. 1783-1806. De Francisco Escolar y Serrano*. Caja Insular de Ahorros. Las Palmas de Gran Canaria.
 Jiménez González, José Juan (1992): *Gran Canaria y los Canarios*. Centro de la Cultura Popular. Santa Cruz de Tenerife.
 Sánchez, Lidia y Suárez, José Pedro (1993): "Los pastores voladores" en *Canarias*, 19-X-1993.
 Serra Ráfol, Elías (1968): "La repoblación de las Islas Canarias", en *Anuario de Estudios Medievales*, pp.421-422. Universidad de Barcelona.
 Suárez Grimón, Vicente (1987): *La Propiedad Pública, Vinculada y Eclesiástica, en Gran Canaria, en la Crisis del Antiguo Régimen*. Madrid.
 Suárez Moreno, Francisco (1983), "El Salto del Garrote, una pervivencia aborigen", en *semanal de Canarias* 7, 25 de junio de 1983.
 Idem (1990): *El Pleito de La Aldea...* Santa Cruz de Tenerife.
 Idem (1997): *Mogán, de pueblo aislado a cosmopolita*. Ayuntamiento de Mogán. Madrid.
 Idem (2003): "La Feria y tradición ganadera en La Aldea". *Programa de fiestas patronales en honor a San Nicolás de Tolentino*. Ayuntamiento de San Nicolás.
 Velasco Vázquez, Javier (1999): *Canarios. Economía y dieta de una sociedad prehistórica*. Ediciones del cabildo de Gran Canaria. Las Palmas de Gran Canaria.
 Verneau, R.: *Cinco años de estancia en las Islas Canarias*. París, 1891.



Palmas.
nsos de
a de San
ios
alencia,
elo León
conoci-
nos com-
de ferias
y gana-
7): Histo-
Isias de
Cruz de
. Edic. F.
rio-Ayun-
estra Se-
nes. San-
"El motín
atlánticos,
Ordenan-
a (1531).
Viajes de
localida-
Canario.
83): Esta-
783-1806.
. Caja In-
de Gran
92): Gra
de la Cu-
nerife.
ro (1993)
anarias
población
rio de E-
Univers-
a Propi-
ástica, en
el Antigo
"El Saio
aborigen",
e junio de
ea... Sar a
ado a ce s-
ogán. Ma-
ganadera
estas patro-
de Tolén-
olás.
Canarios.
edad pre-
o de Gran
Canaria.
cia en las

Prácticas artesanales del cuero entre los pastores de Gran Canaria

Eliezer Medina Moreno

Licenciado en Historia



Barranco de El Tundidor (Valle de los Nueve, Telde). Este lugar servía de encuentro entre los vecinos de Valsequillo y Telde. En él se intercambiaban diversos productos, entre los que destacaban los cueros, que se preparaban en la misma acequia del Barranco. Esta es la razón del topónimo, según nos han contado los habitantes de la zona.

FOTO: Eliezer Medina Moreno

Introducción

Este trabajo pretende exponer lo recogido durante unos pocos años de investigación en el ámbito de la ganadería tradicional de Gran Canaria, específicamente en lo referente a la artesanía del cuero. A lo largo de éstas páginas veremos cómo los pastores han transformado la piel de los animales en una materia flexible y elástica, que abre un rico campo a la creación de diferentes manufacturas.

El modo de vida tradicional del archipiélago ha entrado en claro retroceso a partir de los años 70 del siglo pasado, como consecuencia de los cambios económicos y sociales provocados principalmente por el turismo, llegando hoy día a su práctica desaparición. Por ello, abogamos por trabajos etnográficos como elementos patrimoniales de gran valor, que no sólo nos acerquen a las costumbres de nuestros mayores, sino que además contribuyan a dar pistas para entender los aspectos técnicos, culturales e ideológicos de momentos más alejados en el tiempo.

Los datos aquí reflejados son el resultado de una serie de encuestas de campo. Nos hemos centrado en la isla de Gran Canaria, en los municipios de Telde, Agüimes, Santa Lucía, San Bartolomé de Tirajana, Aldea de San Nicolás, y Santa Brígida, aunque esperamos localizar más artesanos e informantes en otros municipios.

En ellas nos hemos acercado a los conocimientos que de esta actividad se han conservado, atendiendo especialmente al proceso de transformación de la piel en cuero y a la elaboración de los diferentes artefactos que se realizan con la misma. Para ello, además de la labor de campo, se ha recurrido a fuentes bibliográficas, tanto las etnohistóricas como las de época contemporánea. La experimentación también ha desempeñado un papel muy importan-

te, pues ha sido el medio por el que hemos podido verificar y contrastar algunas de las afirmaciones vertidas sobre nuestro objeto de estudio.

Los pastores artesanos que nos han informado, a los que manifestamos el más profundo agradecimiento, son los siguientes: Rafael Calderín (R.C), Marcial García (M.G), Miguel Cruz (M.C), José Guedes (J.G), Marcial Perera (M.P) y Domingo Sarmiento (D.S), pastores, además de Ramón Jiménez (R.J) y Rubén Ramos (R.R) marchantes de ganado. Sus edades superan siempre los sesenta años, con la excepción de Rubén Ramos que es más joven. Todos ellos proceden de medios rurales y han aprendido su profesión en el seno familiar, constituyendo una generación que sigue las tradiciones instituidas por sus mayores.

Se caracterizan por un profundo conocimiento del medio que recorren o recorrieron diariamente: los accidentes geográficos, la toponimia, la fauna y flora asociadas, etc. Además, no sólo conservan información relativa al trabajo de la piel, sino que también son depositarios de otras muchas tradiciones relativas, fundamentalmente, al mundo pastoril, tales como la práctica del juego del palo, el salto del pastor, el trabajo de la madera, la confección de cercos, regatones y otros elementos; actividades lúdicas, artesanales o ligadas a otros aspectos íntimamente relacionados con su profesión, (conocimiento de plantas medicinales, etc.)

Es preciso añadir que también se ha obtenido información de personas que no han trabajado nunca el cuero, pero que aportan detalles de interés, por haber estado en relación con protagonistas de dichas actividades: Antonio Padrón, Antonio Lozano, Dolores Barrios, Jacinto Ramírez y Héctor Alonso. Dado que su número es elevado y los datos que se han recabado de ellos, son de naturaleza muy diversa, no se procederá a consignar todos sus nom-

bres. De esta manera, cuando sea preciso, las notas vendrán señaladas con las siglas O. I. (Otros informantes.)

Reconstrucción de una cadena operativa

En este apartado, se pretenden compendiar los conocimientos que ponen en práctica los pastores y marchantes para transformar la piel en cuero. Para ello he confeccionado un esquema que recoge todos y cada uno de los pasos ejecutados. Esto es lo que se denomina una cadena operativa. De esta manera se podrán percibir fácilmente las diferencias y similitudes en todos los aspectos de interés. El esquema, o cadena, atenderá esencialmente cinco puntos:

- *La operación*, donde recogemos el nombre que recibe el proceso.
- *El objetivo*, que explica la función que desempeña esa operación.
- *Los agentes*, harán referencia a los productos que participan en cada uno de los pasos.
- *Instrumentos e infraestructuras*, son las herramientas y contenedores que se emplean, así como algunos lugares donde se realiza el mismo.
- *Observaciones y procedimientos*, que hacen referencia a la duración del proceso, a la existencia de variantes, acciones de interés y precisiones sobre el empleo de herramientas, instrumentos, etc. junto a algunos otros aspectos llamativos.

Cuando un aspecto se repite en la mayoría de los entrevistados no se consignarán las siglas de los mismos, mientras que cuando sean mencionados o practicados por alguno en concreto llevarán las siglas de su nombre y primer apellido.

El esquema previo de la cadena operativa, se realizó siguiendo el



ejemplo
decir, sig
les que
rios para
en cuero
males y
les com
pleados
manera,
general,
damenta
isla. (Ga

La t
cuero se
cional co
raciones

Descuer

Ope
Obj
po
Age
Inst
pias
Obs
plea
ble
adu
las
des
limp
trata
nes
enc

Exis
rado, se
recipien
abierta. E
observar

FOTO: Eliezer Medina Moreno

Don Mig
tea como

ejemplo de las grandes tenerías, es decir, siguiendo los pasos elementales que industrialmente son necesarios para la transformación de la piel en cuero, las diferentes especies animales y los productos, tanto naturales como compuestos químicos empleados en dicha industria. De esta manera, pudimos observar el sistema general, para luego comparar y fundamentar cada paso recogido en la isla. (Gansser. A.1953.)

La transformación de la piel en cuero según el procedimiento tradicional consta de las siguientes operaciones;

Descuerado

Operación: Descuerado.

Objetivo: Separar la piel del cuerpo animal.

Agentes: No existen.

Instrumental: Cuchillos, las propias manos, fuelles.²

Observaciones: El fuelle se emplea con animales de considerable tamaño, como las cabras adultas o machos, y no en todas las ocasiones. La pericia en el descuerado ahorra el tener que limpiar los restos de carne. Se trata de un sistema sin variaciones en la totalidad de los casos encuestados.

Existen dos tipos de descuerado, según se pretenda fabricar un recipiente contenedor o una piel abierta. En el primer caso, se pueden observar los siguientes pasos:

- 1 Marcado del animal para realizar el corte con detalle, aunque no siempre es necesario.
- 2 Colgado del animal por las patas traseras. Se practican dos cortes en las patas traseras, uno de forma circular bajo cada pezuña. A continuación otro recto hasta el orificio anal. De esta manera se obtiene la abertura trasera.
- 3 Corte por debajo de la rodilla de las patas delanteras, a un dedo aproximadamente. De éste se practica una abertura hasta la pezuña.
- 4 Rotura de los huesos de las patas delanteras para facilitar el descuerado. Previamente se ha separado la piel de las mismas para no rasgarla.
- 5 Momento del descuerado en sí: las manos se colocan dentro del animal, entre su cuerpo y la piel, empezando por las patas traseras. A continuación se presiona con el puño hacia abajo y se vuelve la piel, a la manera de un calcetín, hasta llegar a la altura de la cabeza.

Si se pretende obtener la piel abierta, el sistema en esencia es el mismo, pero se practica un corte vertical desde el trasero hasta el cuello del animal. Es preciso señalar que de la pericia de quien descuera, depende el tener o no que quitar después restos de tejido adiposo o carne.

Sistemas de conservación

Operación: Conservado.

Objetivo: Preservar las cualidades plásticas de la piel hasta el momento de trabajarla, evitando su descomposición.

Agentes: Sal y agua. Secado (M.C), ceniza (O.I).

Instrumental: Contenedores de pequeño tamaño, según el tamaño de la piel, herramientas de fortuna, entre las que destacan tiras de caña.

Infraestructura: Zonas para colgar, liñas o tendederos.

Observaciones: Los sistemas de conservación se basan principalmente en baños de agua y sal (salmueras), también se puede poner la sal sola, e incluso llevar las pieles a la costa para lavarlas (R.J.). La duración del salado no es menor a dos días, ni superior a cinco, mientras que con el secado las pieles se pueden conservar durante meses.

Otro sistema consiste en dejarlas secar a la sombra (M.C.), estirando bien los pliegues mediante cañas para evitar el cobijo de los parásitos y sus daños consecuentes.

La ceniza la ponen en relación con el ataque de los insectos, ya que se considera que con su empleo sobre la parte carnosa evita el ataque de las moscas verdes. Sólo en algunos casos se comentó directamente que también podía aplicarse "sobre el pelo", para eliminar este. (O.I.)

Lavado

Operación: Lavado.

Objetivo: Eliminar la sal o cualquier otro agente empleado para conservar las pieles.

Agentes: Agua dulce a temperatura ambiente, en un solo caso se recogió el empleo de jabones (M.P.)

Instrumental: Contenedores de diversos tamaños según la talla del animal. Por lo general baldes de uso corriente.

Observaciones: El lavado se prolonga hasta que al escurrir la piel se perciba que el agua sale limpia.

Eliminación del pelo

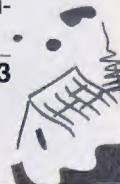
Operación: Depilado.

Objetivo: Eliminar los pelos sin alterar en la medida de lo posi-



FOTO: Eliezer Medina Moreno

Don Miguel Santana amorosando un batijero. En este caso se utiliza un palo de tea como útil durmiente sobre el que se frota el cuero.



ble las características del material.

Agentes: Se constata el empleo de suero y cal (M.C.)

Instrumental: Cuchillos de hoja recta y curva (R.J.), navajas de barbero, espátulas o paletas de madera o metal (M.C); contenedores para el suero y lechadas de cal.

Observaciones: Su duración por lo general no excede los seis días si se emplean los agentes citados. El afeitado a mano depende de la destreza del artesano, pero es más peligroso, pues se puede cortar el material.

Hay noticias del empleo de ceniza (O.I.), pero no se practica entre los encuestados actualmente.

También es conocido como agente depilatorio el calor que las pieles desprenden al descomponerse (O.I. y R.C.) En este caso debe eliminarse el pelo al tercer día del sacrificio del animal, si no, la putrefacción ya es irreversible. Entre los cueros afeitados a mano y los depilados con suero y cal, se puede ver una diferencia. Los primeros dejan restos de la epidermis de la piel, mientras que los segundos desprenden ésta junto con el pelo.

Lavado

Operación: Lavado.

Objetivos: Eliminar los agentes de la depilación.

Agentes: Agua dulce.

Instrumental: El mismo que en el primer lavado.

Observaciones: Este paso lo emplean los artesanos que depilaron con cal o suero. La cal debe eliminarse en cuanto el pelo comienza a caer, e igualmente el suero. Ello es debido a que la primera puede restar flexibilidad, y el segundo producir un fuerte olor.

Remojo

Operación: Remojo.

Objetivos: Rehidratar la piel con alguna sustancia grasa que facilite el amorosado. Por lo general estas sustancias deben ser ricas en ácido, para flexibilizar las fibras.

Agentes: Leche o suero.

Instrumental: Contenedores.

Observaciones: La piel puede

permanecer en estas sustancias hasta dos días. Una vez que está bien empapada se pasa al secado.

Secado

Operación: Secado.

Objetivos: Deshidratar la piel.

Agentes: No hay más agentes que la acción del medio.

Infraestructura: Un lugar específico para tender a la sombra, evitando una rápida deshidratación.

Observaciones: se suele colgar de las patas traseras, que es por donde se empieza a amorosar o sobar, con ello la humedad desaparece más tarde del cuello, que es el último lugar donde se estrega la piel.

Amorosado

Operación: Amorosado o estregado.

Objetivos: Romper las fibras para dotar de flexibilidad las pieles.

Agentes: Leche y suero.

Instrumental: Paletas de madera (D.S), palos anclados y las manos.

Observaciones: Se basa en frotar la piel entre las manos o con

tra un palo anclado. También se ha constatado el empleo de una paleta o espátula de madera en forma de gota de agua para poder llegar a los rincones de mayor dificultad. El modo de utilización es como sigue: se introduce la paleta en el interior del cuero, que es la parte del pelo. Con una mano se sujeta la zona del cuello y con la otra se presiona con el borde de la espátula contra el cuero siguiendo un movimiento hacia el trabajador.

La leche y el suero se añaden con las manos para "refrescar" las zonas menos humedecidas. La operación debe comenzarse cuando al estirar se observe la rotura de las fibrillas, que dejan una huella de color blanco. Las espátulas o paletas también se constatan actualmente en la isla de La Palma. (Rodríguez Rodríguez, A.C. 1999:144)

Este es el proceso que en esencia se sigue para transformar la piel en cuero, es decir, en un material plástico y duradero que sirva para confeccionar diferentes útiles de uso doméstico.

Cadena operativa Artesanal Canaria.				
Operación.	Objetivo.	Agentes.	Útiles.	Observaciones.
Descuerado.	Separar la piel del animal.	—	Cuchillos, fuelles y las manos.	Dos variantes según uso de la piel.
Conservado.	Evitar la descomposición hasta el momento de emplear la piel.	Sal y agua. (Secado.)	Contenedores de pequeño tamaño, trocitos de caña, tendedores, cuerdas y maderos.	Diferentes aplicaciones de la sal, los sistemas dependen del tiempo a conservar.
Lavado.	Eliminar agentes, sal principalmente.	Agua a temperatura ambiental, en algún caso jabón.	Contenedores de uso corriente.	Hasta que estimemos esté limpia.
Depilado.	Eliminar el pelo.	Suero, cal ceniza, calor derivado de la descomposición natural.	Cuchillos de hoja recta y curva, navajas y espátulas.	Varía entre uno y seis días.
Lavado.	Eliminar agentes que participan en el depilado	Agua.	Contenedores.	Empleado tras el uso de cal y suero principalmente.
Remojo.	Rehidratar la piel.	Leche, suero o vino.	Contenedores.	Pueden durar hasta dos días, lo común es no más de uno.
Secado.	Deshidratar la piel.	La acción del medio.	Tendederos a la sombra.	Se tiende la piel de cabeza, antes de estar seca del todo comienza el siguiente paso.
Amorosado.	Romper las fibras de la piel, transformación de ésta en cuero.	Leche o suero.	Paletas de madera, palos anclados y las manos.	La frotación separa las fibras y elimina restos de tejido adiposo que permanecen pegados hasta el final.

FOTO: Eliezer Medina Moreno

Don Juan manos.

Las di herran para e

Para el me racterístic mientas e

Pod útiles de usar y tir y desech función estirar la produc o de fac dan una das y tie cuchillos etc.), po zonas ac tramos e rrollar lo operativa cuerdas superficie (Rodríguez 31.)

Entre tatamos das con se usan p En los z can en lo





FOTO: Eliezer Medina Moreno

Don Juan Mayor amorosando un batijero. En este trabajo emplea únicamente las manos.

Las diferentes herramientas empleadas para el trabajo

Para profundizar un poco más en el esquema expuesto anteriormente, hablaremos de las características principales de las herramientas empleadas por los artesanos.

Podemos diferenciarlas entre: útiles de fortuna, que son aquellos de usar y tirar, recogidos en el momento y desechados una vez cumplen su función (como trozos de caña para estirar las pieles) y las herramientas producidas exprofeso, hechas a mano o de factura industrial, que se guardan una vez terminan de ser empleadas y tienen un uso cotidiano (los cuchillos, las espátulas, las paletas, etc.), por último, las denominadas zonas acondicionadas, donde encontramos espacios destinados a desarrollar los procesos de la cadena operativa (almacén de cueros secos, cuerdas y sogas para tender y secar, superficies estables de frotación, etc.) (Rodríguez Rodríguez A.C. 1997. 12-31.)

Entre los útiles de fortuna, constatamos el empleo de cañas, trabajadas con mayor o menor esmero y que se usan para mantener estirada la piel. En los zurriones y batijeros se colocan en los pliegues de las patas, pe-

cho o bocas del contenedor para evitar que aniden las moscas. En las zaleas, se colocan en forma de estrella, estirando la piel cuan larga es.

Otro útil de fortuna, son unos palos o cañas, que se colocan en el interior de las patas en los zurriones, para que al secarse no se cierren del todo los orificios de las mismas. Se realizan con ramitas recogidas al momento o con cañas y su tamaño es acorde con el grosor de la pata donde se van a introducir. No son exactamente iguales a las citadas con anterioridad, en algunos casos hasta un cabo de martillo sirve para este fin.

Entre las herramientas de uso cotidiano, las más empleadas son los

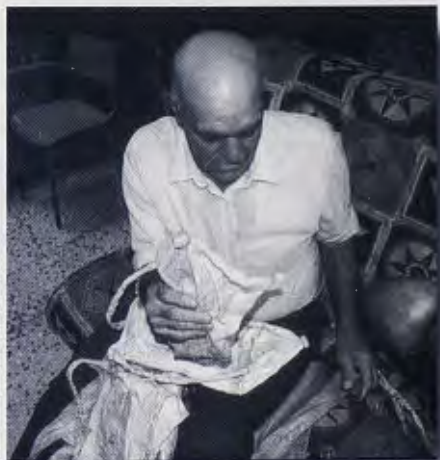


FOTO: Eliezer Medina Moreno

Don José Guedes nos muestra la botana de un zurrón para amasar el gofio.

cuchillos y las leznas, los primeros para cortar y limpiar, y las segundas para perforar los cueros, coser y hacer botanas y demás sistemas de cierre. Para coronar su afilada punta se clavan en un badajo, (pieza de madera del interior de los cencerros.)

Los contenedores son baldes o palanganas, que sirven para poner en remojo y añadir los diferentes agentes a las pieles.

Recogemos el uso de espátulas³ a la hora de depilar y de cuchillos de hoja de media luna, fabricados aprovechando la hoja de un serrucho viejo, para limpiar el tejido adiposo de las pieles aún frescas.

Una herramienta de uso poco común, pero constatada por uno de nuestros artesanos, es la paleta de madera, con forma de gota de agua, que sirve para estirar las pieles con ayuda de las manos.

También para estirar las pieles, pero dentro de las zonas acondicionadas, tenemos el palo anclado, un tubo metálico o cabo de madera que se fija de forma que no pueda moverse, sujeto a una base en el suelo o amarrado, donde se frotran las pieles con las dos manos.

La última zona acondicionada sirve tanto para secar como para guardar pieles; se caracteriza por ser un espacio a la sombra, donde se tienden cuerdas de las que colgarán las pieles para su almacenamiento.

El único elemento de piedra que participa activamente en la eliminación del tejido adiposo, no se ha constatado hoy día, aunque todavía se recuerda el empleo de la denominada "piedra cochiner", piedra pómez o basalto vacuolar empleado para eliminar la grasa de la cara interna de las pieles hoy sólo la emplean para quitar el pelo a los cochinos una vez sacrificados y quemados sobre una aulaga.

Los útiles elaborados con el cuero

Tres son los artefactos de más compleja elaboración, y sin duda, los más conocidos por la población en general. Se trata de





FOTO: Eliezer Medina Moreno

En ciertas ocasiones el cuchillo se emplea para acelerar el secado de las pieles. Para ello se presiona con la hoja para arrastrar el líquido que las impregna.

los zurrone, los batijeros o cajeros y las zaleas. También se citarán otras piezas de manera más somera.

En lo que atañe al zurrón, éste puede describirse como un pequeño contenedor hecho en piel de baifo o cabrito. Su principal función consiste en servir para amasar el gofio, o como pequeño bolso para guardar alguna herramienta durante los desplazamientos de los pastores. El animal con el que se realiza debe tener un mínimo de quince días según los artesanos consultados, para que la piel tenga "canto" y sea resistente, o sea, pueda ser trabajada.

El principal sistema de cierre del zurrón, es la botana, encargada de tapar el orificio existente en la zona del cuello. Se realiza comúnmente enrollando una correa que recoja los pliegues de dicho lugar, para luego traspasarla con una lezna. El cosido final se realiza pasando repetidas veces el extremo de la tira de piel utilizada entre el muñón del cuello y las vueltas de la propia correa. Este cierre es el mismo tanto en el zurrón como en el batijero.

El batijero es de mayor tamaño, y tiene por utilidad servir de "mochila", tanto a la hora de transportar elementos sólidos como líquidos, leche concretamente. Para su confección se selecciona una cabra sin ubre, es decir, una "machorra", o animal que no ha parido. También es normal el empleo de los machos, pues la falta de enormes ubres facilita el trabajo de la piel, además de que se pueden obtener recipientes de mayor tama-

ño y más resistentes. La denominación de *cajero* la emplean algunos pastores cuando se refieren a los batijeros que sirven exclusivamente para el transporte de elementos sólidos, (abrigos, herramientas, alimentos, etc.).

Las zaleas, se obtienen extrayendo la piel abierta totalmente. Conservan el pelo, y por lo general se confeccionan con piel de oveja. Entre las principales funciones se recoge la de abrigo, alfombra, como fondo de las cunas, e incluso de pañal para personas mayores. En la actualidad las zaleas son menos corrientes que los zurrone y batijeros.

Entre las manufacturas destacan también los zapatos, realizados tanto en cuero de cochino como de cabra. Con respecto a sus características, la información recogida en la actualidad coincide con las descripciones del siglo XIX realizadas por Grau-Bassas y Bethencourt Alfonso. (Grau Bassas V: 1980.), (Bethencourt Alfonso J:1991).

"El corte es de cuero de cabra o becerro adobado en blanco y preparado luego con piedra pómez, de modo que resulta de un color blanco lechoso bastante agradable. Pero el material exento de grasa resulta muy rígido, y mucho más se pone con el uso; la suela es una sola planta de cuero de vaca sin curtir. Estas suelas tienen muy malas condiciones pues se humedecen con facilidad suma y se gastan en muy pocos días, de modo que un criado o peón necesita un par de suelas cada semana". (Grau Bassas V: 1980.38.)

Se trata de un calzado débil, sudoroso y poco saludable, pero empleado en Gran Canaria hasta época bastante reciente.

Otro contenedor que nos parece importante apuntar, es el llamado faldiguera. También Grau-Bassas describe la denominada cigarrera como un pequeño bolso con dos depósitos interiores para guardar monedas o tabaco. Actualmente, uno de los artesanos encuestados la confecciona con idéntica función y forma pero con otro nombre, faldiguera. El material es cuero de

cabra cosido con hilo, aunque recuerda costuras hechas con la misma piel.

Aparte de estos productos más elaborados, tenemos constancia de la realización de delantales para segar, cernederas, collares para animales y sogas, entre los más importantes.

Conclusiones

Los objetos realizados por los pastores actuales están en estrecha relación con una economía de subsistencia y son fundamentalmente útiles, es decir, que no tienen una función decorativa, ni son un símbolo que evoque un estatus social. Los zurrone, los batijeros, los delantales, las zaleas, etc... son herramientas de transporte, de abrigo o uso doméstico relacionadas con el pastoreo o la agricultura de subsistencia. Así pues, la industria que se ha documentado en este trabajo es bien diferente de la que aparece re-



FOTOS: Eliezer Medina Moreno

Arriba: este fragmento de caña sirve para estirar los pliegues de las extremidades de las pieles recién sacadas. Con ello se evita que los parásitos aniden en ellos.

Abajo: botón que se emplea para cerrar el ombligo. Se suele confeccionar con madera de balo, higuera o leñabuena. En la fotografía se puede observar la ranura que recorre todo su perímetro, que está preparada para que pase la correilla de cuero que la sujetará al ombligo.



FOTO: Eliezer Medina Moreno

En este
vase l

flejada
que re
tria co
de los
hasta
de los
un me
bolsita
útiles
y sust
embar
hoy su
su orig
bido a
res que
de orig
lo que
dos co
los pro
asenta
ocurre
que se
mente
la vida
o los
mucho
ganad
adapta
emple
prehisp

Nu
la opo
medio
tro pas
bién a
se está
isleña.
grupos
cios de
en la n



FOTO: Elixer Medina Moreno

En este detalle del palo de tea empleado para amorar los cueros puede observarse la pátina creada por el continuo frotamiento de las pieles.

flejada en las fuentes etnohistóricas que relatan la situación de la industria corioplástica antes de la llegada de los europeos. Lo que ha llegado hasta nosotros es el conocimiento de los pastores que se aseguraban un medio de transportar la leche, una bolsita para amasar el gofio, y otros útiles que necesitaban para trabajar y sustentarse. Se podría sugerir, sin embargo, que los conocimientos que hoy subsisten también pueden tener su origen en esa época remota, debido a que gran parte de los pastores que se citan tras la conquista eran de origen isleño y no foráneos, por lo que muchos aspectos relacionados con la ganadería sobrevivieron a los procesos de aculturación tras el asentamiento castellano. Esto no ocurre con las clases privilegiadas, que se adaptan consciente y rápidamente a la nueva situación, mientras la vida para el resto de los canarios, o los recién llegados, no distaría mucho de los patrones anteriores. La ganadería isleña parecía estar bien adaptada, por lo que se seguirían empleando elementos de la cultura prehispánica por ser rentables.

Nuestro archipiélago nos brinda la oportunidad de acercarnos, por medio de la palabra, no sólo a nuestro pasado más inmediato, sino también a aquellos momentos en los que se está gestando la actual sociedad isleña. Las referencias a los distintos grupos que llegan a las islas, a oficios desaparecidos, que sólo viven en la memoria de nuestros mayores,

no hacen más que enriquecer un legado cultural, centenario, que desaparece a pasos agigantados.

Nuestro compromiso consiste en recoger y estudiar, en la medida en la que nos es posible, ese libro abierto que conforma la cultura popular de nuestros abuelos.

Y para finalizar, quiero dar de nuevo las gracias a nuestros artesanos, a nuestros informantes, y especialmente a Miguel López Caballero y Pedro Soler Padrón, por el apoyo que me han prestado, y por compartir conmigo sus conocimientos.

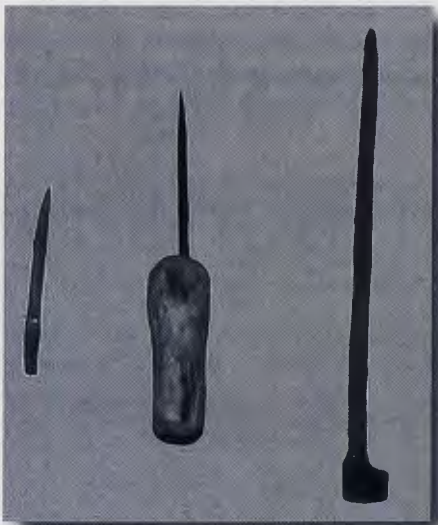


FOTO: Elixer Medina Moreno

Conjunto de instrumentos empleados en la costura. De izquierda a derecha vemos una pequeña aguja de tea, una lezna de tea y una lezna de metal, con mango de leñabuena. Todos ellos fueron confeccionados por el pastor, Don José Guedes.

Bibliografía

- BETHENCOURT ALFONSO J. 1913. "Agricultura, ganadería y peletería." Volumen I. Canarias Clásica. Ed. Globo. Santa Cruz de Tenerife.
- GANSSEER A. 1953. "Manual del Curtidor." Ed. Gustavo Gili. S.A. Barcelona.
- GRAU-BASSAS V. 1980. "Usos y costumbres de la población campesina de Gran Canaria." Ed. Museo Canario. Colección Viera y Clavijo. Las Palmas.
- GROZZA G. 1984. "Curtición de cueros y pieles. Manual práctico del curtidor." Ed. Síntesis. Barcelona.
- MORALES PADRÓN F. 1978. "Canarias: Crónicas de su conquista." Ed. Museo Canario. Las Palmas.
- PERERA BETANCOR, M.A.-Rodríguez Rodríguez A.C. 1995. "Las Tenerías de Fuerteventura. Un Estudio Sobre el Trabajo Tradicional del Cuero." VI Jornadas de Estudios Sobre Lanzarote y Fuerteventura. Servicio de Publicaciones del Exmo. Cabildo Insular de Fuerteventura. Pp. 639-648.
- RODRÍGUEZ RODRÍGUEZ A.C. 1997. "La tecnología de la piel y el cuero en la prehistoria de Canarias. Una aproximación etnoarqueológica." El Museo Canario. LII. Las Palmas. Pp 12-31.
- RODRÍGUEZ RODRÍGUEZ A. 1999. "The reconstruction of ancient leather technology or how to mix methodological approaches. An example from Canary Island prehistory." Urgeschichtliche Materialhefte 14. Tübingen. Pp. 142-151.

Notas

- 1 Por infraestructura se entiende el espacio habilitado para ejecutar la operación prevista.
- 2 El fuelle es conocido por todos; se usa para separar la piel del animal metiendo aire por un corte en la pata trasera, pero sólo lo emplean en momentos puntuales.
- 3 Las principales diferencias entre la espátula y la paleta, son que la primera es metálica, generalmente con un cabo de madera que se estrecha a medida que se acerca al cabo; la paleta por su parte está hecha en madera por el propio pastor, tiene la forma de una gota de agua en cuya punta más gruesa se ha practicado un rebaje para facilitar su función, el estirado de las pieles, mientras la espátula se usa para depilar.



FOTO: Javier Estévez

Altos de Guía. Paisaje netamente ganadero.
Cortijos del Gusano y de Pavón

Paisaje y patrimonio etnográfico en Guía de Gran Canaria. Escenario y vestigios de la actividad ganadera

Javier Estévez Domínguez

Licenciado en Geografía

Especialista Universitario en Restauración de Espacios Degradados

Agencia de Desarrollo Local del Excmo. Ayuntamiento de Guía de Gran Canaria

adl1@aytoguiagc.rcanaria.es

Introdu

Pressi
poet
men
briosas y u
presiva def
rirse a la a
tada.

El den
y queso de
que un pro
cía, que un
ple y estéril
más precia
de las me
Canaria: un
léxico bajo
lios, perce
lugares, re
ciones y ha
onomatope
cibe una p
del entom
bilidades,
mos, su la

Una cl
del ganad
relación qu
De este mo
va es aque
alimenta d
locales y l
lado, es d
lado, la ga



FOTO: Javier Estévez

Introducción

Pressi copla lactis" cantaba el poeta latino Virgilio, el vehemente cantor de las tierras briosas y ubérrimas; acertada y expresiva definición del queso, al referirse a la abundancia de leche apretada.

El denominado queso de Guía y queso de flor de Guía, es algo más que un producto, que una mercancía, que un condumio. Tras esa simple y esférica apariencia, se cuaja la más preciada biblioteca y erudición de las medianías de Guía de Gran Canaria: un vasto, curioso y singular léxico bajo el cual se titulan utensilios, percepciones, actos, nombres, lugares, refranes, dicciones, interjecciones y hasta un dispar registro de onomatopeyas. En él se gesta y percibe una precisa y minuciosa lectura del entorno, del ambiente: sus posibilidades, sus limitaciones, sus ritmos, su latido.

Una clasificación muy elemental del ganado reside en función de la relación que tenga con el territorio. De este modo, la ganadería extensiva es aquella en la que el ganado se alimenta de los recursos forrajeros locales y lo hace sin estar estabulado, es decir, pastando. Por otro lado, la ganadería intensiva aunque,

se alimente también de recursos forrajeros locales, es aquella que se encuentra estabulada.

Ambas prácticas ganaderas, realizadas en el municipio de Guía durante siglos, han tenido una peculiar relación con el territorio, de manera que la secular actividad ganadera se muestra como la arquitecta de un paisaje único, así como de un patrimonio etnográfico creado como infraestructura necesaria para el correcto desarrollo de esta actividad.

La ganadería extensiva y la gestación de un paisaje

La palabra paisaje puede emplearse como término puramente geográfico cuando se alude al estudio de los sistemas que lo configuran y de sus unidades como la manifestación visible de esos sistemas o mecanismos que interactúan en un territorio. Sin embargo, interesa en esta reflexión aprehender su vertiente cultural, concibiendo entonces el paisaje como "el escenario de la actividad humana" (Laurie, 1970). El ser humano se convierte en agente modelador del paisaje que le rodea "Un medio natural fuertemente condicionado por las actividades socioeconómicas, aparece como paisaje a los ojos del hombre, transformado por los

factores socioculturales" (Perelman, 1977). El paisaje de las medianías altas y cumbres de Guía muestra una peculiar originalidad e identidad. Este paisaje se expresa en un estilo particular de organización espacial (cortijos, dehesas y asentamientos), imagen de un sistema pastoril gestado durante siglos.

Finalizada la conquista y con el repartimiento de tierras, comienzan a desarrollarse en la isla, si no nuevas actividades económicas puesto que la agricultura y la ganadería eran actividades ya desarrolladas por los aborígenes canarios, nuevos cultivos y se introducen nuevas especies de ganado con la finalidad de optimizar las posibilidades que ofrecía el territorio. Así, la comarca noroccidental de la isla, y en particular las medianías guineses, ofrecen grandes posibilidades para la introducción y explotación de la cabaña ganadera castellana, particularmente la ovina y en menor medida la bovina, inexistente en la isla hasta el momento de la conquista.

Antes de la nueva explotación castellana, el ámbito geográfico elegido para acoger estas actividades ganaderas, se caracterizaba por su fuerte componente natural, es decir, una zona netamente boscosa donde se combinaban las formaciones forestales de lauráceas y otras especies propias del monte verde en las áreas más umbrosas y lluviosas, y un pinar húmedo con fayal-brezal de sotobosque en las áreas con menor incidencia pluviométrica (Santana, 1993).

Rápidamente, se inicia la transformación de este paisaje natural boscoso, talándose grandes superficies de bosques para conseguir superficies de pastizales capaces de acoger los nuevos hatos. De esta manera, comienzan a delimitarse en la comarca cortijos y dehesas; éstas últimas constituían un importante bien comunal (eran patrimonio realengo) cuyo uso estaba destinado a acoger, como bienes comunales, los pastizales para los ganados mayores y menores.

Imagen de una dehesa: un paisaje a recuperar



FOTO: Javier Estevez





El paisaje desforestado dio lugar a un monopolio visual de los pastizales.

Una secuencia hipotética de esta transformación queda gráficamente reflejada por González Bernáldez (1981) y Santana Santana (1993), quienes sugieren que muchos bosques primigenios escasamente alterados por la población precolonial, pasen directamente a la denominada dehesa (recordemos por ejemplo la denominada «dehesa de Tamaragáldar situada entorno al actual Barrio de la Dehesa»). En estos predios, el bosque dio lugar a un sistema mixto de pastizales y rodales o pies aislados de ejemplares arbóreos.

A partir del siglo XVIII y XIX, el bosque retrocede a la par que aumenta la superficie destinada a pastizales. De forma gradual, y en ocasiones auspiciada esta merma forestal por fuertes tensiones sociales debido a la necesidad de aumentar el área de explotación, el bosque termina desapareciendo de la geografía municipal, donde el paisaje queda definido por grandes áreas desprovistas de vegetación arbórea e incluso arbustiva. El paisaje queda monopolizado por los pastizales que acogen numerosos ganados cuyo número aumenta proporcionalmente al aumento de la superficie destinada a pastos.

La actividad ganadera en esta comarca alcanza su paroxismo o máximo nivel de explotación entre el último cuarto del siglo XIX y los años sesenta del siglo XX. La actividad ganadera se volvió tan intensa en la comarca que comenzaron a aparecer en el territorio *síntomas de agotamiento*, esto es, superación por parte de la actividad económica, en este caso la ganadería, de la capacidad de carga que tiene un determinado territorio. Un buen exponente de esta sobrecarga son los siguientes datos: Escolar Serrano censa en su *“Estadísticas de las Islas Canarias 1773-1806”* más de 6.000 cabezas de ganado ovino y más de 3.800 de caprino sólo en el municipio de Guía, mientras que

el ganado vacuno, inferior en número, supera las 900 cabezas (Aguilar S., 2004). Por otro lado, otro buen exponente de la intensidad que esta actividad

tuvo en Guía de Gran Canaria, lo ilustra un censo de elaboradores de queso que se realizó en el término municipal de Guía en el año 1962 donde se registraron un total de 125 elaboradores en toda la geografía municipal. Como es tradición en Guía, todo productor de queso lleva asociado un ganado, bien de intensivo o de extensivo (o combinado ambos). Durante estos siglos, los pastizales dieron síntomas evidentes de sobrepastoreo y se potenció el desplazamiento temporal o trashumancia (ya practicada entonces) hacia otros territorios para *aliviar* la sobrecarga que ejercían los numerosos ganados que pastaban en este área.

Con el cambio económico acaecido en la sociedad y economía canaria desde el inicio de los años sesenta, auspiciado por la irrupción del turismo en las costas canarias, se gestó una progresiva e irremediable terciarización de la economía, que se tradujo, en términos laborales, en un abandono de las prácticas ganaderas, hasta tal punto que mientras en los años 60 se contaban por 125 los elaboradores de queso en el término municipal de Guía, hoy en día no superan la quincena.

De esta manera, el paisaje actual muestra una serie de diferencias respecto al puramente ganadero que



Los prados de diente constituyen los mejores pastizales para el ganado ovino.

caracterizaba este territorio desde finales del siglo XIX hasta mediados del XX. Las actuales características paisajísticas son las siguientes como resultado de la conjugación de las características ambientales y antrópicas.

Pastizales

Como hemos expuesto, la totalidad de los pastizales de la zona tienen su origen en una continua acción humana, que transformó el bosque climácico original (principalmente monteverde y pinar) mediante una explotación creciente de las leñosas y del suelo.

Sin embargo, el incremento demográfico de la isla y sus necesidades alimenticias provocaron el aumento de la actividad ganadera, que acentúa su presión sobre el medio. De esta manera, los pastizales se consolidan como los auténticos protagonistas del paisaje de este sector grancanario desde el siglo XVIII.

Destacan en el paisaje los pastizales denominados prados de diente, asociados al intenso y productivo uso pastoril histórico; están representados por las comunidades cespitosas de la Clase *Poetea bulbosae*, dominados por la graminéa *Poa bulbosa*, con diferentes variedades del trébol subterráneo (*Trifolium subterraneum*), que junto a *Poa pitardiana* recubren amplios espacios de la zona de estudio. Fenológicamente, los pastos compuestos por estas especies, adquieren su madurez entre los meses de febrero y mayo.

Merecen destacarse, tanto por su calidad escénica, extensión, así

como por los de Pavos de Lomo Grande y Lomo de C...

Estos pastizales, extensión de su uso, fundación de mancomunios hacia los 40 años y, las prácticas de cosecha y transformación y transformación, principalmente con un alto...

Otros pastizales, eutrófico, e... y que potencia de la vegetación presentan gramíneas desarrolladas de cultivo totalmente p... (*Galactite* anual *Bra* (Sánchez e... te en zona... das, así como *dium sylvaticum*...

Sin embargo, los pastizales, y el tipo de bioclima de esta zona de estudio, con unos climas (0 - 200 mm) (200 - 400 mm) subhúmedo y un clima (+ 1400 h) bioclimático fenología de unisona. Desde el punto de vista de los pastos, el tipo de época se ha madurez. El valor nutritivo por *Phagnolium* cerrillo (*Hyparrhenia glabra*), planta forrajera empleada por el ganado humano.

En este tipo de pastizales florística y r... se encuentran (*Chenopodium*...

como por su *productividad*, los pastos de Pavón, El Gusano, El Marqués, Lomo Gordo, Junquillo-Verdejo y Lomo de Cuevas Meñas.

Estos pastos han visto reducir su extensión considerablemente debido, fundamentalmente, a la introducción de masas arbóreas en sus dominios hace aproximadamente unos 40 años y, a la vez, al abandono de las prácticas ganaderas, produciéndose el abandono de estos pastizales y transformándose en áreas de matorral, principalmente leguminosas con un alto poder colonizador.

Otros pastizales, de carácter eutrófico, es decir, ricos en nutrientes y que potencian un gran desarrollo de la vegetación, son aquellos que presentan especies anuales de gramíneas y papilionáceas, que se desarrollan en los eriales y campos de cultivo abandonados, fundamentalmente por el cardo borriquero (*Galactite tomentosa*) y la especie anual *Brachypodium distachyon* (Sánchez et alii, 1995), muy frecuente en zonas fuertemente ruderalizadas, así como la perenne *Brachypodium sylvaticum*.

Sin embargo, aparte de estos pastizales, y debido al escalonamiento bioclimático tan marcado en la zona de estudio, por un lado encontramos el denominado piso basal (0 - 200 mts), el piso termoesclerófilo (200 - 400), el piso termocanario subhúmedo (400 - 1400 mts) y el pinar (+ 1400 mts); este escalonamiento bioclimático determina que la fenología de los pastizales no sea unívoca. De este modo, el ganado desciende a principios de diciembre a los pastos que se encuentran dentro del piso basal, que durante esta época se hallan en su paroxismo o madurez. Estos pastizales, de escaso valor pascícola, están integrados por *Phagnalon saxatile*, y por varios cerrillos (*Aristida adsencioni* e *Hyparrhenia hirta*) y la cerraña (*Sonchus oleraceus*), siendo esta última una planta forrajera apreciada y que es empleada hasta para la alimentación humana.

En este mismo piso bioclimático y en pastizales de menor diversidad florística y menor atractivo pascícola, se encuentra el cenizo blanco (*Chenopodium album*), el cenizo

común (*Ch. murale*), y la barrilla (*Mesembryanthemum crystallinum*).

En el piso termoesclerófilo vegetan especies de gramíneas y varios terófitos que constituyen pastizales con una gran diversidad florística y un valor pascícola alto, pero al igual que los pastizales del piso basal su valor está ligado a su fenología.

Por esta razón, estos pastos suelen ser productivos o provechosos para el ganado en los meses de enero a marzo. Las especies vegetales que suelen componer estos pastizales son, fundamentalmente gramíneas del género avena (*Avena canariensis* y *A. barbata*), bromas (*Bromus rubens*). También se encuentran leguminosas como *Medicago polymorpha* y *M. arabiga*, varias especies del género *Trifolium*, *Ononis* y *Lathyrus*. (Santos, A. 1995)

Otras especies frecuentes en estos pastizales son la tederá o «tehera» (*Bituminaria bituminosa*) y el hinojo (*Foeniculum vulgare*). Ambas especies pueden estar presentes en los pastizales de la clase *Poetea bulbosae*, sobre todo por su alto valor forrajero, siendo, por tanto, muy apreciadas entre los ganaderos.

Pinares

En ningún caso se trata de pinares naturales, sino de repoblación. Estas repoblaciones se iniciaron bajo el amparo del Decreto de 18 de diciembre de 1953, que definía un Perímetro de Repoblación Obligatoria para la isla de Gran Canaria, e incluía prácticamente todos los terrenos susceptibles de repoblación ubicados por encima de la cota 1.000 metros. Las repoblaciones llevadas a cabo en nuestro ámbito comenzaron en la década de los sesenta, y como áreas más notables tenemos el Pinar de Pavón, Cortijo del Gusano y Las Solapillas.

Tales plantaciones supusieron un cambio radical en los usos de este territorio, reduciéndose considerablemente la actividad ganadera, ya que

la superficie que estos pinares ocupan en la actualidad, eran con anterioridad grandes pastizales.

Hoy en día, estos pinares presentan una elevada densidad, por lo que se caracterizan por un escaso desarrollo y calidad ecológica, mermada ésta última por la introducción de especies foráneas como *Pinus radiata* y la competencia intraespecífica por factores limitantes como el agua, el suelo, luz, nutrientes, etc... (SUÁREZ, C., 1994).



FOTO: Javier Estévez

Pinares de repoblación sobre antiguos pastizales. Interior del pinar de Las Solapillas.

A nuestro entender, sería interesante intentar llevar a cabo un sistema de explotación mixto en estos pinares, realizando claras para, por un lado, mejorar las condiciones de los mismos y, por otro, permitir que la actividad ganadera vuelva a desarrollarse en estos espacios, dentro de unos parámetros de desarrollo sostenible.

En la actualidad, las repoblaciones que se han llevado a cabo la última década, no son tan extensas como las llevadas a cabo por el desaparecido ICONA. Sin embargo, el Cabildo de Gran Canaria ha heredado las actuaciones que realizaba el antiguo Instituto para la Conservación de la Naturaleza y continúa con la política de aumentar la superficie forestal en la isla y por inclusión, en el municipio. De este modo, se han continuado las reforestaciones en antiguos pastizales y, de forma desafortunada en pastizales en uso, pero esta vez con la diferencia de introducir tanto especies forestales propias del piso bioclimático, como la faya, el palo blanco, madroños, viñáticos y

brezos, como especies de valor agropecuario como el castaño y el nogal.

Matorrales consolidados

Debido al paulatino abandono de las prácticas ganaderas, muchos pastizales han evolucionado y evolucionan hacia áreas donde la vegetación dominante es de carácter arbustivo. En estas áreas se concentran y desarrollan especies arbustivas de directa relación con la actividad ganadera. Están constituidas por especies de leguminosas de alto valor forrajero y se concretan en las especies siguientes: el escobón o tagasaste (*Chamaecytisus proliferus ssp. proliferus var. palmensis*), y el codeso (*Adenocarpus foliolosus*). Otras áreas de matorral más densas y extensas son los denominados retamares, áreas de retama amarilla (*Teline microphylla*), y de otras especies, asociadas a la recolonización vegetal de campos abandonados, tanto de cultivo como antiguos pastizales.

Esta formación arbustiva leñosa de sustitución se considera como el primer paso de la compleja recuperación por parte del bosque primigenio de su espacio natural. La importancia ecológica de esta formación no sólo radica en su consideración de formación de tránsito desde el pastizal al bosque final, sino en su condición de hábitat de numerosas especies de aves, que le otorgan un valor añadido de cara a su calidad para la conservación.

En resumen, podemos caracterizar los diferentes paisajes que se han sucedido en las medianías y altos de Guía desde la conquista hasta la actualidad, en los siguientes puntos:



El paisaje actual: mosaico de unidades, variedad de usos.

FOTO: Javier Estévez

1. El paisaje boscoso que tapizaba toda la comarca hasta la conquista se fue transformando en dehesas y cortijos donde convivían pastizales con rodales o pies aislados de ejemplares arbóreos. Este paisaje era el característico de la zona desde la conquista hasta el siglo XVII. Surgen los primeros asentamientos en la comarca

2. A partir del siglo XVIII y hasta el siglo XX, el paisaje se caracteriza por extensos pastizales sin componente arbórea ninguna, así como una gran presión de los rebaños sobre los pastizales, ocasionando frecuentes problemas de sobrepastoreo. Aumentan y se consolidan los asentamientos rurales. Se potencia la práctica de la trashumancia.

3. El paisaje actual, donde se combinan pastizales, áreas de matorral producto del abandono del espacio ganadero y pinares fruto de las numerosas repoblaciones forestales realizadas en este territorio desde los años cincuenta del siglo pasado, es un mosaico de unidades ambientales, reflejo de los diferentes usos que acoge hoy en día esta comarca.

El patrimonio etnográfico: la manifestación material de la actividad ganadera intensiva en el municipio.

El patrimonio etnográfico, entendido como el conjunto de bienes muebles e inmuebles, materiales y orales, que proceden de las diferentes actividades tradicionales, reproduce fielmente tanto el grado de incidencia de la actividad ganadera en el territorio, como las necesidades materiales que exigía la actividad para su correcto desarrollo, así como el grado de adecuación o relación entre las necesidades materiales que exige la actividad como la oferta de recursos que realiza el territorio en cuestión.

La Carta Etnográfica municipal de Guía de Gran Cana-



FOTO: Javier Estévez

Vivienda-alpendre de finales del XVIII ligada al policultivo de intensivo.

ria, realizada en el año 2003 por técnicos de la FEDAC en el municipio pone de manifiesto la importancia económica que tuvo la actividad ganadera en Guía, tanto por el elevado número de bienes censados, como por su diversidad tipológica.

El exhaustivo y pormenorizado trabajo de campo realizado por el equipo de técnicos encargados de la realización de dicha Carta Etnográfica de Guía de Gran Canaria, ha permitido un estudio pormenorizado de los siguientes bienes etnográficos censados y relacionados con la actividad ganadera:

Alpendres

Los alpendres, habitáculos concebidos para el estabulamiento del ganado tienen una altísima incidencia territorial. Si bien es cierto que su distribución geográfica por el municipio no es homogénea, sino que tiende a ser muchos más numeroso en las áreas más tradicionales de actividad ganadera, como son las medianías altas y cumbres del municipio, que en el área de costa y medianías bajas, áreas con mayor tradición agrícola. Es ilustrativo el dato que señala al municipio de Guía de Gran Canaria, como el término municipal que registra un mayor número de alpendres de todo el ámbito insular. Dentro de los alpendres tenemos también una variada tipología:

Vivienda - alpendres: esta tipología obedece a la vivienda de dos plantas cuyo alto estaba destinado a vivienda y bajo al estabulamiento de un número pequeño de reses bovinas. El origen de estas edificaciones se remonta al siglo XVII a un policultivo intensivo de regadío vinculado al desarrollo de una ganadería estante de reses mayores cuyo

estiércol fertilizaba los predios y garantizaba los rendimientos de este policultivo. La introducción y cultivo generalizado del millo en este siglo, junto a otras plantas forrajeras propició la potenciación de la ganadería bovina estabulada, que a la vez que producía estiércol para abonar estos cultivos, complementaba la dieta y la renta del agricultor mediante la venta de su carne, de su leche y de los derivados que de ésta se obtenían, fundamentalmente mantequilla, cuyo principal mercado, junto al interno, era la ciudad de Santa Cruz de Tenerife (Macías, A. 2003) Esta tipología de vivienda-alpendre se localiza fundamentalmente en las vegas agrícolas abundantemente irrigadas, es decir el entorno del casco de Guía, La Atalaya- Becerril y Llanos de Parra - Santa Elena. El establo de las reses bovinas carecía de puerta, era abierto al exterior, y presenta una columna de cantería ciega emplazada como un eje simétrico en la entrada al establo. Con la posterior generalización del cultivo de la platanera, vuelve a reproducirse este esquema de vivienda- alpendre, dada la ligazón que vuelve a establecerse entre producción agrícola y ganado vacuno estabulado, obteniéndose los mismos rendimientos del ganado amén de algún que otro producto derivado de la leche como la conocida "leche espesa". Fue tan generalizada la realización y consumo de esta especie de cuajada, realizada con la leche de vaca fermentada durante tres días en una taza bien tapada, que justificó el hecho de que los galdenses al referirse a la población guiense nos denominaran peyorativamente como "lecha espesa", frente al apelativo de "cebolleros" con el que se nominaban respectivamente en la comarca a los galdenses.⁸

Alpendre sencillo: las medianías bajas del municipio de Guía, situadas entre los 200 y 500 metros de

altitud, por generalidad, se han especializado históricamente en el policultivo intensivo de productos hortícolas (coles, zanahorias, leguminosas, papas, berros...). Sin embargo, y al igual que en las vegas irrigadas de las áreas bajas, la ganadería jugaba un papel de complemento tanto de las prácticas agrarias como generadora de productos que enriquecían la dieta campesina. En esta franja altitudinal, la ganadería combinaba tanto reses mayores bovinas como caprinas estabuladas que necesitaban un espacio diferente a la vivienda- alpendre. Destinados a acoger fundamentalmente al ganado bovino, podía acoger al caprino, pero nunca en el mismo hábitaculo. O era una especie animal o era otra. En el caso de que se tuvieran los dos ejemplares, se dividía el interior. De una sola planta, estos sencillos alpendres presentan tejado a un agua, revestido de teja árabe colocada sin trabazón alguno. Los muros de piedra seca presentan un ancho entre los 50 y 80 centímetros y pueden estar revestidos de mortero de barro, cal y arena. Los principales productos que se obtenían de esta cabaña ganadera eran leche y quesos, fundamentalmente tiernos de cabra, tiernos de vaca o mezcla de ambos según la época, amén de la carne de ambas especies.

Alpendre- pajar: esta infraestructura ganadera era bastante similar a la anterior en su estilo constructivo. La única diferencia estriba en tener dos plantas. La inferior se destinaba al ganado fundamentalmente bovino y la superior era el pajar donde se almacenaban los granos e incluso los aperos de labranza. Suelen estar ligados a áreas donde tradicionalmente se cultivaban cereales junto a otros productos agrícolas: vertientes

del Barranco del Pinar, Desaguaderos, Barranquillo Frío.

Alpendre-cueva: dada las peculiaridades geológicas y geomorfológicas de las medianías y cumbres de Guía, donde predominan las combinaciones de interfluvios alomados con vertientes de laderas acentuadas de materiales basálticos de naturaleza piroclástica fuertemente apelmazada y soldada, explica el generalizado uso secular de hábitat en cueva. A las numerosas viviendas de esta tipología residencial frecuente en la comarca, se le añade un ingente número de cuevas cuya única finalidad eran albergar al ganado estabulado o acoger

ger a los hatos de ovino que debían guarecerse de las inclemencias meteorológicas.¹⁰

Alpendre para animales de carga o cuadras: no derivan de una actividad ganadera, pero su peculiaridad explica su aparición en este análisis. Destinados exclusivamente a acoger a burros, mulos o caballos, estos alpendres son muy sencillos y de gran similitud exterior al alpendre para ganado bovino o caprino. La principal diferencia reside en el interior, donde el pesebre es mucho más sencillo, sin el característico peldaño



Vivienda alpendre asociada al cultivo del plátano.



Conjunto de gran valor etnográfico: vivienda, cuadra, alpendre cueva para cabra y alpendre pajar.



FOTO: FEDAC

Interior de un alpendre cueva.

que identifica a los alpendres destinados a acoger reses bovinas o la peculiar disposición de palos en la vertical y horizontal en el pesebre de los alpendres para cabras.

Otros elementos etnográficos de interés

La actividad ganadera ha dejado huella en el territorio no sólo con lugares de estabulamiento del animal, sino que su desarrollo diario necesitaba otras infraestructuras tan peculiares como genuinas de esta actividad:

Las cuevas de almacenamiento y maduración del queso, distribuidas por toda la geografía municipal, hablan de la idoneidad, debido a la homogénea y fresca temperatura interior, así como a su abundante humedad, de estos habitáculos para el almacenamiento y maduración de los quesos de Guía. Los quesos recién realizados se almacenan y maduran sobre cañizos emplazados en estas cuevas a la espera de la llegada del intermediario para su posterior comercialización.

Muros: empleados para delimitar físicamente la propiedad de los cortijos, aunque era muy frecuente realizar este límite físico también mediante setos vegetales de pita (*Agave americana*). Realizados de forma sencilla, con piedra sin recibir mortero alguno, se extienden durante kilómetros por el municipio. También se han empleado para impedir en los pasos del ganado o cañadas que recorren la geografía municipal, la entrada del ganado en las fincas colindantes. En este sentido, estas arterias pecuarias aún

tienen una importante representación en Guía, sobre todo en los altos, testigas de las "mudás del ganado" (voz comarcal para referirse a la práctica de la trashumancia).

Refugios de pastores: las inclemencias climatológicas, fundamentalmente el viento, han ocasionado

que los pastores ingeniaran originales parapetos. Estos sencillos refugios, aún visibles en el paisaje, a modo de pequeños covachos de piedra seca, siguen desarrollando su función, de manera que hoy en día es posible ver a un ganado ingestado el pasto y tras estos muros el pastor con su vigilante mirada y su íntima soledad.

Conclusiones

Una buena parte del paisaje actual y del vasto patrimonio etnográfico que atesora el municipio de Guía de Gran Canaria se debe, sin duda alguna, a las diversas formas de práctica de la actividad ganadera. Es más, la intensidad con la que esta actividad se ha desarrollado históricamente en este municipio, determina que este paisaje y patrimonio etnográfico asociado tengan una relevancia incuestionable, marcando en ocasiones la peculiar identidad e imagen de la comarca, del municipio y por extensión de la isla de Gran Canaria.



FOTO: Francis Aguilar

Bibliografía

- AGUIAR DÍAZ, F (2004): "Inventario de los caminos tradicionales de Santa María de Guía". (Inédito). Excmo Ayto. de Guía de Gran Canaria.
- AGUIAR, S. (2003) "Justificación histórica de la denominación Queso de flor de Guía" (Inédito). Excmo Ayto. De Guía de Gran Canaria.
- FEDAC (2003). "Carta etnográfica de Santa María de Guía".
- LAURIE, J.C. (1970) "Objetives of landscapes evaluation". Landscape Research Group, Conf II. New Cork
- PERELMAN, R (1977): "Le paysage dans le aménagement du territoire". Seminaire de Travail. Document nº 1, Comité MAB, Túnez.
- SÁNCHEZ, J. et al. (1995): "Cartografía del potencial del Medio Natural de Gran Canaria". Cabildo Insular de Gran Canaria / Universitat de València / Universidad de Las Palmas de Gran Canaria.
- SANTANA SANTANA, A. (1993): "Paisajes históricos de Gran Canaria". Cabildo Insular de Gran Canaria. Universidad de Las Palmas de Gran Canaria.
- SANTANA SANTANA, A. (2001): "Evolución del paisaje de Gran Canaria". Ed. Cabildo Insular de Gran Canaria. (Las Palmas de G.C.)
- SANTANA, A; PÉREZ CHACÓN, E. (1991): "Sociedad y medio: aproximación a las formas históricas del uso del territorio en Gran Canaria". VII coloquio de Historia Canario-americana. (Las Palmas de Gran Canaria).
- SANTOS, A. (1995): "Recursos forrajeros de Canarias: pastizales y matorrales". Actas 35 Reunión Científica de la Sociedad Española para el estudio de los pastos, II. Santa Cruz de Tenerife.
- V.V.A.A., (2003): "475 aniversario de la Fundación de Santa María de Guía de Gran Canaria. 1526-2001 Retazos de su historia". Ed. Ayuntamiento de Guía de Gran Canaria.
- V.V.A.A. (2001) "El queso de flor y cuajada de las medianías del noroeste de Gran Canaria". Ed. Proquenor. Las Palmas de G.C.

Cañada delimitada por muros de piedra seca. Cortijo de Pavón.

FOTO: Sergio Aguilar Castañero



El queso de flor de Guía: un exponente de la producción ganadera en el noroeste de Gran Canaria

Sergio Aguiar Castellano

Licenciado en Filología Hispánica
Especialista Universitario en Archivística
Archivo-Biblioteca Municipal de Guía de Gran Canaria



El queso es uno de los productos alimenticios más conocidos y mejor apreciados en todas las culturas, formando parte del patrimonio de muchos pueblos donde las actividades ganaderas son fundamentales en su economía. Debió ser uno de los grandes descubrimientos de los pueblos neolíticos más avanzados, como era el caso de las aldeas de Mesopotamia de hace 9.000 años, descubierto seguramente cuando se transportaba en recipientes de cuero y sometidos a valvenes y a temperaturas altas que propiciaban la cuajada. Son muchas las obras históricas de la antigüedad donde aparecen referencias al queso, y autores clásicos como Aristóteles, Plinio, Virgilio... quienes lo mencionaron con entusiasmo. También hablaron de los productos lácteos los cronistas del siglo XV al referirse a las costumbres alimentarias de los antiguos canarios. Y en los primeros años de la colonización, la ganadería y la producción quesera tuvo una destacada importancia en el noroeste de Gran Canaria, no sólo como parte de la dieta común de sus habitantes sino como una de sus actividades económicas por excelencia, junto a la agricultura. Aquí nació uno de los quesos más emblemáticos de Canarias: El queso de flor de Guía.

El nacimiento y desarrollo de Guía en una rica dehesa

Desde finales del siglo XVI, la organización de las actividades ganaderas de Gran Canaria estuvo regularizada por unas ordenanzas propias que determinaron las zonas especialmente destinadas a pastos: las dehesas, los baldíos y los montes de propios, vitales para la supervivencia de una nueva economía de ámbito internacional: el azúcar. (AZNAR, 1992: 357-401).

Guía nació, precisamente, en una de aquellas dehesas de pastizales, la denominada *Dehesa de Tamara-galdar*, tierras que recibió el conquistador Sancho de Vargas (GONZÁLEZ,, 1985: 37-40), en cuyo nivel inferior mandó a construir una ermita en honor a Santa María de Guía, en torno a 1505, que concluyó en 1509. Alrededor de ésta fue surgiendo un núcleo poblacional que, poco a poco, adquirió protagonismo en la comarca, pues en las tierras adyacentes desde años antes, se habían levantando ingenios azucareros, por parte de destacados comerciantes y propietarios de origen genovés, como las familias Riverol, Cibo de Sopranis o Cairasco (ROSA OLIVERA, 1978:169-289), y junto a ellos se instalaron colonos de origen español y portugués, estos últimos muy relacionados con la explotación de la caña de azúcar.

Ante la importancia social y económica que fue adquiriendo el núcleo urbano creado en torno a la ermita de Santa María de Guía, el gobernador y Justicia Mayor de la isla de Gran Canaria, Martín Fernández Cerón, en 1526 le concedió "alcalde e vara de justicia", nombrando a Fernando Alonso de la Guardia primer alcalde Real de Guía. (GONZÁLEZ, 2001:35-44).

El cultivo de la caña de azúcar transformó profundamente el paisaje de la comarca noroeste de Gran Canaria, y posibilitó la consolidación de un núcleo de población de nueva

planta, con el asentamiento de los principales comerciantes, artesanos y hacendados de la zona, por lo que a partir de la segunda mitad del siglo XVI ejercerá la hegemonía económica y política del noroeste, que se refuerza con la creación del Beneficio de Santa María de Guía, por Real Cédula de Carlos I en el año 1533.

La economía azucarera hizo que se explotaran las mejores tierras de la comarca, pero fue necesario diversificar la producción agrícola para el autoconsumo de la población, por lo que en zona de regadío se cultivaban también viñas, frutales y hortalizas. Los baldíos y dehesas de las alturas de Guía, conformaron una zona de ricos pastizales para una ganadería extensiva, cuya industria quesera, el queso de flor, alcanzaría pronto un renombre tanto en los mercados peninsulares como europeos (LOBO, 1988:132).

Las islas como última escala en la navegación al Nuevo Continente, hizo que el desarrollo comercial fuera cada vez mayor, y que los barcos se abastecieran de productos agrícolas y ganaderos, entre ellos el queso (AZNAR, 1992: 456-457).

Comienza Guía el siglo XVII con la introducción de un nuevo cultivo extensivo, la vid, tras el fracaso del comercio del azúcar por la competencia de los azúcares americanos. La nueva producción agrícola del noroeste se centró en el vino y en los productos agropecuarios de autoconsumo, especialmente millo y papas introducidos desde América, junto a los productos ganaderos, entre ellos este ya afamado queso, pero ¿quién es el primer autor que expone con más detalle sus virtudes culinarias?

La primera noticia

Fray José de Sosa, de la orden franciscana, nos aporta en su obra "*Topografía de la Isla Afortunada de Gran Canaria*" (1678), las primeras noticias no sólo sobre el

"arte de quehear" sino sobre las excelencias que tiene el queso hecho en la comarca. Lo conocía muy bien pues llegó a vivir en el convento franciscano de San Antonio de Padua, situado en la Vega de Gáldar, en el que llegó a ser padre guardián, presidente y predicador del mismo (CRUZ SAAVEDRA, 2003: 24)

"En parte ninguna de la isla hacían queso por (fol. 118) que no sabían el arte de quehear ni de queaxar la leche. Empero hacían de las cabras mucha manteca y buena la qual guardaban derretida en vasijas o vorsas grandes hechas de barro. Esta la conservaban añeja todo el año teniendolo por un manjar muy gustoso... Después que los españoles trageron y enseñaron el modo de quehear se fabrican en (la isla) esta isla Gran Canaria de la leche de ovejas quesos de regalado genero y en particular los que se hacen en los términos de Cueva Bermeja y Barrancohondo que es cierto exceden de los mas estimados de Flandes..." (SOSA, 1993: 300-301).

Cueva Bermeja o Cuevas Bermejas, es un topónimo que está asociado a su vez a Montaña Bermeja como en muchas ocasiones se denominó la Montaña de Doramas, por encontrarse estas cuevas en la misma entre Guía y Moya. Junto a los topónimos Montaña Bermeja y Cueva Bermeja, se encuentra un tercero asociado también a dicha montaña, Fuente Bermeja, localizado también actualmente en la misma zona, entre los pagos de Bascamao y Montaña Alta.



FOTO: Sergio Aguiar Castellano

Rebaño de ovejas pastando en Guía.



El desarrollo agropecuario del siglo XVIII en las medianías

En el siglo XVIII toda la comarca del Noroeste experimenta un crecimiento económico favorable, debido al aumento de la producción agropecuaria de autoconsumo, contando con un mercado de tanta demanda como lo era el Puerto de Santa Cruz de Tenerife a través del Puerto de Sardina y otras caletas adyacentes. Ello propició un progresivo aumento demográfico y urbano de Guía en cuyo casco residían los propietarios de los cortijos tanto de las demarcaciones de su parroquia como de la de Gáldar, entonces enfrentadas por delimitaciones jurisdiccionales.

La producción quesera a finales de aquel siglo y principios del siguiente, en un momento ya de tránsito hacia el capitalismo agrario, nos la da Francisco Escolar y Serrano en su obra "Estadísticas de las Islas Canarias 1.773- 1.806", cuando establece las estadísticas de ganado y producción de quesos en los municipios del norte de Gran Canaria y señala a Guía como el que posee mayor número de cabezas de ganado y como mayor productor de quesos

Municipio	Ganado Vacuno	Ganado lanar	Ganado cabrío	Lana	Queso
Guía	921	6.470	3.813	161 quintales	685 quintales
Gáldar	631	3.124	1.128	78 q.	283 q.
Moya	459	2.986	780	73 q.	251 q.

*1 Quintal = 100 libras o 4 arrobas, equivalente en Castilla a 46 Kg..Un quintal métrico es igual a 100 Kg. (HERNÁNDEZ, 1983: 392-393).

Alrededor de la ganadería se desarrolló desde muy temprano todo un entramado de oficios artesanos relacionados con el sector textil y del cuero: pañería, sastrería, curtidores, zapateros, sillería, albartería, guantería, etc. Pero en realidad sobre la producción industrial existen pocos datos. Por Escolar y Serrano sabemos que en Guía cada semana se sacrifican de 4 a 6 reses menores y 1 ó 2 mayores destinadas al abasamiento de carne a la población.

Y que la actividad industrial se reduce a 1 alquitara que destila la mitad del mosto que se coge en sus viñas, 20 telares de lienzo continuo y cardoncillo; 10 telares para fabricar tejidos de lana (burel, estameña, mantas y jerga), 3 tenerías y 5 molinos harineros.

De tal forma es destacada la ganadería en los Altos de Guía, que en 1808, cuando se produce el reconocimiento y delimitación de baldíos, se establece una zona de pastos:

"Que de estos terrenos consideran los peritos suficiente para la cría y pasto de ganados, un trozo que se haya desde la madre del barranco del Junco, barranco arriba hasta la degollada de Piedras de Molino, lomito arriba a dar sobre la Montaña Alta..."
(ARCHIVO MUNICIPAL DE GUÍA. FONDO GENERAL).

La fama del queso hecho en Guía, hace que cuando en el año 1816 Juan Bautista Bandini, un médico italiano que había ejercido como profesor y director de la Escuela de Agricultura del Seminario de Las Palmas entre 1806 y 1808, publique "Leciones elementales de agricultura", en el capítulo "Estado actual de la agricultura en la Isla de Gran Canaria", señale:

"... La manteca y el queso son de buena calidad especialmente el fabricado en los Altos de Guía, y en ciertos cortijos afamados, entre ellos Pabón y Fontanales". (Bautista Bandini, 1816:42).

La población de Guía experimenta al igual que la Comarca Norte, un crecimiento vertiginoso, como consecuencia del alza de natalidad a partir de 1811 aproximadamente, y



FOTO: Sergio Aguilar Castellano

Vistas de una región con tradición ganadera secular.

por una mortalidad sostenida. El Antiguo Régimen ha caído, pero su estructura social permanece, en la práctica invariable: unas relaciones sociales precapitalistas. La población dedica su actividad al trabajo en el campo, unos pocos como propietarios, la mayoría como renteros, medianeros o simples jornaleros (Martín, 1978:178 -179). La industria textil pervive en Guía, avanzado el siglo XIX, tal y como nos señala Pascual Madoz en su "Diccionario Geográfico- Estadístico- Histórico de Canarias 1845- 1850 ":

Guía: "...Industria: la agrícola y fabricación de sombreros de lana, telas de hilo, franela fina, y bayetas bastas a mas de 6 molinos harineros. Comercio: importación de telas de seda, algodón y lana en pequeña porciones y exportación de algunos frutos del país. Producción: millo, trigo, centeno, cebada, judías, papas, lino, chochos, vino, dátiles y diferentes frutas y legumbres; hay ganado lanar y cabrío, y caza de perdices, codornices, conejos y palomas. Población: con sus pagos 524 vecinos, 2230 almas" (1986:121).

Para conocer más detalles de la producción pecuaria de este municipio, en esos momentos, por cierto, de crisis económica hasta la aprobación del Decreto de Puerto Franco de 1852, nos vamos al informe dado por el Ayuntamiento de Guía a la Comisión Regia para la Inspección de la Agricultura en la Provincia de Canarias (BOP 9 de julio de 1849), expedido el 26 de mayo de 1850:

"Los ganados que aquí ecsisten son el bacuno que como se tiene unicamente para el laboreo del terreno se cria á la mano en los establos, y su leche la destinan á hacer manteca aquellos labradores que no tienen ganado menor,

pues los que tienen también de esta junta generalmente la leche para hacer queso. El ganado menor consisten en ovejas y cabras que las tienen sus dueños en rebaños siendo muy pocos los de la segunda especie. Se han hecho algunos ensayos para cruzar nuestros ganados con el merino y se ha observado que dan muy poco producto de leche. Con respecto a las artes agrícolas solo se ejercitan aquí el de la elaboración del poco vino que en la actualidad se recolecta y del queso y manteca, pues aunque también se saca algún aceite de tartago, y de laurel es en muy pequeña cantidad."

En este mismo informe es de destacar que al preguntar cuántas son las horas diarias de trabajos, el jornal y el alimento de los braceros o peones, desde el Ayuntamiento se contesta: "Las horas de trabajo de los jornaleros son del salir al ponerse el sol en cuyo tiempo tienen dos horas de descanso una de las ocho a las nueve y otra de las doce a la una y durante ellas hacen las dos comidas de gofio y queso, pescado ó cebolla ó bien potaje ó caldo de calabaza y hierbas en lugar de las papas que en unión del gofio han sido por lo general su ordinario alimento...". Con lo que podemos comprobar cómo el queso formaba parte de la alimentación básica del campesino de la comarca norte de Gran Canaria.

A principios del siglo XX, mu-

chas cosas habían cambiado en esta comarca, los campos de la zona baja, por unos años, se volvían a cubrir de caña dulce para la fábrica situada en Becerril, conocida popularmente como "La Máquina", aunque las plataneras venían detrás con mucha fuerza. Cipriano de Arribas y Sánchez Licenciado en Farmacia (1900), en su obra "A través de las Islas Canarias", nos cuenta:

"Ciudad de Guía: Población de 5600 almas,... Como abunda el agua y el terreno es bueno, cosechase mucha caña de azúcar, frutos ordinarios y se obtiene exquisita manteca, superior queso de flor y sabrosos dátiles. Su producción de cereales es buena. Celébrase los domingos una especie de mercado al aire libre, de viveres y objetos industriales" (1993: 224).

Más arriba, en las medianías de Gáldar y Guía, los grandes cortijos seguían ofreciendo a los mercados insulares los productos de autoconsumo, ya en decadencia por la competencia de los granos de importación, aunque los quesos, el Queso de Flor, seguía siendo uno de los productos más apreciados que producían tanto en pequeñas explotaciones como en las grandes extensiones de las que tenemos referencias más precisas.

Los grandes cortijos de ganado

La propiedad de los mejores pastizales de la comarca habían que-

dando muy definidas ya avanzado el siglo XIX, después de las desamortizaciones, que terminaron por privatizar las dehesas. Estaban pues en manos privadas, y se concentraban en los llamados cortijos de ganado (MACÍAS, 2003:234), y pertenecían mayoritariamente bien a ricos hacendados que vivían en el casco de Guía o en la ciudad de Las Palmas.

De los que vivían en Guía destacamos a la familia Henríquez Pineda, propietarios de importantes cortijos de la comarca. En Agaete poseen el Cortijo de Tamadaba (1.000 fanegadas), en Gáldar el Cortijo de Galeote y Cortijo de la Herradura (100 fgs.), (AMG. FONDO PEDRO BAUTISTA). El matrimonio formado por Pedro González Roque e Ildelfonsa Mendoza Moreno, eran los propietarios de las siguientes fincas y cortijos: en Gáldar mitad del Cortijo de Artazo (41,5 fgs.) y el Cortijo de las Mesas (67 fgs.). En Guía son propietarios de los siguientes cortijos y fincas: Cortijo de Pavoncillo (7 fgs.); Cortijo de San Martín (80 fgs.), (AMG. FONDO PEDRO BAUTISTA).

La familia Bethencourt-Sánchez Ochando residente en Guía, fue participante de la vida social y política de Guía en las últimas décadas del siglo XIX. Era dueña de importantes cortijos productores de quesos de flor de Guía, tanto en Guía como en Gáldar, muchas de estas propiedades pasarán en 1896, al Condado de la Vega Grande de Guadalupe. Poseedores de estos de casas, aguas en diversos heredamientos de Guía como el Cortijo del Caballo y Castillejos en Gáldar disponían de la mitad del Cortijo de Artazo (41,5 f.) y el Cortijo de las Montañetas, Buenaventura y Cherinos, situado en el pago de Caideros de 65 fanegadas de extensión (AMG. FONDO PEDRO BAUTISTA).

La familia Acedo en sus diversas ramas poseía innumerables propiedades en la comarca, sirva como ejemplo de ello, que tan sólo José Acedo Suárez en el Padrón de Riqueza de 1873-1874 aparece con las siguientes propiedades: en Guía en rústicos terrenos en Tarazona, la Cruz, Hoya de San Sebastián, Lomo de Vergara, los Llanetes, las Quemadas, las Melezas, los Ahorraderos, con una extensión de más de 61 fanegadas, además de propiedades urbanas (13 casas, la mayoría en las principales



FOTO: Sergio Aguiar Castellano

El trabajo ganadero sobrevive en los tiempos modernos.



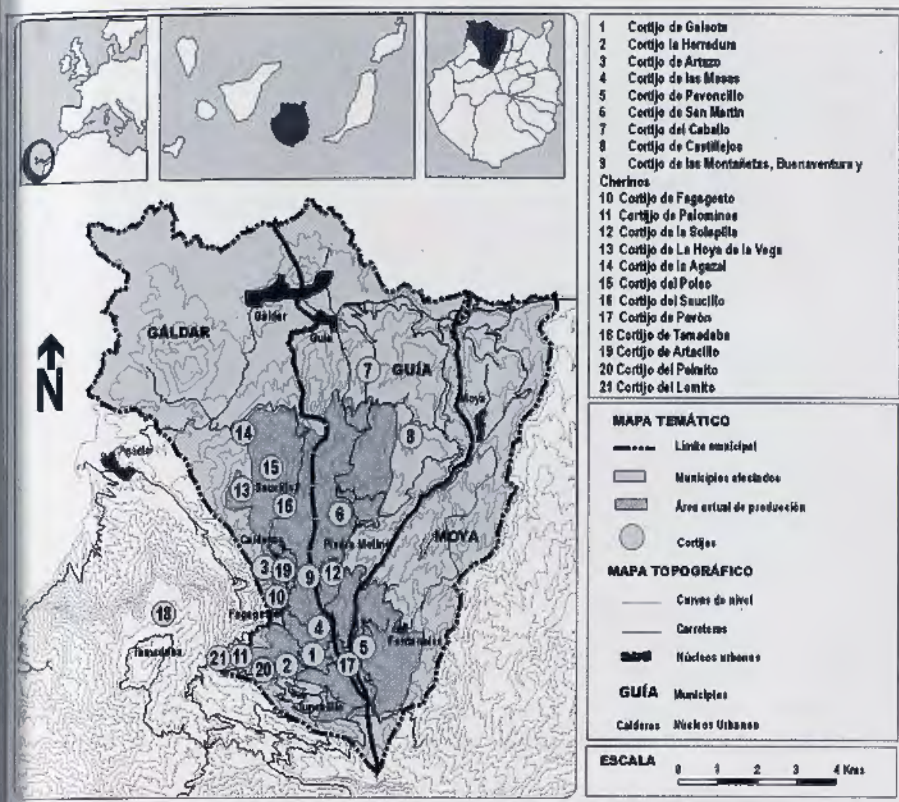
El mapa

calles de
En esos
relación
Gáldar e
Quintana
Barrio y
con un t
más pos
con unas
el Corti
fanegada
PEDRO BA

Otro
lia Valdéz
ña del C
fanegada
no pr
Antarcillo
ranco H
(AMG. FOR

La fa
el matrim
Leyva y
Eduardo
propiedad
so de Flo
jo de la A
jo de la t
Poleo y
FONDO PE

Toda
eran abs
tijos al p



El mapa muestra la localización de los numerosos cortijos.

calles del casco urbano de la ciudad). En esos mismos años (1873-1874), la relación de sus propiedades en Gáldar era la siguiente: las fincas los Quintanas, la Palmilla, Tronerilla, el Barrio y Barranquillo, Taya, Lucena, con un total de 30 fanegadas; además posee el Cortijo de Fagagesto con unas 40 fanegadas y 61 ovejas y el Cortijo de Palominos con 21 fanegadas y 43 ovejas (AMG. FONDO PEDRO BAUTISTA).

Otros propietarios eran la familia Valdéz; Teresa Valdéz Acedo, dueña del Cortijo de la Solapilla (11 fanegadas); José María Valdéz Merino propietario del Cortijo de Artacillo, Cortijo del Palmito de Barrianco Hondo, Cortijo del Lomito (AMG. FONDO PEDRO BAUTISTA).

La familia de Guía formada por el matrimonio Manuel Lugo y Herrera Leyva y María de la Concepción Eduardo Romero, dentro de sus propiedades y relacionadas con el Queso de Flor de Guía, destacan el Cortijo de la Agazal con sus aguas, Cortijo de la Hoya de la Vega, Cortijo del Poleo y Cortijo de Saucillo (AMG-FONDO PEDRO BAUTISTA).

Todas estas familias propietarias eran absentistas, explotaban sus cortijos al partido de medias o bien con

arrendamientos anuales de naturaleza diferente controlados por administradores y mayordomos.

El queso de flor, en reconocidas plumas, anuarios y otras informaciones

En el capítulo de referencias históricas más contemporáneas sobre el queso de flor de personajes famosos empezamos por el curioso artículo publicado por Benito Pérez Galdós, en noviembre de 1866, en el periódico El Omnibus de Las Palmas, bajo el título "Crónicas futuras de Gran Canaria". Haciendo una abstracción temporal y en clave de humor nuestro ilustre escritor dice:

Año de 1960: "Un profundo filósofo de Guía ha publicado una curiosísima obra dividida en cinco tomos con el título El queso histórico y filosóficamente considerado...". Lo cual demuestra el arraigo

que en la sociedad canaria había con respecto a que Guía era la cuna del queso de flor.

El doctor Rene Verneau, encargado por el gobierno francés de una misión científica en las Islas Canarias, visitó el archipiélago canario en 1876 y 1884, donde pasó largas estancias. En 1.891 publicó en París la obra "Cinco años de estancia en las Islas Canarias" en la que recoge:

Si se hace algún comercio de queso y de carne seca, éste va casi exclusivamente a Cuba. Debo añadir que difícilmente se venderían entre nosotros. Aparte del queso de flor de Gran Canaria, que puede rivalizar con el Port-Salut, todos los otros son de una calidad completamente inferior (1987:283).

En el siglo XX, podemos ver en varios anuarios comerciales, cómo destacan la producción del queso de flor de Guía, al describir el municipio.

El Anuario de la Provincia de Canarias para 1905 dice: *Guía: ...Son muy fértiles sus vegas, que producen plátanos, caña de azúcar, patatas, tomates, cereales y legumbres, y que crían buen ganado. Tiene máquina azucarera y se elabora el célebre queso de flor (ZUMBADO,1905).* Por otro lado El Anuario Comercial de Gran Canaria y Fuerteventura de 1910 indica: *Guía: ... Su principal industria consiste en la elaboración de azúcar de caña y de los renombrados quesos de flor de un sabor exquisito (PÉREZ Y ENRIQUEZ,1910).*

Por último, el Dr. Gregorio Marañón en su obra "El alma de Espa-



Los quesos aguardan el momento oportuno para salir al mercado.

FOTO: Sergio Aguilar Castellano

ña" (1951), hace un recorrido por la cocina española, y al hablar de los quesos de las islas dice: los excelentes de baleares y el canario llamado "de flor" que, en efecto, lo parece por la suavidad de su gusto y por su aroma sutil" (1951:179 y sgs.).

El queso de flor, también fue para las Américas

Las excelencias del queso de flor de Guía, trascendió más allá de nuestras fronteras por su calidad y exquisitez. Su justa fama llegó no sólo a la Península Ibérica y resto de Europa, sino también a América, ya que muchos canarios en sus viajes lo llevaban, bien para su propia alimentación, bien como regalo de calidad y prestigio. Como ejemplo de lo que decimos encontramos varios documentos de finales del siglo XIX. Por carta de fecha 20 de febrero de 1887, Teodomiro Bautista Quintana, Fiscal de la Audiencia de la Isla de Puerto Rico, enviada a Pedro Bautista Hernández, procurador de los tribunales y administrador de sus bienes en Guía de Gran Canaria, le pide:

"... Tanto para mí, como para obsequiar a dos o tres amigos deseo que me mande seis quesos de flor de primera..., embáquelos para pagar aquí flete y todos los gastos que origine consignándolos a los Sres. Sobrinos de Ezquiaga, que esa casa se encarga de remitirlos aquí..."

Pedro Bautista Hernández envía los quesos de flor de Guía el 13 de mayo de 1887, con destino a Puerto Rico a través de la Agencia que en Las Palmas de Gran Canaria tenía la Compañía Transatlántica. En el libro de cuentas que éste llevaba de la administración de los bienes de Teodomiro Bautista, en los asientos del día 28 de febrero de 1887 podemos leer: "Satisfecho a D. Antonio González y González, medianero del Cortijo de Pavón 75 pesetas 62 cents., importe de 75 libras y 10 onzas de queso de flor para remitir por el correo del 13 del próximo mayo a don Teodomiro según su pedido". Con fecha 6 de julio de 1887 desde Guayama (Puerto Rico), Teodomiro Bautista le envía una carta a Pedro Bautista manifestándole entre otras

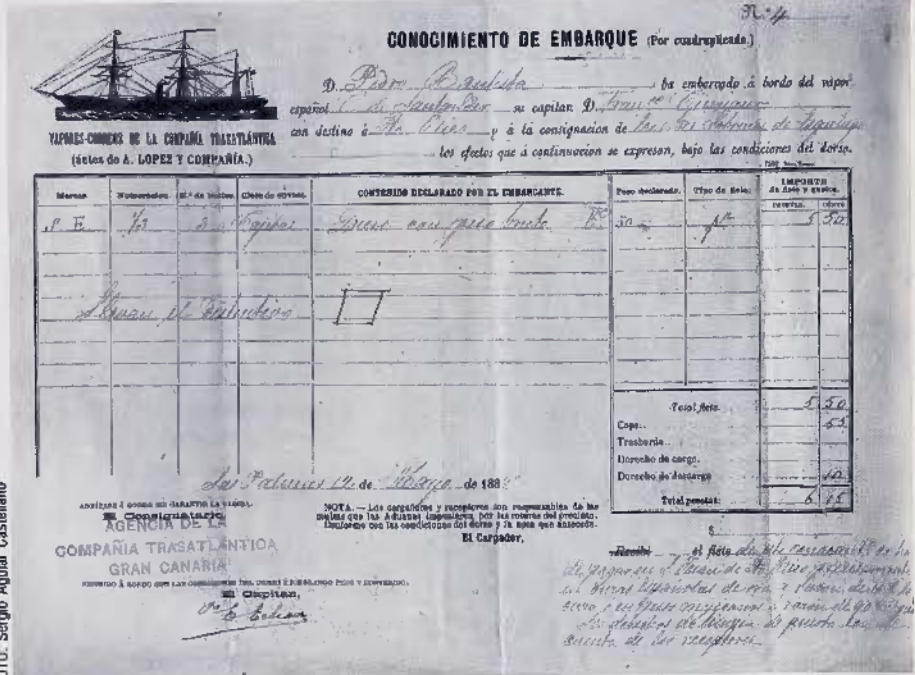


FOTO: Sergio Aguiar Castellano

La excelencia de los quesos los hizo exportables a América, tal como lo testimonia este documento de embarque a Puerto Rico fechado en mayo de 1888.

cuestiones: "...los quesos han llegado en perfecto estado...lo hemos celebrado muchísimo los pocos canarios que aquí nos conocemos... volviendo al queso, ha causado furor, pues el que aquí se conocía de nuestro país, era malo y de cuajo, tanto que me han hecho pensar en traer alguno más en tiempo oportuno..." Y así fue, al siguiente año, el día 12 de mayo de 1888, Pedro Bautista Hernández vuelve a enviarles a través de la misma consignataria, varios Quesos de Flor de Guía. En esta ocasión en el mismo libro de cuentas se recoge: "1888, mayo, 8. Satisfecho a D. Antonio González y González, medianero del Cortijo de Pavón, 85 pesetas importe de 85 libras de queso de flor, para emitir a D. Teodomiro Bautista, según pedido (AMG. FONDO PEDRO BAUTISTA).

Como se puede apreciar el queso hecho en Pavón sigue siendo un queso de reconocido prestigio, pues 72 años antes ya lo citaba el profesor Bandini en su estudio sobre la agricultura en Gran Canaria, como hemos indicado.

Elaboración y características

La nomenclatura de flor se debe a que para la elaboración se utiliza el cuajo de la flor cardo (*Cynara scolymus*), que produce el efecto análogo del cardo del cuajo

animal (ÁLAMO, 1984:3-11). Método que sólo es usado en esta parte de la isla, y que consiste tal y como nos lo describe el matrimonio formado por Elías Jiménez Moreno y Consuelo Moreno Aguiar, pastor y quesera de las medianías del norte de la Isla, en utilizar la flor del cardo borriquero, que es recolectada en septiembre, cuando está seca tras pasar todo el estío; los capítulos florales son arrancados y guardados en un sitio seco y a la sombra. Estos capítulos son puestos en agua de 6 a 12 horas antes de hacer el queso, tomando el agua un color marrón. Este extracto acuoso es el que es utilizado para cuajar la leche del queso de flor.

Para obtener un queso de media flor se utilizan los dos cuajos, es decir el de flor y el animal en proporciones iguales. Una vez obtenida la coagulación de la leche se procede al corte de la cuajada y desuerado. A continuación se pasa al prensado del queso en las denominadas queseras (tabla de madera tallada con el dibujo típico de las estrías del queso y con una flor en el centro). Una vez acabado el moldeado se pasa a echar sal en la superficie por ambas caras del queso y se deja en la quesera 24 horas, una vez pasadas las mismas se lava el queso para eliminar la sal y son transportados a la sala de maduración, normalmente sobre cañizos, y en cuevas lo que proporciona una temperatura constante y una estabilidad en la maduración.



Por tanto, la clasificación de los quesos de Guía puede tener las siguientes categorías:

A.- Quesos de flor: Lleva siempre un mayor porcentaje de leche de oveja que de vaca (generalmente de 70% de oveja y 30% de vaca), y puede también llevar una pequeña proporción de cabra. Este se realiza utilizando solamente cuajo de flor.

B.- Quesos de media flor: Puede llevar las mismas proporciones de leche que el de flor y las mismas mezclas. La diferencia está en que se utiliza una mezcla de los dos tipos de cuajo: el vegetal y el animal, sin que las proporciones en las que deben estar éstos, estén claras por parte de los ganaderos, aunque generalmente se tiende a pensar en que debe tener en proporciones iguales, 50%.

C.- Quesos de cuajo animal: Elaborado siempre con mezclas de leche de vaca, cabra y oveja u oveja y vaca u oveja y cabra y elaborado con cuajo animal.

También pueden ser clasificados según el tiempo de maduración:

D.- Queso tierno: Es el producto de menos de 15 días de maduración.

C.- Queso semicurado: Lleva de 15 días a 2 meses

D.- Queso curado: Su maduración es superior a 2 meses en adelante.

Respecto a sus dimensiones, en general tienen una altura entre los 5 y 10 cm, y un diámetro de 20 a 40 cm. (GONZÁLEZ, 2001: 106-107)

Un marco comercial tradicional del queso: El Mercadillo de Guía

La denominación de este histórico queso como "de Guía" viene dada por su comercialización tradicional; los excedentes de la producción que fuera de la Comarca Norte, se vendían desde muy antiguo en Guía, por contar esta con las características socioeconómicas necesarias, pues como hemos señalado en ella desde el siglo XVI al XX, radicaban los grandes propietarios de tierras, ganados y aguas; el mayor número de artesanos y comerciantes de la comarca,



FOTO: Sergio Aguilar Castellano

La flor del caldo borriquero es recogida en septiembre.

además de contar con los servicios administrativos: Escribanía- Notaría, Regimientos de Milicias, Registro de la Propiedad, Hacienda, Juzgado, Hospital, Mercado de Abastecimiento...

Por tanto, el queso producido en las medianías de toda la Comarca Norte (Moya, Guía y Gáldar) se comercializaba en el Mercado de Guía, lo que determinó a lo largo del tiempo que se denominara como "Queso de flor de Guía". Al fin y al cabo, los pastores productores del queso, eran meros asalariados o medianeros de los rentistas, y tenían que llevar su producción y rendir cuentas en la residencia del propietario.

El Mercado de Guía fue muy célebre en toda la comarca del Noroeste, en el estudiado informe que el Ayuntamiento de Guía realiza para la Comisión Regia, Inspección de la Agricultura en la Provincia de Canarias (BOP 9 de julio de 1849), expedida el 26 de mayo de 1850, se indica al respecto que:

"No ecsiten ferias ni mercados mas que el que hay todos los domingos y muchos dias de fiesta en la plaza principal de esta villa en que se reune una gran concurrencia con objeto de comprar y vender frutos del pais asi de este distrito como de los circunvecinos encontrandose también ropa, comestible y otros varios efectos de los que comunmente se ven en esta especie de mercados."

Y es que a través de los siglos el Mercado de Abastecimiento Público

Municipal de Guía fue consolidándose, llegando a convertirse en el gran mercado de la Comarca Norte de Gran Canaria. Este hecho hace que el Ayuntamiento de Guía tenga que regularizar las ventas del mismo, por lo que el 7 de noviembre de 1872, el Ayuntamiento de Guía aprueba las Ordenanzas de Policía Urbana y Rural, y establece en ellas un apartado para la "Venta de Comestibles". Al margen de los puestos de ventas en la plaza pública, la importancia comercial de la ciudad de Guía de Gran Canaria podemos constatarla a través de los cuadernos de matrícula general de la contribución industrial y de comercio del Ayuntamiento, en los cuales observamos no sólo la destacada cantidad de los comercios y oficios más diversos, sino que ratifica lo ya dicho anteriormente, sobre la ubicación de los mismos en las calles adyacentes a la iglesia y la plaza. Y con respecto a la comercialización del Queso de Flor, encontramos, en el año económico de 1882-1883, un comercio dedicado a la venta al por mayor de quesos.

Un recuerdo de lo que fue aquel mercado nos lo ofrece el testimonio del Cronista Oficial de Gran Canaria:

El mercado de Guía era colosal para su época, y brillante en su sencillez... se extendía el típico mercado guiense por las escalinatas más bajas del templo de Santa María de Guía y en gran



FOTO: Sergio Aguilar Castellano

El uso del cuajo de flor de cardo distingue este método quesero.



FOTO: Sergio Aguiar Castellano

Un momento en el proceso de elaboración del queso de Guía en Gran Canaria.

parte de la bien empedrada extensión habida entre la bonita iglesia y la plaza... además de todo eso tenían abiertas a la par sus puertas comercios numerosos bien surtidos (...). Hasta expendía, curiosamente, aparte de otros productos de las medianías de Gáldar, también el queso magnífico de sus cumbros cortijos ... Por lo demás, desde las hierbas medicinales al baifo ... desde el bernegal de Hoya de Pineda al farol de vela..., tenían puesto los tubérculos más preciados, las cebollas más codiciadas y toda suerte de verduras y legumbres..." (Moreno, 1987: La Provincia, "Siesta de Memorias")

El Mercadillo de Guía continúa celebrándose en la actualidad los martes y domingos en la plaza grande del municipio, junto a la Iglesia Parroquial, continuándose vendiendo entre otros muchos productos el preciado queso de flor de Guía.

De producción artesanal a patrimonio cultural

En conclusión, el queso de flor, producido en las medianías del Norte de Gran Canaria, constituye un referente de la industria láctea artesanal canaria, avalado por siglos de historia, y hoy forma parte del patrimonio cultural canario. La tradición quesera, especialmente de los "Altos de Guía", hizo que en el año 1977 se organizara la primera "Fiesta del Queso" por parte de la comisión de fiestas de San José de Montaña Alta, junto a los vecinos, la cual continúa celebrándose hasta la fecha, con un rotundo éxito, todos los años por el mes de mayo.



FOTO: Sergio Aguiar Castellano

Una venta con reminiscencias tradicionales para un producto no menos tradicional.

Fuentes

Archivo M...
 Archivo M...
 lista Herm...
 Museo Ca...
 Fotos: Ja...
 Marín Gó...

Fuentes

Eliás Jim...
 Aguiar, pr...
 medianías...
 Agradecim...
 y Orlando...

Bibliogr

ALAMO S...
 de flor...
 ria" en...
 Caja I...
 ARRIBAS...
 través...
 sular...
 AZNAR V...
 tegrac...
 rona...
 del Ca...
 BAUTISTA...
 nes El...
 Lagun...
 Bazza...
 CASTILLO...
 "Desc...
 Pedro...
 nes de...
 Edició...
 TUZ SAA...
 ciscan...
 San A...
 Gáldar...
 INZALE...
 VERA...
 SUÁRI...
 VEZ D...
 queso...
 del No...
 Produ...
 (Proq...
 INZALE...
 bución...
 Canar...
 Guía...
 INZALE...
 Gran...
 y de...
 Instituc...
 LIERRA...
 Canar...
 Edita M...
 tamien...
 HERNÁN...
 "Estac...
 1.806...
 Centro...
 Social...
 (CIES)...
 MENEZ...
 cripción...
 cial de...
 LOBO CA...



Fuentes manuscritas

Archivo Municipal de Guía. Fondo General.
 Archivo Municipal de Guía. Fondo Pedro Bautista Hernández.
 Museo Canario.
 Fotos: Javier Estévez Domínguez., Pedro Marín Gómez y Paco Rivero

Fuentes orales

Elias Jiménez Moreno y Consuelo Moreno Aguiar, productores de queso en la zona de medianías del norte de Gran Canaria.
 Agradecimientos: Francisco Suárez Moreno y Orlando García Suárez

Bibliografía

ÁLAMO SUÁREZ, Augusto(1984): El queso de flor en Guía y Gáldar de Gran Canaria" en la Revista de Agricultura XOBA . Caja Insular de Ahorros.
 ARRIBAS SÁNCHEZ, Cipriano de (1993): "A través de las Islas Canarias" Cabildo Insular de Tenerife.
 AZNAR VALLEJO, EDUARDO (1992):"La integración de las Islas Canarias en la Corona de Castilla(1.478-1526).Ediciones del Cabildo Insular de Gran Canaria.
 BAUTISTA BANDINI, Juan (1816): "Lecciones Elementales de Agricultura". Tomo I. Laguna de Tenerife. En la imprenta de Bazzanti.
 CASTILLO LEÓN, Pedro Agustín (1994): "Descripción de la Yslas de Canarias". Pedro Agustín del Castillo León. Ediciones del Cabildo Insular de Gran Canaria. Edición facsímil.
 CRUZ SAAVEDRA, Antonio Jesús: "Los Franciscanos en Canarias: el Monasterio de San Antonio de Padua de la Villa de Gáldar ,1520-1835. Inédito.
 GONZÁLEZ MENDOZA, Luis A., GONZÁLEZ VERA, Cesárea, SOSA MEDINA, José, SUÁREZ HERNÁNDEZ, Leonardo, ESTÉVEZ DOMÍNGUEZ, Javier (2001): "El queso de flor y cuajo de las Medianías del Noroeste de Gran Canaria". Edita: Productores de Queso del Noroeste. (Proquenor).
 GONZALEZ SOSA, Pedro (1995): "Contribución para una historia de Guía de Gran Canaria". Edición del Ayuntamiento de Guía.
 GONZALEZ SOSA, Pedro (2001): "Guía de Gran Canaria: Historia del Ayuntamiento y de los edificios que fueron sede institucional". Ayuntamiento de Guía.
 GUERRA, Pancho(1977): "Léxico de Gran Canaria". Obras Completas Tomo III. Edita Mancomunidad de Cabildos y Ayuntamiento de San Bartolomé de Tirajana.
 HERNÁNDEZ RODRÍGUEZ, Germán(1983) "Estadísticas de las Islas Canarias 1.793-1.806 de Francisco Escolar y Serrano. Centro de Investigación Económica y Social de la Caja Insular de Ahorros (CIES).Las Palmas de Gran Canaria.
 JIMÉNEZ SÁNCHEZ, Sebastián(1927): "Descripción Geográfica de Canarias y Especial del Grupo Oriental". Las Palmas.
 LOBO CABRERA, Manuel (1988): "El Comer-

cio Canario Europeo bajo Felipe II". Vice Consejería de Cultura y Deportes del Gobierno de Canarias. Secretaría regional do Turismo Cultura e Emigração. Governo Regional da Madeira. Funchal.
 MACÍAS HERNÁNDEZ, Antonio(2003): La Economía del Noroeste de Gran Canaria en el contexto regional, 1480-1800. En "475 Aniversario de la Fundación de Santa María de Guía de Gran Canaria 1526 - 2001. Retazos de su Historia" págs.193-248. Edita Ayuntamiento de Guía.
 MADOZ ; Pascual (1986): "Diccionario Geográfico - Estadístico - Histórico de Canarias 1.845-1.850.Salamanca.
 MORALES PADRÓN, Francisco (1993): "Canarias: Crónicas de su Conquista". Ediciones del Cabildo Insular de Gran Canaria.
 MARAÑÓN, Gregorio (1951):"El alma de España" Madrid.
 MARTÍN RUIZ, Juan Francisco (1978): "El N.W. de Gran Canaria: Un Estudio de Demografía Histórica (1485-1860)". Edición de la Mancomunidad de Cabildos de Las Palmas.
 MORENO, Martín (1987): "Siesta de Memorias". Periódico "La Provincia". Domingo 28 de junio de 1987.
 QUINTANA ANDRÉS, Pedro C. (1999): "Desarrollo económico y propiedad urbana. Población, mercado y distribución social en Gran Canaria durante el siglo XVII". Ediciones del Cabildo Insular de Gran Canaria.
 QUINTANA ANDRÉS, Pedro C. (1995): "Mercado Urbano, Jerarquía y Poder Social.

La Comarca Noroeste de Gran Canaria en la primera mitad del Siglo XVIII". Edición del Ayuntamiento de Agaete.
 PUERTA CANSECO; Juan de la(1988): "Descripción Geográfica de las Islas Canarias" (1.897). Edición facsímil. Viceconsejería de Cultura y Deportes del Gobierno de Canarias.
 PÉREZ, Alfredo S. y Enríquez Padrón, Rafael (1910): "Anuario Comercial de Gran Canaria y Fuerteventura". Tipografía el Diario. Las Palmas.
 RIVIERE, Antonio (1997): "Descripción Geográfica de las Islas Canarias (1740-1743)" Tenerife.
 ROSA OLIVERA, Leopoldo de la (1978): "Estudios Históricos sobre las Canarias Orientales". Edición de la Mancomunidad de Cabildos de Las Palmas.
 RONQUILLO, Manuela y AZNAR VALLEJO, Eduardo (1998): "Repartimientos de Gran Canaria". Estudio, transcripción y notas Edición del Cabildo Insular de Gran Canaria y el Museo Canario. Las Palmas de Gran Canaria.
 SOSA, Fray José de(1994): "Topografía de la Isla Afortunada de Gran Canaria". Fray José de Sosa. Introducción, Transcripción y Notas de Manuela Ronquillo y Ana Viña Brito. Ediciones del Cabildo Insular de Gran Canaria.
 VERNEAU,RENE (1987): "Cinco años de estancia en las Islas Canarias". Traducción de José A. Delgado Luís. Tenerife.
 ZUMBADO, Carmelo Z. (1905): "Anuario de la Provincia de Canarias para 1.905". Las Palmas.

Una imagen antigua renovada actualmente todos los martes y domingos: mercadillo en la plaza.

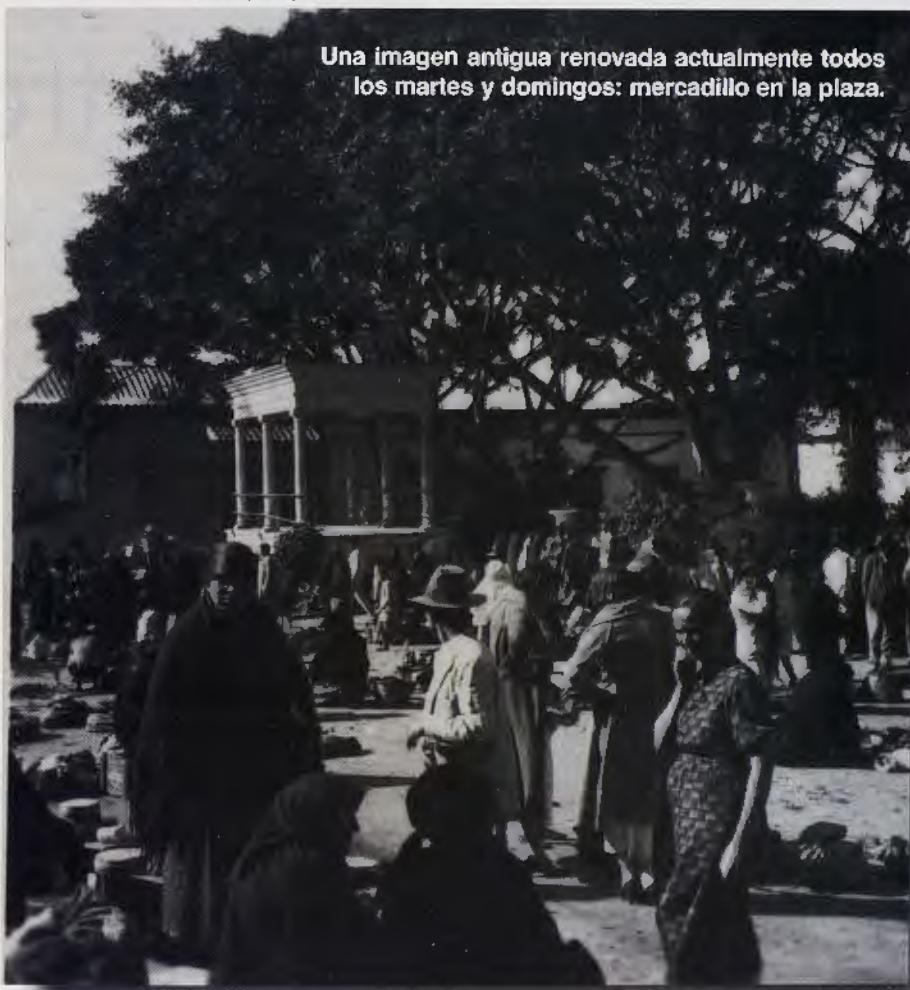


FOTO: Sergio Aguilar Castellano



Pastor tradicional de la zona de Firgas, década de los 40 ó 50 del siglo XX. Foto cedida por la familia Cardona Zamora.

La ganadería tradicional de Gran Canaria: algunos apuntes etnográficos

Antonio M. Jiménez Medina
Licenciado en Geografía e Historia

Juan M. Zamora Maldonado
Estudiante de Historia

Universidad Nacional de Educación a Distancia (UNED)
Centro Asociado de Las Palmas de Gran Canaria

Introducción

El presente trabajo se apoya en gran medida en el registro tradicional de la ganadería canaria. Dichos documentos, algunos de los cuales han sido elaborados en Gran Canaria y otros en el extranjero, representan una importante fuente de información sobre la cultura ganadera tradicional. Ya han sido publicados trabajos, como el de Jiménez Maldonado, 1996, que describen las ganaderías que existían en Gran Canaria y A. Jiménez Medina, 1996, tras que otros, hasta ahora, algunas de ellas, como las de las Islas de las Canarias, el universo de los pastores.

La ganadería tradicional de Gran Canaria a través de los siglos

La ganadería tradicional de Gran Canaria se basa en una base cultural (cultura) que ha sido objeto de actividades. Según las estadísticas de los censos de 1996, la población de Gran Canaria (población) se divide en dos grandes grupos: los que se dedican a la ganadería tradicional (ganadería) y los que se dedican a la ganadería moderna (ganadería). La ganadería tradicional se divide en dos tipos: la ganadería de carne (ganadería) y la ganadería de leche (ganadería). La ganadería de carne se divide en dos tipos: la ganadería de carne de cerdo (ganadería) y la ganadería de carne de vaca (ganadería). La ganadería de leche se divide en dos tipos: la ganadería de leche de vaca (ganadería) y la ganadería de leche de oveja (ganadería). La ganadería de carne de cerdo se divide en dos tipos: la ganadería de carne de cerdo de raza (ganadería) y la ganadería de carne de cerdo de raza (ganadería). La ganadería de carne de vaca se divide en dos tipos: la ganadería de carne de vaca de raza (ganadería) y la ganadería de carne de vaca de raza (ganadería). La ganadería de leche de vaca se divide en dos tipos: la ganadería de leche de vaca de raza (ganadería) y la ganadería de leche de vaca de raza (ganadería). La ganadería de leche de oveja se divide en dos tipos: la ganadería de leche de oveja de raza (ganadería) y la ganadería de leche de oveja de raza (ganadería).

Introducción

El presente artículo pretende aportar algunos apuntes etnográficos del mundo del pastoreo tradicional de la isla de Gran Canaria. Dichos apuntes han sido documentados a través de diversos trabajos de investigación que hemos ido elaborando en la isla de Gran Canaria y que han tenido como fuente principal de información la oralidad cultural. Algunos de esos datos ya han sido publicados en anteriores trabajos, como la utilización de las vacas en labores de tejería (A. Jiménez Medina y J. Zamora Maldonado, 1998), o la costumbre de tocar las gaitas para que las vacas comiesen mejor (J. Zamora Maldonado y A. Jiménez Medina, 1999), mientras que otros aún permanecen inéditos, hasta el presente artículo, como algunas costumbres ganaderas desarrolladas en el Barranco de Guayadeque, el dulce de beletén, o algunas de las creencias relacionadas con el universo mágico y supersticioso de los pastores.

La ganadería a través del tiempo en Gran Canaria

La ganadería durante la etapa prehispanica, en la isla de Gran Canaria, se presentaría como una base complementaria de la agricultura (considerada la más importante actividad económica de esta isla). Según las fuentes etnohistóricas y los datos aportados por los estudios zoológicos (vid. J. Pais Pais, 1996) las especies consumidas por la población prehispanica (en líneas generales para el conjunto del Archipiélago) fueron la cabra, la oveja (de pelo raso²) y el cochino negro. De las dos primeras, la cabra y la oveja se obtenían, además de los recursos carnicos, leche y subproductos, como la manteca. Por otra parte, de los restos de los animales sacrificados se obtenían una serie de productos, herramientas, útiles, etc., como las pieles para la fabricación de vesti-

dos y el calzado (incluso fardos funerarios), las agujas, los punzones, etc., de huesos (industria ósea), etc. La práctica ganadera estaría basada en tres tipos de explotación:

- Ganado doméstico (cabra, oveja y cochino).
- Ganado semidoméstico o semisalvaje (cabra y cochino, mayoritariamente).
- Ganado guanil o salvaje (cabra, sobre todo).

Para diversos investigadores el mundo del pastoreo indígena se prolongó, de alguna manera en los siglos posteriores al proceso de conquista. Si bien, habría que añadir que, a pesar de las posibles relaciones que se han documentado entre las prácticas ganaderas aborígenes y las europeas, existe también una profunda influencia de los nuevos modos pastoriles que llegaron con los colonos a partir del siglo XVI. Esa mezcla, o sincretismo, que se produjo entre las dos formas de concebir el pastoreo (si bien prevalecería la europea), quedaría reflejada, según el Dr. Gabriel Betancor Quintana, en dos aspectos que se pueden observar en la documentación de finales del siglo XV y, sobre todo, de comienzos del siglo XVI, como son la dedicación laboral de muchos indígenas, al menos de las islas de Tenerife y Gran Canaria, al pastoreo:

"Los más de ellos no tienen otra manera de vivir sino criar cabras, ovejas y puercos, porque cuando eran infieles no tenían ni sabían otra forma de vida" (*Actas del Concejo de Tenerife*, 1513, según G. Betancor Quintana, 2003).

Así como la dedicación relacionada con la elaboración de quesos. En ese sentido, este mismo ayutor ha podido documentar que en Tenerife se elaboraban miles de kilogramos de quesos al año, por parte de los descendientes de los indígenas, que eran destinados a la venta interior y a la exportación hacia América.

Entre algunos de los aspectos etnográficos (si se quiere anecdó-

uticos) que más nos han llamado la atención, al menos los que hemos podido documentar (para el siglo XX), que se encuentran relacionados con las prácticas ganaderas, queremos destacar dos noticias que nos proporcionaron algunos informantes orales (procedentes de Gran Canaria), una se refiere a la costumbre de tocar la flauta de caña o gaita cuando se les daba de comer a las vacas, para que éstas comiesen más, y otra relacionada con el uso de las vacas para amasar o pisar el barro que luego se utilizaría en la fabricación de tejas. Estas son las citadas noticias:

"Antes veía a los pastores viejos de aquí de Las Vegas [Arucas] que tocaban eso que ellos llamaban gaita, recuerdo a maestro Manuel Sosa y maestro Manuel Olivares. Recuerdo ver a Manuel Olivares sentado en el alpendre tocando, mientras las vacas comían y con esa música las vacas comían más" (D. Juan Dávila Hernández, 81 años, Arucas, III-1998. En J. Zamora Maldonado y A. Jiménez Medina, 1999: 200).

"Primero, antiguamente, se amasaba con los pies descalzos, después vino con una vaca, una vaca dando vueltas, dando vueltas, pero la vaca tenía mala idea, como todo el mundo, mientras el barro no estuviera bien amasado ellas pisaban que daba gusto, pero cuando se iba amasando, ya las patas les costaba sacarlas, entonces en el mismo hoyo metían la pata, había que engañarla para que la vaca cambiara el paso" (D. Eriberto Melián Marrero, Moya, 60 años, VI-1997. En A. Jiménez Medina y J. Zamora Maldonado, 1998: 208).



FOTO: Arucas, Gran Canaria

Ganado de cabras y ovejas en el Barranco de Guayadeque.



FOTO: Arquitecto

Ordeñando una cabra, Barranco de Guayadeque.

La ganadería tradicional en el siglo XX

El caso del Barranco de Guayadeque

Como ya hemos comentado en anteriores trabajos (A. Jiménez Medina y J. Zamora Maldonado, 2002 y 2003), el Barranco de Guayadeque se localiza en la isla de Gran Canaria, en su vertiente Este. Esta unidad geomorfológica delimita y sirve de eje fronterizo a las jurisdicciones municipales de Ingenio y Agüimes, si bien la cabecera de la misma se encuentra circundada por los municipios de San Mateo, Valsequillo, Ingenio, Agüimes, Santa Lucía de Tirajana y San Bartolomé de Tirajana.

La altitud de este barranco varía entre los 1.500 m. sobre el nivel del mar (snm) de la cabecera (Caldera de Los Marteles), hasta los 0 m. snm de la zona de la costa (Playa de El Burrero).

Este Barranco se formó, principalmente, durante el II y III ciclo eruptivo de la isla de Gran Canaria, es decir a partir de los 5,5 hasta los 2,8 millones de años de antigüedad y se caracteriza por ser un barranco encajado de perfil transversal en "V" e interfluvios alomados, con presencia de macizos, rampas y cuchillos, lo que le confiere una orografía accidentada de pendientes importantes.

La cuenca hidrógrafa del mismo posee una longitud, aproximada, de unos 16 km. (desde la cabecera hasta el nivel base), mientras que su superficie abarcaría unos 20 km². Por su longitud y superficie se presenta como una de las cuencas hidrográ-

ficas más importantes y extensas de la isla de Gran Canaria.

En relación al poblamiento postconquista del mismo, se desconoce la fecha exacta del mismo. Algunos autores plantean que este poblamiento se relacionaría con una ocupación que vendría o se prolongaría desde la fase prehistórica, o que se relacionaría con población de origen indígena. Sin embargo, otros autores plantean que la ocupación humana que se establece en este barranco después del siglo XV se relacionaría con otro hecho cultural y tecnológico diferenciado del mundo prehistórico de Gran Canaria.

La cabaña ganadera del barranco, en líneas generales, se caracterizaba por la presencia de pequeños conjuntos y rebaños de cabras, que pertenecían a las familias y se guardaban en alpendres (zonas de estabulamiento), si bien muchas veces el ganado estaba suelto, si bien en éste caso siempre estaba controlado por los pastores.

Además de las cabras, existían vacas (las denominadas vacas del país, de color canelo y más robustas), siempre en régimen de estabulamiento. Así como cochinos (el denominado cochino negro), que se guardaban en chiqueros.

En menor medida, algunas familias poseían una o dos ovejas, que eran utilizadas para obtener leche y mezclarla con leche de vaca y de cabra en la obtención de quesos.

Sólo el cochino era aprovechado con fines cárnicos, así como algunos bayfos machos recién nacidos. La matanza del cochino se producía una vez al año, en torno a los meses de invierno (de ahí el dicho: "a cada cochino le llega su San Martín", que se celebra en el mes de noviembre de cada año). Una vez efectuado el despiece, la carne pasaba a ser salada (en salazón), con la sangre y otras partes se hacían morcillas (nunca se hicieron chorizos), también se hacía tocino y sólo una pequeña parte se consumía fresca. La carne salada se consumía todo el año, hasta que se acababa. Las morcillas se elaboraban en lebrillos, mientras que las salazones se guardaban en jarras (piezas cerámicas de grandes dimensiones).

Por otro lado, los bayfos se consumían a partir de octubre hasta noviembre, que es cuando las cabras paren.

Según nos comentaron, a partir de los años cincuenta del siglo XX la carne que se consumía en el barranco -que no era mucha (excepto la de cochino, que se consumía casi todo el año), puesto que la dieta se basaba, eminentemente, en productos vegetales y lácteos-, se traía de Agüimes o de Ingenio, se compraba en los mataderos y era de cabra o de vaca. Con la leche y el cuajo de las cabras y las vacas se elaboraban quesos.

Un hecho curioso que pudimos documentar fue el aprovechamiento del almagre, como sustancia para curar y proteger los quesos, frente a "la polilla del bicho". Parece ser que el almagre, obtenido de varias vetas del barranco, se untaba mayoritariamente con agua, alguno llegó a utilizar aceite (el aceite era considerado como un artículo casi de lujo, por lo que se usaba más el agua) y se procedía a recubrir todo el queso, al secarse se convertía en una costra que aislaba al queso y lo protegía frente a los procesos de degradación y, especialmente, al ataque de insectos, etc.

Se sabe además, que el barranco era frecuentemente visitado por pastores que traían sus ganados. Existían pastores propios de esta zona y otros que venían de diversos lugares, como de la cumbre, Ingenio, Agüimes, Santa Lucía de Tirajana, San Bartolomé de Tirajana, etc. Según se ha podido documentar existía una marca en medio de las laderas que establecía hasta qué lugar podían llegar los ganados. En ese sentido, desde la parte más alta, hasta casi la mitad de las laderas era zona de ganado, mientras que de la mitad, las



FOTO: Juan Zamora Maldonado

Estructura denominada goro (empleada para guardar bayfos), situada en la zona de Tirma.



ta el cauce era zona de cultivo.

Cueva artificial utilizada como alpendre, Barranco de Guayadeque.

FOTO: Arqueocanaria

Un hecho curioso que pudimos constatar fue la presencia, en el pasado, de ganado guanil o de suelta. Este ganado se mantenía libre por las laderas, una vez al año, en verano, se procedía a recoger todas las cabras, machos y bayfos en un lugar denominado "El Agarradero". Cada pastor poseía una marca, que consistía en marcas en las orejas de los animales (cortes), por lo cual cada uno sabía cual le pertenecía. Con esta agarradera, se procedía a marcar los bayfos y se separaban los machos (dejándose uno o dos). Todos los años se repetía esta operación. Sólo las cabras viejas, los bayfos y machos viejos se aprovechaban con fines cárnicos. El resto se dejaba para perpetuar el rebaño.

Asimismo, nos comentaron que cada cierto tiempo, cada año, los pastores de la zona se reunían en "juntas" y en ellas celebraban asambleas para establecer acuerdos de las zonas donde cada pastor podía llevar su ganado, sin perjudicar a los otros pastores, ni a los agricultores. Los territorios se reconocían por marcas naturales.

Los animales domésticos utilizados en el Barranco de Guayadeque han sido, y en parte son, la vaca, la cabra, la oveja (en menor medida), el cochino, el burro, el mulo, el caballo (en menor medida), el conejo y el camello (éste último ha sido empleado en épocas muy recientes).

Una receta curiosa: el dulce de beletén

Una de las recetas más curiosas que hemos documentado en varios trabajos de campo tienen al dulce de beletén como su principal protagonista. El beletén, palabra que procedería de algún término prehispánico y que alude a la primera leche que da una cabra, después del parto, ha sido un alimento muy empleado y tenido en cuenta en la sociedad agrícola de nuestro Archipiélago. Este dulce se elaboraría de la siguiente manera, según nos contó D.^a Felisa

Pérez Henríquez, natural y vecina del término municipal de Arucas:

"Este dulce lo aprendí de mi abuela Juana, pero recuerdo que también lo hacían otras viejas de aquí de El Hornillo y la Hoya de San Juan y yo lo seguí haciendo hasta hace unos veinticinco años. Esta es la receta:

Ingredientes: Beletén, misma cantidad de azúcar que de leche, si hay una taza de leche, hay que poner una taza de azúcar, pasas, nueces, almendras peladas y partida en trozos pequeños y si hay nueces también peladas y partidas. La leche que se utiliza es la del primer día después de parir la cabra, no sirve otra; esto es muy importante.

"Se prepara de esta manera: la leche se cuela de esta manera, se coloca un paño sobre el colador y se cuela la leche, una vez colada se pone en un caldero a fuego lento y empezamos a revolver sin parar y siempre en el mismo sentido con una cuchara de madera y larga para no quemarnos, añadimos el azúcar y sin dejar de revolver cuando vea que se esta espesando añadimos las pasas, las almendras y las nueces y no paramos hasta se quede una natilla espesa" (D.^a Felisa Pérez Henríquez, 69 años, El Hornillo, Arucas, Gran Canaria, XII-2003).

El pastoreo y lo sobrenatural

En el mundo del pastoreo, al igual que en el resto de la sociedad rural canaria, jugaban un papel relevante las creencias en brujas (*por cada siete brujas hay un brujo o zángano*), en almas en pena (denominadas popularmente como luces blancas), todo un universo mágico cargado de superstición que rodeaba la vida del pastor en Gran Canaria, creencias que no encajan en nuestra mentalidad y sociedad actual, pero no cabe duda que desempeñaron una función importante en esta la lucha universal del bien y el mal en momentos históricos concretos. El blanco, el amanecer (*cuando el gallo canta las brujas desaparecen*), las cruces de madera de ruda, de romero, la cabra blanca, los distintos rezos y plantas medicinales, estos son símbolos protectores del bien. El negro, la noche, la cueva oscura muchas veces sin fin conocido, el perro negro, la cabra negra, la profundidad del mar, el mal de ojo, son símbolos del mal.

Estas mujeres que eran capaces de volar, transformarse en animales según los informantes, tenían conocimiento de plantas que podían ser empleadas como medicina curativa o por lo contrario para causar daño a las personas que la consumían. Por eso siempre se habla de brujas buenas y malas. Tan presentes estaban las brujas en esta isla que este topónimo ha quedado como testimonio anónimo de la magia popular, denominando distintos accidentes geográficos a lo largo y ancho de toda Gran Canaria (Cueva de Las Brujas, en San Mateo, Llano de Las Brujas, en Arucas, Telde, etc., Degollada de Las Brujas, en Mogán, Lomito de Las Brujas, en Telde, Montaña de Las Brujas, en Tejeda, etc.).

En todo los pagos de Gran Canaria siempre oímos las mismas historias, de gente o ganados que con sus pastores, caminaban toda la noche sin llegar nunca a su destino según los informantes bajo algún tipo de hechizo, fiestas risas y músicas que se oían de noche los caminantes que las buscaban y nunca las hallaban, ganados fantasmas de los que sólo se oía el ruido de sus herrajes, llantos de niños en medio de la noche, luces que vagan por senderos y montañas de noche, hombres de blanco, aparecidos y toda una larga lista de fenómenos. En Gran Canaria todo este mundo generó toda una serie de cuentos e historias que se transmitían oralmente de generación en generación (vid. S. Jiménez Sánchez, 1955). Por desgracia toda esta gran riqueza cultural se está perdiendo irremediablemente. Como botón de muestra tenemos estas cinco historias:

"Este cuento lo contaban los viejos de antes. Dicen que las brujas robaban los niños y los escondían en cuevas en los riscos y andenes, un día robaron un niño todavía de pecho y lo metieron en una cueva, donde sólo podía entrar una cabra. Y el niño que no aparecía todo el mundo lo buscaba, a los tres días otro pastor que por allí pasaba, sintió un niño llorando, dice el pastor: -coño un niño llorando, este va a ser el niño que andan buscando- Y avisó a los padres: - por allí en tal sitio hay un niño llorando- todos los que hace tres días lo andaban buscando fueron al lugar que el pastor les había dicho y después de buscar y buscar dieron con la cueva, donde estaba el niño. Dicen que allí había una cabra blanca que le daba de

mamar y otra cabra negra que quería matarlo" (D. José Guedes Rodríguez, 71 años, Casa Pastores, Santa Lucía Tirajana, Gran Canaria, IV-1998).

"El Bicho de La Habana, dicen que era un alma en pena que era de uno de Ronda que hizo algo en Cuba y vino a padecerlo aquí. Se metía de noche en las casas y hacía ruido como un reloj que molestaba a las personas, cuando la gente lo mandaban al corral se enroñaba que daba miedo, cuando lo mandaban a casa de los vecinos le decíamos por ejemplo vete a casa de Julián, al rato decía el Bicho estuvo anoche en casa. Una noche que no estaba mi madre, mi padre lo sintió en el saco del gofio, se levantó despacito y jaló pa'acá el saco del gofio lo abrió y allí lo vio, pequeño y negro como una cachimba, luego se le perdió" (Matrimonio Quintana, 78 años, El Juncal, Tejeda, Gran Canaria, IV-1998).

"Una vez una prima hermana de mi madre, que todavía vive, fue a buscar una cabra que se le riscó a un sitio que le dicen Las Jallanías, entre El Toscón y El Juncal. Y fue por la tarde a buscarla, y cuando la encontró venía andando, por ahí pa arriba, y pasó por una cueva, donde hacía poco había muerto uno, donde había una cruz y no hizo la señal de la cruz, antes siempre que se pasaba delante de una cruz, había que hacer la señal de la cruz y dice que venía por aquel lomito un hombre vestido de blanco diciendo ruín, ruín y cuando pasó al lado de ella, ella le contestó del coraje: más ruín sos tú" (Matrimonio Quintana, 78 años, El Juncal, Tejeda, Gran Canaria, IV-1998).

"Una vez un hombre iba por la noche a su casa, en medio del camino se encontró una burra, y dijo: ¡pues voy a montar la burra, para ir mejor! A una cierta altura, la burra no quería seguir más y se puso a rebuznar y a dar patadas, el hombre le clavó el cuchillo en el pescuezo. Al cabo de unos días fue a ver a la novia y se la encontró en la cama: ¿qué te pasa?, le dijo; ella contestó: ¡no sabes que me pasa, no lo sabes tú bien, si tú fuiste el que me clavó el cuchillo! El hombre se quedó de piedra. Era una bruja, la novia era una bruja que se hacía burra" (D. Bartolomé López Cazorla, 75 años, Cueva Bermeja, Guayadeque, Agüimes, V-2000).

"Una vez un hombre iba por el Llano de las Brujas [Telde] y se encontró con una cabra, la cabra le seguía, él enfadado le cortó un trozo de oreja. Al día siguiente, fue a ver a la novia y resulta que le faltaba un cacho de oreja, la misma que él le había cortado a la cabra. La novia era bruja" (D. Bartolomé López Cazorla, 75 años, Cueva Bermeja, Guayadeque, Agüimes, V-2000).

Agradecimientos

Quisiéramos mostrar nuestro agradecimiento a todos los informantes orales que aparecen citados en el presente trabajo y que gracias a su generosidad a la hora de mostrarnos todo el saber atesorado, hemos podido documentar un poquito más nuestra historia reciente. Asimismo, queremos agradecer al Dr. Gabriel Betancor Quintana las referencias sobre el mundo del pastoreo en el siglo XVI que nos ha cedido gentilmente.

Nombres científicos

Vaca	<i>Bos taurus</i>
Cabra	<i>Capra hircus</i>
Oveja	<i>Ovis aries</i>
Cochino	<i>Sus scrofa porcus</i>
Burro	<i>Equus asinus</i>
Mulo	<i>Equus mulus</i>
Caballo	<i>Equus caballus</i>
Conejo	<i>Oryctolagus cuniculus</i>
Camello	<i>Camelus dromedarius</i>



FOTO: Antonio M. Jiménez

Notas

- Además de los estudios elaborados para la isla de La Palma por el Dr. F. Jorge Pais País, desde hace algunos años se han sumado a la disciplina de la zooarqueología los arqueólogos Verónica Alberto Barroso (con estudios centrados en las islas de Tenerife, El Hierro y Gran Canaria) y Félix Mendoza Medina (con estudios sobre la isla de Gran Canaria).
- Según Víctor Grau Bassas entre 1885 y 1888 todavía pervivían, en Gran Canaria, algunas ovejas descendientes de las que utilizaba la población prehispánica, si bien se encontraban mezcladas con otras razas: "algo mestiza de tuareg" (V. Grau Bassas y Más, 1980: 63).
- Sobre el mundo del pastoreo tradicional en Gran Canaria recomendamos al lector la obra del periodista y sociólogo Yuri Millares Martín (1996) titulada *Ruta de pastores*, editada por el Cabildo de Gran Canaria, en la que de forma amena, como bien se expone en el subtítulo de este trabajo, se realiza un recorrido por las vivencias e historias de hombres y mujeres de la Gran Canaria más rural y ancestral.



Típica escena rural. Gran Canaria.

Bibliografía

- BETANCOR QUINTANA, Gabriel, 2003: *Los indígenas en la formación de la moderna sociedad canaria. Integración, y aculturación de canarios, gomeros y guanches (1496-1525)*. Universidad de Las Palmas de Gran Canaria. Facultad de Geografía e Historia. Tesis doctoral inédita.
- GRAU BASSAS Y MÁS, Víctor, 1980 (ed. 1888): *Usos y costumbres de la población campesina de Gran Canaria (1885-1888)*. Edición de Liliana Barreto y Lothar Siemens Hernández. Museo Canario. Madrid.
- JIMÉNEZ MEDINA, Antonio Manuel, 2000: *Guayadeque: apuntes etnográficos*. Proyecto de investigación Centro de Interpretación de Guayadeque (Agüimes, G. Canaria). Arqueocanaria, S.L. Inédito.
- JIMÉNEZ MEDINA, Antonio M. y ZAMORA MALDONADO, Juan M., 1998: "La elaboración tradicional de tejas y ladrillos en la comarca Norte de Gran Canaria: un estudio etnohistórico". *Ténique. Revista de Cultura Popular Canaria*. Nº 4, pp.: 147-228.
- 2002: "Agricultura, hortofruticultura y recolección vegetal tradicionales del Barranco de Guayadeque". *El Pajar. Cuaderno de Etnografía Canaria*. Nº 13, pp.: 54-61.
- 2003: "El hábitat tradicional en cuevas artificiales del Barranco de Guayadeque (Ingenio-Agüimes, Gran Canaria)". *La Vinca*. Nº 42, pp.: 28-31.
- JIMÉNEZ SÁNCHEZ, Sebastián, 1955: "Mitos y leyendas: prácticas brujerías, maleficios, santiguados y curanderismo popular en Canarias". *Faycan*. Nº 5, pp.: 3-37.
- MILLARES MARTÍN, Yuri, 1996: *Ruta de pastores. Un recorrido por las vivencias e historias de hombres y mujeres de la Gran Canaria más rural y ancestral*. Ed. Cabildo de Gran Canaria. Las Palmas de Gran Canaria.
- PAIS PAIS, F. Jorge, 1996: *La economía de producción en la prehistoria de la isla de La Palma: la ganadería*. Ed. Gobierno de Canarias. Santa Cruz de Tenerife.
- RONQUILLO RUBIO, Manuela y AZUAR VALLEJO, Eduardo, 1998: *Repartición de tierras de Gran Canaria. Estudio, transcripción y notas*. Ed. Cabildo de Gran Canaria. Museo Canario. Madrid.
- ZAMORA MALDONADO, Juan M. y JIMÉNEZ MEDINA, Antonio M., 1999: "La flauta o gaita entre los pastores de Gran Canaria: un estudio etnográfico". *El Museo Canario*. Volumen LIV. Tomo I, pp.: 179-219.

naría.

2003: *Los
a moderna
n, y acul-
y guanches
as Palmas
Geografía
ta.*
1980 (ed.
e la pobla-
aria (1885-
to y Lothar
o Canario.

uel, 2000:
áficos. Pro-
o de Inter-
güimes, G.
Inédito.
y ZAMORA
8: "La ela-
adrillos en
Canaria: un
a. *Revista de*
4, pp.: 147-

uticultura y
ales del Ba-
Pajar. *Cua-*
Nº 13, pp.:

al en cuevas
Guayadeque
anaria)". La

, 1956: "Mi-
ujeras, male-
rismo po pu-
5, pp.: 3-37.
*Ruta de pas-
vivencias e
es de la (tran-
al. Ed. Cabil-
mas de (tran-*

economía de
de la isla de
Gobierno de
nerife.

la y AZNAR
*Repartir tien-
jo, transcrip-
e Gran Cana-*

M. y JIMÉNEZ
: "La flota o
Gran Canaria
Museo Cana-
o.: 179-219.

erge Pais Pais
s arqueólogos
Hierro y Gran
a).

maría, algunas
e encontraban
, 1980: 63).
lector la obra
s, editada por
en el subtitulo
ores y mujeres

La ganadería indígena tras la conquista

Gabriel Betancor Quintana
Doctor en Historia Moderna y Contemporánea



FOTO: Gabriel Betancor Quintana

Vueltas de Adeje

La ganadería menor fue uno de los pilares fundamentales de las economías y las sociedades aborígenes en Canarias. Cabras, ovejas y cochinos eran las especies que componían su cabaña ganadera cuando los conquistadores castellanos ocuparon el Archipiélago. La importancia socio-económica de la actividad ganadera en las distintas islas era desigual. Fluctuaba desde la preponderancia ganadera de la economía aborigen de Fuerteventura – donde incluso los muros que vedaban los mejores pastos al ganado guanil, caso de la Pared de Jandía, acabaron por convertirse en delimitación territorial de los distintos bandos indígenas – hasta la mayor complejidad socio-económica de la Gran Canaria prehispánica donde el desarrollo incipiente de una agricultura de regadío supuso diversas cortapisas al desarrollo de las actividades ganaderas. Ni las fuentes arqueológicas, ni las documentales permiten cuantificar globalmente la proporción de las especies presentes ni el volumen de las cabañas ganaderas insulares en el momento epigonal de las sociedades prehispánicas. Las cifras varían notoriamente entre las 30.000 cabras de las que habla la crónica franco-normanda para Fuerteventura hasta las 200.000 cabezas de las que habla, probablemente no sin ciertas dosis de exageración, el padre Espinosa para Tenerife.² Fuese cual fuese su cuantía la dominación española sobre Canarias alteró drásticamente el panorama de la ganadería en las Islas.

En primer lugar, con el cambio en las relaciones de producción que enmarcaban esta actividad económica. Una vez concluida la conquista los numerosos ganados de las islas, junto con sus pastores, pasaron a formar parte del botín que es repartido. En el caso de Tenerife, por Alonso Fernández de Lugo entre los conquistadores y como reclamo para atraer pobladores que contribuyesen a colonizar la isla; unas 15.000 cabezas de ganado se reservó el Adelantado para sí, además de muchos pastores guanches que en ese momento eran imprescindibles para atender

los rebaños; un ganado que Fernández de Lugo arrendó junto con dichos pastores; así en 1509 traspasa 1.200 ovejas junto a cinco esclavos guanches que las atendían. Ya desde 1485 en la isla de Gran Canaria Pedro de Vera, a la vez que procedía a la esclavización indiscriminada de la población canaria, había usurpado los ganados de Don Fernando Guanarteme al objeto de distribuirlos entre conquistadores y pobladores junto a los pastores esclavizados.³ Buena parte de los pastores indígenas fueron convertidos a la esclavitud, siendo vinculados al ganado por las propias ordenanzas del Cabildo tinerfeño; soportando distintos grados de trabajo servil respecto a los grandes propietarios – caso por ejemplo de las numerosas cuadrillas de guanches que trabajaron para el portugués Gonzalo Yanes en el bando de Daute, para distintos regidores del Cabildo tinerfeño como Guillén Castellano...; idéntica suerte corrieron los pastores beneaoritas cuyo legado es manifiesto hasta el punto que “buena parte de los sistemas de pastoreo históricos tienen sus primitivas raíces en la etapa prehispánica”. Los que no fueron directamente vinculados a los principales colonizadores de las islas, en el mejor de los casos, continuaron pastoreando los ganados de las familias de los grupos dominantes prehispánicos – caso de los pastores de los hijos del Mencey de Adeje ó caso de los pastores que atendían los ganados de los descendientes del linaje del Guanarteme de Gáldar.⁴

En segundo lugar, los repartimientos de tierras y la puesta en cultivo de las mismas pusieron límites al tránsito de los ganados por diversas partes de la isla; un hecho que forzó la organización de la actividad ganadera desde los propios cabildos de las islas de Gran Canaria y Tenerife. Dicha organización se realizó, recogiendo el bagaje socio-cultural de los conquistadores articulando una especie de “Mesta” que, adoptando nominalmente el modelo castellano, acabó «aclimatándose» a las condiciones orográficas y sociales de las islas. La organización de la actividad

ganadera en Canarias tras la conquista estuvo siempre en manos de los regidores de los Cabildos, principales propietarios a su vez, que fueron quienes nombraron los diputados del ganado y alcaldes de la “Mesta”, además de señalar las funciones que cada cuál debía desempeñar; lo mismo sucedió con el señalamiento de las dehesas, baldíos y cañadas para el tránsito de los ganados, el precio de los productos – carne, cueros y quesos,... El hecho de que a dicha organización se le denominase “Mesta”, más que a las similitudes con la Mesta castellana – a pesar de que el Cabildo tinerfeño estuvo a la espera de que llegasen las ordenanzas de Sevilla, fue fruto de la trasposición de los términos que portaban los conquistadores para dar lustre, y apariencia de homogeneidad respecto a su tradición, a unas ordenanzas de la producción ganadera que diferían sustancialmente del modelo castellano. Para dar lustre a la forma de dominación económica que, en los inicios del XVI, los grandes propietarios de ganado impusieron, primero sobre los pastores indígenas y décadas después – cuando la fusión étnica y cultural ya era una realidad – sobre el conjunto de los campesinos pobres de Canarias. De hecho una parte de los conquistadores de Tenerife que tomaron como botín de guerra grandes cantidades de ganado – y pastores para atenderlo – acabaron desde 1519, capitaneados por Jerónimo Valdés, por solicitar la derogación de las ordenanzas cabildicias que les obligaban a mestar el ganado para marcarlo y herretarlo. Así el mismo Cabildo tinerfeño tuvo que debatir “si en esta isla debe haber Mesta conforme a la de Castilla” debido a las pérdidas que sufrían los grandes propietarios de ganado, bien por las penas al no acudir con todos sus rebaños a mestar, bien por la pérdida de animales en el trasiego hasta los lugares que señalaba el Cabildo para mestar, “porque esta isla tiene los ganados en partes fragosas”. Para los pastores indígenas dichas ordenanzas ganaderas – con sus reglamentaciones acerca de dehesas, abrevaderos, caminos, con sus prohibiciones de acceso a diversas zonas,...



contituyeron los primeros cuerpos normativos en que se materializó la colonización demográfica y agrícola de las islas: una serie de normas, muchas ajenas a su tradición ganadera, que debían de cumplir so pena de graves castigos.

Como hemos señalado, la ganadería tras la conquista de las islas se convirtió en una actividad secundaria en el conjunto de la economía colonial. Su reorganización tras la conquista atendió por tanto, además de a garantizar los beneficios de los grandes propietarios, a defender las tierras de cultivo de las entradas del ganado —tanto las de caña y viñas, como las de pan llevar— y a controlar e integrar a la mano de obra indígena que fue quien mantuvo en producción ingentes rebaños de cabras y ovejas, así como piaras de cochinos. Esta doble preocupación de las autoridades coloniales se puso de manifiesto a través de las normativas cabildicias que regularon la actividad ganadera en las islas. En el caso tinerfeño su Cabildo limita, ya desde marzo de 1498 —apenas acabada la conquista—, la entrada y el tránsito de ganados por La Laguna, y para ello prohíbe que se acerquen a la naciente villa lagunera tanto los ganados de Taoro como los de Tegueste y Anaga, trazando para ello una línea desde la rehoya de Santa Cruz de Añazo hasta la rehoya de Tegueste, que se entiende de mar a mar”. El establecimiento de dehesas en zonas de Anaga, Tegueste, Tacoronte y Taoro, así como el desvío de rebaños de cabras y ovejas de cabezas de ganado hacia las partes de Güímar —de menor interés para la colonización agrícola de la isla— nos informan así mismo de la preocupación por apartar el ganado de las tierras de cultivo. También el Cabildo gran canario se ocupó de establecer diversas medidas de protección para las tierras cultivadas. Y aunque la limitación heurística, que afecta a esta isla en lo referente a las primeras décadas del XVI, nos priva de conocer las medidas prácticas implementadas para la defensa de las ricas vegas de Gáldar y Telde de las entradas del ganado; no por ello dejamos de conocer los esfuerzos del Cabildo gran canario por controlar la actividad ganadera en las inmediaciones de la capital de la isla, en este caso con el establecimiento de las dehesas de Tafira, Tamaraceite, Tasaute, la Vega Vieja, la Vegueta de Porras y las tierras de Tasautejo. La

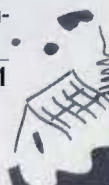
contradicción entre las necesidades de la agricultura y la ganadería en Canarias fueron una constante a lo largo de su historia. En la coyuntura de la génesis de la sociedad moderna en Canarias esa contradicción adoptó la forma particular de lucha entre las necesidades de la colonización agrícola y los hábitos ganaderos de la población prehispánica; en otras coyunturas esa misma contradicción adoptó diversas formas, tal y como nos muestra la necesidad que tuvo el Cabildo de Lanzarote, en los inicios del s. XVII, de restringir la entrada de los ganados a las maretas de la isla para evitar que esquilmasen el agua almacenada que, lógicamente era destinada al riego agrícola y al abasto humano.

Sin embargo la defensa de las tierras de cultivo implicó en realidad la lucha de la sociedad colonial por erradicar los hábitos ganaderos de las sociedades prehispánicas, particularmente en Tenerife; hábitos que lógicamente continuaron siendo practicados por los pastores indígenas. A las ya mencionadas medidas de presión contra los pastores canarios en 1502 por parte del Concejo de Gran Canaria se sumó, en Tenerife, la estricta normativa del Cabildo que prohibía a los pastores guanches y gomeros — con la excepción del personal de confianza del Adelantado, casos de Gaspar Fernández en la Punta del Hidalgo, los Azanos en Taganana y el linaje de los Ibaute en el valle de Salazar— entrar con sus ganados en la dehesa de Anaga. Si desafortunada fue la decisión del Cabildo de Gran Canaria prohibiendo a los indígenas la realización de majadas en el Monte del Lentiscal —normativa que tuvo como consecuencia diversas contradicciones y pleitos entre los que destacaron los entablados contra los hijos de Juan Grande; la prohibición impuesta por el Adelantado sobre gomeros y guanches de pastorear en Anaga fue la semilla de la discordia que durante más de medio siglo atizó las constantes contradicciones y pleitos, particularmente entre los gomeros establecidos en Anaga y los colonizadores europeos.

En esta reorganización de la actividad ganadera en las islas, los conquistadores y colonos tuvieron que recurrir al concurso de canarios, gomeros y guanches; sin la participación de los indígenas hubiese sido

imposible mantener en producción los ingentes rebaños que había en las islas a la llegada de los europeos. No solo aprovechando el trabajo de centenares de familias de pastores que atendían los ganados y elaboraban el queso mientras pugnaban por ganarse un lugar bajo el sol del orden colonial, sino empleando a destacados cabezas de los linajes indígenas como personal intermedio que controlase las actividades de los pastores y de sus familias. Al menos una docena de indígenas de las distintas islas se emplearon tras la conquista en estos menesteres de intermediarios entre la sociedad colonial y la actividades ganaderas indígenas. Diputados del ganado y alcaldes de la mesta, veedores del ganado, veedores para la matanza de perros salvajes, recaudadores del diezmo ganadero, guardas de las dehesas y de las mieses, e incluso alguaciles y alcaldes pedáneos de lugares cercanos a centros de poblamiento aborígen, donde en los primeros compases de la colonización fueron frecuentes los altercados que tuvieron por origen la contradicción entre la ganadería indígena y la colonización agrícola europea, casos de Agaete-Guayedra, Artenara-Lugarejo en Gran Canaria, ó Taganana y las partes de Adeje y Daute en Tenerife.

En Tenerife el Adelantado y su equipo de gobierno utilizaron para reorganizar la actividad ganadera a “las gentes de las islas” —es decir al fruto del mestizaje entre los primeros colonizadores y los indígenas de Fuerteventura y Lanzarote— y a los descendientes del último Faycán de Gáldar. El canario Juan Delgado fue, entre 1497 y 1500, de los primeros diputados y alcalde de la Mesta nombrado por el Cabildo tinerfeño; tras su muerte en 1500 en la “Batalla de Saca”, en una de las entradas esclavistas del Adelantado sobre las costas atlánticas del Sáhara, su puesto fue ocupado por la “gente de las islas”, entre otros por Gregorio Taborado. Pocos años después, en 1503 el guanche Fernando de Tacoronte y el canario Alonso Sánchez fueron comisionados como veedores del Cabildo, encargados de controlar a los pastores indígenas que están al cuidado de los principales hatos de ganado, articulando de ese modo la relación de los pastores guanches con la nueva sociedad, en particular con los principales propietarios del ganado repartido por el Adelantado, mien-



tras el guanche Alonso de Bonilla fue nominado como guarda de mesajería para tratar de proteger las mieses de las entradas de los ganados pastoreados por sus connaturales.

La lucha de la sociedad colonial contra los hábitos ganaderos indígenas, particularmente en la isla de Tenerife, fue compleja, larga y porfiada, puesto que la colonización del territorio requería no sólo controlar a los naturales de las distintas islas sino además también necesitaba contar con el conocimiento del medio geográfico y de los ganados que atesoraban los restos de sus extintas sociedades. Así, mientras los descendientes de algunos de los linajes indígenas colaboraron en la colonización del territorio tratando de contener y controlar los hábitos ganaderos de sus connaturales y ofreciendo su conocimiento del medio para reorganizar la cabaña ganadera insular, la dirección política de la sociedad colonial en Tenerife se esforzaba por reglamentar dicha actividad a la vez que cargaba toda su artillería normativa contra los pastores indígenas y los guanches alzados.

Las resoluciones del Cabildo tinerfeño son reiteradas en este sentido. Ya desde 1499 se pena con 100 azotes a los pastores guanches que fuesen sorprendidos fuera del hato que debían guardar, a la vez que el Cabildo tinerfeño organiza seis cuadrillas de "guancheros" para capturar a los guanches insumisos; en 1500 vuelve a pregonarse la ordenanza que permitía dar muerte a los esclavos alzados; en 1502 se requiere a los guanches colaboradores con la colonización -caso por ejemplo de Fernando, Francisco y Simón de Tacoronte, y Gaspar Fernández- para que organicen cuadrillas de "guancheros" y den captura a los alzados; en 1503 se reglamenta las obligaciones de los pastores y se nominan a los veedores del ganado y del pastoreo; en 1504-1505 se repite la ordenanza contra los gomeros, y en este último año actúa el Cabildo, a instancias de Jerónimo Valdés, contra uno de los linajes gomeros más conocidos en Tenerife, los Aguaberqueo. En los inicios de 1506 se reitera la ordenanza contra los guanches alzados, que vuelve a repetirse en el mes de mayo. Sin embargo 1506 marcó un punto de inflexión en la presión sobre la ganadería indígena, y en general sobre

la población canaria, gomera y guanche en la isla de Tenerife; no porque la violenta presión no se siguiera ejerciendo, particularmente sobre guanches y gomeros, sino porque la sociedad colonial toma conciencia de la imposibilidad de deshacerse de la población indígena. Esta toma de conciencia se produce tras el fracaso del Cabildo tinerfeño en 1506 en su intento de expulsar a los pastores guanches y sustituirlos por colonos castellanos. Tras este fracaso se impuso la necesidad de poner en marcha medidas políticas y económicas para integrar a este sector de la población. En lo relativo al ámbito ganadero; aunque la presión de la sociedad colonial sobre los pastores indígenas se mantuvo prohibiendo portar armas a los pastores y a la población indígena en general, prohibiendo la venta de esclavos alzados, y la compra de ganado robado por los pastores esclavos que se alzaban, repitiendo la normativa contra los pastores guanches que no guardaban los ganados mientras éstos entraban y dañaban los panes (1508); contra los pastores guanches de Anaga (1509),...; la conciencia adquirida por la nueva sociedad acerca de la necesidad de integrar a este sector de la población se puso en evidencia con el remate de la renta de la montarazía a fines de 1506 en el guanche Antón Azate, así como con su nombramiento como guarda de los panes de Geneto.

A pesar de las diversas contradicciones que se produjeron como consecuencia de este cambio de política del Cabildo tinerfeño, un año después Azate es nuevamente comisionado para la guarda de las dehesas por no haber, entre el personal colonizador, quien quisiese arrendar las penas a imponer a los pastores indígenas que violaban reiteradamente las ordenanzas que reglamentaban el uso de las dehesas. En 1510, coincidiendo con el incremento en la presión sobre los pastores guanches -desde diciembre de 1509 se reiteran diversas ordenanzas contra ellos-, Antón Azate renuncia a la renta de la montarazía y de la guarda de dehesas, teniendo el Cabildo que nombrar a dos fieles elegidos entre los propios regidores insulares -Trujillo y De las Hijas fueron los comisionados-; la renuncia de Azate supuso el reinicio de las contradicciones entre

los mesagueros de Geneto y los arrendatarios de la montarazía, mientras el propio Azate reclamaba su parte de la renta de montarazía. Tras los fracasos en la aplicación de las ordenanzas contra guanches y gomeros en 1511 y 1512, nuevamente Antón Azate es nombrado fiel de la montarazía en 1513; en este caso en compañía de Diego Álvarez, otro guanche con suficiente ascendencia sobre sus connaturales como para hacer de bisagra que articulase la relación de una parte de la población indígena con el aparato político-administrativo de la sociedad colonial. Esta función social vinculando la nueva sociedad con los restos de la sociedad guanche fue una de las características de la vida de Antón Azate, no sólo en lo relativo a la reordenación ganadera de la isla, también en otros ámbitos de la vida social y política insular; no en vano desde 1512 se alzó como portavoz de los guanches en protesta contra los intentos del Cabildo por reformar la ordenanza de los guanches dándole un carácter aún más restrictivo respecto a las actividades y la vida general que podían desarrollar los naturales de Tenerife en su isla; para ello recibió poder de una veintena de destacados miembros de los linajes guanches.

El empleo de indígenas de confianza en la gestión de las explotaciones ganaderas se convirtió en una constante en las primeras décadas del XVI, y así encontramos a guanches comisionados por el Cabildo tinerfeño para las más diversas tareas relacionadas con la ganadería, caso por ejemplo de Francisco Berlanga de Juan Alonso -uno de los yernos de Gaspar Fernández- a quienes se le encomendó la matanza de los puercos salvajes en la isla.

En el caso tinerfeño podemos constatar esta tendencia a instrumentalizar a los indígenas colaboradores en el nombramiento como alguaciles y alcaldes a indígenas en aquellas zonas que resultaban problemáticas para la colonización, caso de los canarios Juan Doramas (alguacil de Buenavista), Michel de Vera (alguacil en Masca y Chio), Juan Bermudo (alguacil Mayor de Daute), Guillén García (alguacil de Adeje) y Bartolomé Texena (alguacil de Buenavista), Juan de Frías (alguacil de La Orotava), o en el del guanche Pedro Azanos (alcalde de Taganana).



La colonización del territorio había seguido pautas similares en Gran Canaria en cuanto al uso de personal de confianza indígena para contener los hábitos ganaderos de los pastores indígenas, casos de los canarios, vecinos de Agaete, Miguel de Gran Canaria, Salvador Hernández y Juan Benítez (comisionados como alguaciles por Miguel de Trexo y Lope de Sosa para amojonar el término de Guayedra), ó los más significativos de la familia Bentidagua (que ocupó con dos de sus miembros, Juan Sánchez Bentidagua y Fernando Sánchez Bentidagua, la alcaldía de Agaete) y de Juan Martín de Artevirgo, alcalde de Artenara.⁹ Parte de las funciones que desempeñaron los indígenas en estos cargos estuvieron relacionadas con la reorganización de la actividad ganadera y más específicamente con la necesidad de contener los hábitos ganaderos y pastoriles de sus connaturales, motivo por el cual se hace necesaria su mención en este apartado dedicado a la ganadería indígena tras la conquista.

Estas relaciones con la nueva sociedad por parte de las élites indígenas en Tenerife no sólo se circunscribieron a las relativas a la ordenación cabildicia de la ganadería; algunos cabezas de los linajes indígenas canarios y guanches destacaron igualmente por ser los encargados de vincular el pastoreo indígena con las instituciones religiosas, concretamente con el cobro del diezmo de las producciones ganaderas.

Precisamente característica de la actividad ganadera de los canarios en el norte de la isla de Tenerife fue el vínculo que establecieron entre esta actividad económica y las instituciones religiosas. Si en la administración civil que gestionó la colonización del territorio, es decir el Cabildo, ya vimos la necesidad de la nueva sociedad de contar con el concurso de los indígenas para mantener la actividad ganadera de la isla, tampoco las instituciones religiosas prescindieron de ellos. Así, en el partido de Daute fue el canario Juan González uno de los primeros arrendadores del diezmo de los cochinos en 1507, y todavía en 1527 el diezmo de los cabritos de Taoro era arrendado por el canario Juan Vizcaíno en compañía del guanche Gaspar Hernández. Juan Vizcaíno tenía arrendadas de Guillén Castellano, éste en calidad de tutor de los menores del canario Juan de

las Casas, más de 400 cabras cuyo principal y rentas debía devolver entre 1519 y 1521. Criado de Mateo Viña y vecino de La Orotava, su casa contaba con corrales anexos en los que poder guardar parte de sus ganados cabrunos, además de algunos novillos que recibió de Francisco Galván como pago por ciertas colmenas, enjambres y corchos de drago que le había vendido. Para el cuidado de sus rebaños de cabras empleaba a sus criados y recurría a la contratación de pastores guanches como Pedro de Ymobad. En el marco de esta actividad ganadera arrendó, junto a Gaspar Hernández, el diezmo de los cabritos en Taoro en 1527; por ello debían pagar 38 doblas de oro.

Gaspar ya tenía cierta experiencia en la recaudación de dicho diezmo puesto que entre 1511 y 1512 tomó a partido, de Nicolás Baena, el diezmo de los cabritos de los beneficiados de Taoro y La Laguna; en este caso se obligaba a recaudarlo y llevar los cabritos hasta Taganana donde debía de guardarlos junto al resto de sus rebaños. Sin embargo, en 1527 la intervención de indígenas en el arrendamiento del diezmo está completamente monetarizada, y el canario y el guanche sólo se obligaban a pagar 38 doblas de oro por el mismo. Esta monetarización del diezmo de los cabritos permitía al beneficiado de Taoro disponer de dichos ingresos con independencia de las vicisitudes que atravesase la recaudación; por su parte Juan Vizcaíno y Gaspar Hernández podrían obtener ciertos beneficios en función de la eficiencia con la que procediesen en la recaudación, una recaudación que se ejercía principalmente entre los indígenas supervivientes que, como venimos señalando fueron parte fundamental en la ganadería tinerfeña del primer cuarto del s. XVI. El precio de un cabrito en el mercado osciló entre los 35 mrs. que se pagaban por ellos en 1511 y los 72 mrs. en que se vendían en 1529. Tomando esta última cifra como referencia y las expectativas del beneficiado de recaudar al menos 38 doblas de oro por el diezmo de los cabritos en 1527, la producción no debió de bajar de los 2.640 unidades en ese año. Gaspar Hernández y Juan Vizcaíno podrían obtener ciertos beneficios siempre que recaudasen, al menos 264 animales. Fue esta una de las modalidades por la que algunos elementos descollantes de las élites indígenas

obtuvieron un beneficio económico directo por su implicación en el mantenimiento de las instituciones religiosas de la nueva sociedad en las islas.¹⁰

En este nuevo escenario social los indígenas continuaron desarrollando sus actividades ganaderas, principalmente con cabras aunque también con ovejas y cochinos; las nuevas especies animales -no sólo de ganado-introducidas por los europeos requirieron de los naturales un proceso de adaptación que los indígenas pronto culminan pues desde los mismos inicios de la sociedad moderna en las islas ya los encontramos interesándose por la compra de ganado mayor y explotando las aves de corral para el sustento familiar. Sin embargo la ganadería de cabras fue, con mucho, la principal actividad de los pastores indígenas tras la conquista de Canarias.

En el ámbito doméstico mantuvieron unas cuantas cabras en régimen estabulado, en pequeños corrales y alpendres, que, junto con las gallinas, les permitían obtener un suplemento proteínico con el que mantener a sus familias y esclavos. Todos sus asentamientos tras la conquista dispusieron de instalaciones dedicadas a la ganadería de cabras tanto los que estuvieron más vinculados a la población colonizadora -caso de los canarios, menos especializados en la ganadería, establecidos en los poblados del norte de Tenerife, ó en la periferia de las vegas norteñas de Gran Canaria, en la inmediata periferia de la colonización europea-, y caso también de los guanches aliados del Adelantado en sus casas de La Laguna (Fernando Tacoronte...) ó de del linaje de Ibaute establecidos alrededor del puerto de Santa Cruz; como en el caso de los asentamientos de guanches y gomeros en las inmediaciones de las majadas y vueltas donde pastoreaban sus ganados. Estas "jairas" suministraban prin-



FOTO: Gabriel Belancor Quintana

Morro de Los Guaniles, Guayedra

principalmente la leche y eran seleccionadas entre los ejemplares más lecheros de los hatos que cuidaban los pastores indígenas, para cubrir las necesidades cotidianas de la familia. La alimentación, ordeño y cuidado general de las "jairas" estuvieron siempre encomendadas a las mujeres, los niños y los esclavos domésticos. Así procedieron las mujeres e hijos de los descendientes de la élite dominante gran Canaria asentada en el norte de Tenerife que, respetando el tabú social que impedía a los miembros de la élite dominante ocuparse en menesteres ganaderos, dirigieron a los esclavos en dichas tareas: casos de Marina Franca en Tigayga, ó de Marina Sánchez en Daute...; y más intensamente las mujeres guanches, como M^a de Tegueste y el resto de mujeres del linaje de los Ibaute en Anaga, de Catalina Guanimente, de los avecindados en Gran Canaria: Francisco de Güimar, Sebastián de Anaga, Juan de Tegueste...; ó las familias de los pastores canarios Juan Grande, Luis Pérez, Pedro González, Juan Maninidra, Francisco de Santiago... en sus asentamientos de Guayadeque, Tasautejo, Hoya de Pineda, Agaete, Guayedra, Timagada, Lugarejos...

Las familias indígenas eran auténticas unidades de producción ganadera; tanto las descendientes de los extintos grupos dominantes -que lógicamente empleaban a sus esclavos para los menesteres ganaderos-, pero especialmente la de los pastores, el común de la población indígena superviviente al violento choque de la conquista. La atención a las "jairas", además de iniciar a los niños en la cultura ganadera, no era contrapuesta a la colaboración con los pastores en los hatos que eran cuidados al palo en zonas de Anaga, Imobad, Buenavista y Teno, Masca, Agache, Güimar, Arafo... en Tenerife, o en los alrededores y entre las dehesas del Real de Las Palmas, Tamaraceite y Tasautejo, Fagagosto y los Altos de Guía y Gáldar, Acusa, Lugarejo, Agaete, Guayedra, Timagada, el Carrizal y por todo el barranco de la Aldea desde su cabecera en la cumbre, por el barranco de Guayadeque y las zonas comarcanas de Tenteniguada y Temisas, o en zonas costeras desde los Llanos de Arinaga hasta Arguineguín, pasando por los corrales de Juan Grande y la charca de Maspalomas... en Gran Canaria.

La unidad de explotación de los ganados caprinos era el hato, término que en la documentación disponible designaba al grupo de animales bajo cuidado de un pastor. No es posible asignar un número exacto al hato; el número de cabezas que componían el hato dependía del ganado del que se tratase -cabras u ovejas, mixtos-, de la pericia y las capacidades del pastor para atender al rebaño. En términos generales podemos afirmar que los hatos de cabras rara vez sobrepasaron los 150-200 ejemplares que es el número de animales que un pastor, con la ayuda de los miembros de su familia, puede atender adecuadamente -traslados, ordeño diario, producción quesera-. Se explica así que la gran mayoría de los contratos de arrendamientos de cabras que realizan los canarios no excedan dicha cantidad, siendo más frecuente una cifra que oscila entre los 120 y 150 animales. La misma reglamentación cabildicia tinerfeña de 1503, ordenando las zonas donde debían estar los ganados de los principales propietarios de la isla, divide a los pastores en varias cuadrillas que han de llevar, cada una, grupos de alrededor de 1.000 cabezas de ganado. Estos hatos de cabras, que rara vez sobrepasaron el número de 150 cabras y uno o dos machos, estaban al cuidado de un pastor que, ayudado por su "bardino" -y ocasionalmente por sus hijos desde que tenían edad-, recogía el ganado por las noches para que estos pernoctasen en majadas y apriscos cercanos a los lugares de hábitat del pastor -habitualmente en cuevas-; las cuevas, además de lugares de hábitat, fueron los lugares donde la familia del pastor elaboraba los quesos y se guardaban los aperos del pastor, caso por ejemplo de las cuevas de que disponían los canarios en las bandas del sur de Tenerife -Pedro Madalena, Pedro Mayor... de las cuevas del linaje de Gaspar Fernández en Icore -también en el sur de Tenerife-, ó las de Guayadeque, Guayedra,... en Gran Canaria. Durante el día los hatos -y los pastores que lo cuidaban- pasaban la mayor parte de la jornada en las zonas de pasto disponibles en las cercanías de las majadas, eran las "vueltas" del ganado como las que dispusieron los pastores de Adeje en el sur de Gran Canaria.¹¹

La vida cotidiana de los pastores nunca se asemejó, ni de lejos, a

la imagen bucólica acuñada por el romanticismo decimonónico europeo; tampoco la de los pastores indígenas del Archipiélago, ni antes de la conquista ni sobre todo después. No sólo tenían que levantarse al alba para junto a su familia ordeñar el ganado, y luego en compañía del bardino conducir el hato hasta los mejores pastos y abrevaderos disponibles, cuidando durante el día de ellas para que no se riscasen ni perdiesen unidades del hato, para luego a la caída de la tarde conducir las nuevamente a las majadas. Además tenían que cuidarse de no ser sorprendidos infringiendo las normas que impuso la sociedad colonial a los pastores indígenas: no dejar nunca sólo al hato, evitar que las cabras se empeñasen en meterse en zonas prohibidas -cultivos, dehesas...-; contener las propias ganas de aprovechar el ganado "guanil" y castrar las colmenas salvajes según su tradición, porque aunque ellos se defendieran argumentando que era suyo "porque la tierra era de sus abuelos" el Cabildo tinerfeño ya lo había señalado como bienes propios y los acusaba de ser "ladrones de ganado" penándolos con azotes, la expulsión y la muerte; teniendo que esconder los instrumentos de trabajo propios de su tradición cultural que pudiesen ser utilizados como armas: palos y lanzas, piedras redondeadas ó cortantes, dardos... porque les fueron prohibidos; tratando de evitar ser vistos con sus connaturales esclavizados que se alzaban, para no ser acusados por los órganos del poder colonial de dar de comer y apoyar a los alzados, tal y como les sucedió a los pastores canarios que en 1502 fueron acusados por el concejo gran canario, e incluso verse obligados a participar "en cuadrillas de su misma nación" para capturar a sus connaturales alzados tal y como les obligó el Cabildo tinerfeño en 1515.

El pastor indígena tras la conquista, además de las tareas propias del cuidado del ganado, debía aprender a hacer vida al modo europeo en sus hábitos alimenticios, para evitar acusaciones como de las que fueron objeto en 1505 los pastores guanches y gomeros que cuidaban sus ganados en Arguineguín, Gran Canaria -por comer carne cuando era prohibido-; en sus hábitos religiosos, asistiendo a misa en los poblados tal y como recuerda el Cabildo tinerfeño en 1511 a gomeros y guanches obligándoles a dar educación religio-



sa a los niños, ó en 1514 a los pastores guanches de Inobad, de Icore y de las partes de Daute, al reiterar por enésima vez la ordenanza de los guanches; en los hábitos de vestimenta, debiendo guardar la compostura en su atuendo para no ser acusados de andar "entamarcados" por los campos y de que "sólo se visten de paño cuando vienen a los pueblos". Ese fue el contexto concreto en que produjo, a lo largo del s. XVI, la fase epigonal del proceso de aculturación; conforme avanzó la colonización demográfica y agrícola de las islas más arrinconadas se vieron los pastores indígenas en sus propias islas, siendo desplazados -tanto sus territorios ganaderos como sus asentamientos- hacia las zonas más abruptas y de menor interés agrícola para la colonización. Ese proceso de desplazamiento territorial se encabalgó con el mestizaje demográfico y cultural. En este proceso los indígenas -y sus descendientes-, ante la presión constante de la nueva sociedad, restringieron la práctica de sus costumbres y hábitos prehispánicos al ámbito doméstico-familiar, al soto de la atenta mirada del orden colonial. En el mestizaje cultural fueron asimilando las mejoras técnicas que portaban los colonos -sistemas de queasar, vestimenta de paño: caso de las mantas o capotes, utensilios metálicos: cuchillos y puntas de regatón para sus paños..., a la vez que las adaptaron a las condiciones del medio geográfico isleño; pongamos por caso la adaptación a la vegetación insular de la técnica de producción de queso de flor, en los altos de Guía, llegada a Gran Canaria probablemente con los colonizadores extremeños. En este proceso los pastores indígenas fueron sustituyendo progresivamente su indumentaria tradicional por el uso de ropas de paño: camisuelas, calzones y, sobre todo, capotes y mantas que les resguardaran de los rigores climáticos en las zonas de medianías y cumbres isleñas. Y mientras los tamarcos eran sustituidos por la ropa de paño, con las nuevas prendas europeas llegaron también nuevos hábitos culturales, e incluso instrumentos musicales de viento, (llamadas "trompetas") con las que los pastores amenizaron parte de su ocio. Sin embargo el proceso de aculturación en el ámbito ganadero no consistió solamente en la asimilación por parte de los indígenas de las mejoras que introdujo la colonización, también los colonos asimilaron parte del ajuar

cultural de los indígenas, particularmente en aquellos aspectos en que la aportación indígena resultó más competitiva en su funcionalidad técnica, social y cultural. Caso del uso de los palos (lanzas o garrotes), el silbo para comunicarse en la difícil orografía isleña, zurrónes de cabra para transporte de instrumental o de leche y agua, y de "baifo" para amasar el gofio, hábitat en cuevas, tostadores para el grano y uso de molinillos de mano para moler el grano y obtener gofio, gánigos para la comida, bernegales y ollas, en la adecuación de fiestas de origen ganadero -en las que los pastores se reunían para hacer cantos, bailes, luchadas y juego del palo, comiendo algunas cabras- al calendario cristiano: caso por ejemplo de la celebración del 3 de mayo en La Victoria de Acentejo o en Las Llanadas (Altos de los Realejos) que se hacían coincidir con el destete de los "baifos", caso también de la celebración de San Juan en Chivisaya, coincidiendo con las sueltas de los machos. (altos de Candelaria-Arafo)¹²

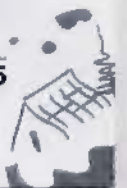
Las familias de los pastores indígenas acentuaban su actividad cuando los hatos apretaban la producción de leche tras los partos y los ganados estaban más recogidos; en esos momentos todas las manos se hacían pocas para dar abasto ante las necesidades de los animales, principalmente ordeño y la producción de derivados lácteos; así como venta de los baifos destetados y quesos. En estas tareas las mujeres llevaban la voz cantante pues la producción de quesos estuvo fundamentalmente en sus manos.

Pero la colaboración de la familia en las tareas ganaderas no se limitaba a atender a las "jairas" ó a echar una mano cuando apretaba la producción lechera, las apañadas de ganado guanil que se realizaban en los riscos de Teno, en Adeje y el Valle de Santiago, en Abona, o en el caso grancanario en Amurga y las cabeceras de Guayadeque, en la vertiente occidental de la isla, en la caldera de Tejeda y barranco de la Aldea, en la medianías cumbreñas del norte... requerían también la participación del grueso de la familia no sólo para apañar el ganado debidamente, también para hacer fuerza y evitar las frecuentes usurpaciones de que eran objeto por parte de los colonos, caso por ejemplo en las partes de Daute de

los canarios Juan Doramas y Juan Guzmán, ó del guanche Diego Álvarez que en la apañada de 1521 salvó la vida al interponerse sus sobrinas y otras personas que lo acompañaban frente a los colonos agresores que pretendían lancearlo para quedarse con su ganado.¹³

Los indígenas, desde el período prehispánico, acostumbraron a dejar libres los ganados que no podían atender, parte de estos ganados guaniles eran recogidos en apañadas cada cierto tiempo según las necesidades de los pastores y de los hatos que cuidaban. En ocasiones, cuando las cabras menos productivas eran dejadas sueltas ya iban debidamente identificadas por la marca de sus propietarios; sin embargo las crías que producían estos ganados carecían de marca, eran ganados guaniles a los que se debía marcar en las sucesivas apañadas. Los ganados guaniles eran marcados preferentemente siendo cabritos ó baifos¹⁴, momento en que resulta más sencillo apañar a las cabras recién paridas, y más sencillo identificar la propiedad de las crías puesto que no suelen alejarse de sus madres, ya marcadas.¹⁵ El sistema de marcas empleado en Canarias para identificar la propiedad de los ganados ha suscitado no pocas polémicas entre quienes han sostenido su origen prehispánico -caso de Lorenzo Perera, Navarro Artiles- y quienes defienden la importación del sistema como producto de la colonización europea -Galván Tudela-¹⁶.

La documentación notarial y cabildicia de la primera mitad del s. XVI no permite despejar las incógnitas planteadas al respecto, aunque nos suministran valiosa información para abordar el asunto. Los indígenas -tanto canarios, gomeros como guanches- conocían y gestionaban con habilidad el sistema de marcas en los inicios de la sociedad moderna y éstas no sólo eran transmitidas de una generación a otra a través de los testamentos, sino incluso en cualquier transacción ganadera se señalaba que se trataba de animales marcados, aunque las ocasiones en que se especifica y detalla la marca fueron raras; caso por ejemplo del testamento de Juan de Icod quien especifica que la marca de su ganado, al que tenía de suelta en el Palmar de Buenavista, era una cuchillada por delante y un bocado por detrás, y su diferencia un "chifote".



Los hurtos de ganado, el contramarcaje, así como la apropiación y aprovechamiento del ganado guanil —que tras la conquista es declarado de propios por el Cabildo tinerfeño— por los indígenas fueron motivo de frecuentes controversias y pleitos. En el caso tinerfeño el Cabildo prohíbe reiteradamente estas prácticas reglamentando el marcaje del ganado con hierros que sólo están en poder de los “alcaldes de la mesta” —aunque ya en 1513 permite el marcaje del ganado en las orejas sin presencia del alcalde—, mientras los guanches que consiguen mantenerse en su isla, o regresar a ella, continúan aprovechando el ganado guanil, tal y como hemos indicado, “porque dicen que la tierra era de sus abuelos”.

Las sociedades prehispánicas debieron practicar algún sistema de identificación del ganado, aunque no está claro que éste consistiese exactamente en las mismas marcas implementadas en Canarias tras la conquista. En el proceso de mestizaje, iniciado en el Archipiélago al menos desde inicios del s. XV en Lanzarote y Fuerteventura, los sistemas de marcado del ganado se fusionaron dando lugar a un conjunto de marcas en el que aportaron características propias las distintas poblaciones en contacto; el hecho de que la mayoría de las marcas canarias coincidan —en características y nominación— con las practicadas en zonas de Salamanca, Extremadura, así como el mantenimiento de otras — caso de los “Chifote”, “Chirivito” o “Teberite” igualmente con características y nominación, — de origen indígena nos indica que el sistema histórico de identificación del ganado en Canarias fue producto del mestizaje socio-cultural entre conquistadores-pobladores (europeos y berberiscos) y la población aborigen¹⁷. Hay al respecto dos cuestiones de significación, insinuadas por Navarro y Traperó, que es necesario tener en consideración al abordar los orígenes del sistema de marcas canario. Desde el punto de vista semiológico no hay infinidad de formas de marcar a las cabras en las orejas y en la frente —de la misma manera que no hay infinidad de formas de matricular los coches más allá que con diversas combinaciones de números y letras— por lo que no es extraña la coincidencia de marcas en distintas partes del mundo, máxime si éstas entran en un

intenso contacto cultural y social.¹⁸ En segundo lugar se debe considerar que buena parte de los colonizadores castellanos de Canarias entre fines del XV y el XVI fueron los descendientes de las poblaciones berberiscas del noroeste africano que, bajo dirección musulmana, poblaron la Península Ibérica durante 7 siglos, extendiendo por esa parte del sur de Europa su cultura ganadera; una cultura ganadera que, en origen, tuvo relación con las poblaciones prehispánicas de Canarias. El mestizaje de esa cultura ganadera berberisca y castellana (desde Berrocal de Huebra, Salamanca; Casar, Cáceres...) es la que llega a Canarias tras la conquista; a mestizarse nuevamente, en este caso con las particularidades desarrolladas durante unos 2.000 años por unas sociedades aborígenes insulares que, en su origen paleoberber, habían coincidido con el origen de parte del acervo cultural que, posteriormente, llegó a la Península Ibérica con las poblaciones berberiscas que durante siete siglos la poblaron.

La dedicación ganadera de los distintos grupos insulares de indígenas fue heterogénea, tal y como mostraremos al analizar su participación en los mercados insulares y su integración en el comercio local. Baste señalar ahora que mientras que el valor de las mercancías de origen ganadero —cabritos, quesos...— colocadas en el mercado por los canarios sólo alcanzó el 6% de lo que mercaron, en el caso de los gomeros ese mismo porcentaje supera el 65% mientras los guanches mantienen una posición intermedia en la que el valor de sus producciones ganaderas superó el 41% del total de lo que comercializaron¹⁹.

Efectivamente, los canarios se distinguieron en esta fase del proceso de aculturación económico por decantarse preferentemente por su dedicación a actividades agrícolas y aunque las familias de Alonso Sánchez, Pedro Delgado, Juan de las Casas, Pedro Luis, Juan Grande... se distinguen en la documentación por cierta especialización en las actividades ganaderas, la mayoría de la población canaria mantuvo como principal actividad económica la agricultura de subsistencia, colocando parte de sus excedentes en los mercados insulares, tal y como hicieron los núcleos familiares de Fernando de

León, Rodrigo el Coxo, Pedro Madalena o Juan Guzmán y Juan Bermudo que no por ello dejaron de mantener explotaciones ganaderas mediante contratos de arrendamientos a pastores canarios, guanches, gomeros o con el concurso de los esclavos que adquirieron en los mercados insulares. Los guanches, con las excepciones señaladas al tratar sobre su participación en las actividades agrícolas, se decantaron principalmente, tanto en Tenerife como en Gran Canaria, por el pastoreo de cabras y ovejas; mientras los gomeros fueron fundamentalmente pastores pobres.

La producción obtenida de sus rebaños permitía surtir a las familias indígenas de carne, leche y quesos con los que completaban, junto a los cereales, verduras y frutas, la parte fundamental de su dieta; además de los cueros con los que confeccionaban ciertas prendas de vestir, zurrones... Sin embargo los productos ganaderos excedentarios los incorporaban a la circulación de mercancías en el mercado local de la isla y para la exportación hacia Europa y América. Bien vendiendo directamente parte de sus ganados y derivados lácteos como el queso, como hacían Fernando Guanarteme, Juan Bermudo, Juan Dana o María Méndez, Gaspar Fernández, Diego Álvarez, Fernando Aguaberquo... bien utilizando dichos productos como medio de pago, en una especie de comercio de trueque. Así resulta frecuente que parte de los productos que adquiere el mercaderes como Bartolomé Fuentes, Antón de Agreda, Silvestre Rodríguez y de vecinos como Pedro de Gomendio, Gonzalo Martín o Juan Martínez, mayordomo este último de la hacienda de Güímar, los paguen con cabras, cabrones, cabritos y quesos.

Los bienes que adquieren intercambiando productos derivados de su actividad ganadera son diversos: ropas, pago de préstamos y procuradores, trigo y cebada, e incluso esclavos. En la mayor parte de las ocasiones se trata de telas y ropas, caso de Fernando de León, Diego Mayor, Pablo Martín, Juan Fernández, Pedro Madalena, Alonso de Córdoba o el mismo Fernando Guanarteme, aunque éste último se distingue más por dedicar parte de sus excedentes ganaderos a la adquisición de esclavos y el pago de préstamos monetarios de diversa cuantía; en ocasiones

la adquisición pagada por cabras o ovejas, o simplemente con la venta de la ganadería de Pedro

Las...
vían a los...
a gomer...
der a otr...
escaso v...
ductos g...
de grand...
de trabaj...
der inter...
quesos...
cado loca...
curado, n...
suponer...
cada unc...
una dobla...
cio entre...
poco más...
so. Los c...
pagaban...
dad, en ta...
costaba s...
nos que u...
edad, en...
e caso v...
c... hubie...
gan cant...
riñar cu...
c... Es el...
c... queta...
d... de Le...
q... los...
b... de...
k... de e...
n...rio se...
c... bio e...
p... os rea...
L... que...
m... de 50...
b... as de...
b... la que...
M...ín²¹. L...
prio ron...
mercado...
un hato...
Guanarte...
tregar 90...
1521 com...
debía a G...
pra de un...
do Abdalá

El pri...
de la gana...
lizaron los...
mayoría de...
das por lo...
dejaron ra...
muchas o...
mercancia



la adquisición de cereales también fue pagada por los canarios con quesos, cabras o cabrillas de año, particularmente cuanto mayor era la especialización ganadera como en los casos de Pedro Luis y Diego Mayor.²⁰

Las producciones ganaderas servían a los indígenas, principalmente a gomeros y guanches, para acceder a otros bienes. Sin embargo, el escaso valor de cambio de los productos ganaderos forzaba a disponer de grandes cantidades de ganado y de trabajo aplicado a éste, para poder intercambiar cabras, cabrillas o quesos por otros bienes en el mercado local. Por un quintal de queso curado, unos 46 kilos que podían suponer unos 15 quesos de 7 libras cada uno, se pagaba alrededor de una dobla de oro, oscilando el precio entre los 500 y 700 mrs; es decir, poco más de 10 mrs. por kilo de queso. Los cabritos de mes y medio se pagaban a razón de 35 mrs. la unidad, en tanto que una cabrilla de año costaba sobre los 50 mrs., poco menos que un cabrito cuyo precio, a esa edad, era de 1 real y medio. Este escaso valor de cambio motivaba que si hubiese que llevar al mercado gran cantidad de quesos para materializar cualquier intercambio comercial. Es el caso de la compra de una queta de lana, que realiza Fernando de León en 1505; pagando en queso los 2.000 mrs. que costaba la queta debía entregar a cambio 184 kilos de este derivado lácteo. Más raro se hace este escaso valor de cambio en el caso de las ventas y compras realizadas en 1523 por Pedro Luis que debía entregar en Abona más de 500 kilos de queso ó 100 cabrillas de año por 10 fanegas de cebada que compró al cantero Pero Martín.²¹ Un esclavo berberisco, cuyo precio rondaba los 13.000 mrs. en el mercado local, costaba tanto como un hato de 150 cabras; Fernando Guanarteme, por ejemplo, debía entregar 90 cabrones en la Navidad de 1521 como resto de 9000 mrs. que debía a Gonzalo Martín por la compra de un esclavo berberisco llamado Abdalá.

El principal producto derivado de la ganadería menor que comercializaron los indígenas fue el queso; la mayoría de las transacciones realizadas por los pastores indígenas no dejaron rastro documental pues en muchas ocasiones la entrega de la mercancía a los mercaderes se reali-

zaba en las cercanías de sus cuevas y majadas, en lugares donde por lo general no llegaba el registro de los escribanos. Aún así el volumen de producción quesera indígena del que quedó registro notarial en las escribanías tinerfeñas y grancanarias hasta 1525 es notorio: más de 12.000 kilos de queso comercializaron los indígenas.

Lógicamente, tal y como muestra el gráfico anexo, la participación de los indígenas en este mercado estuvo en función de su mayor o menor dedicación a las actividades ganaderas, de modo que mientras los canarios apenas escrituraron 1.570 kilos, los gomeros sobrepasaron los 3.500 y los guanches más de los 7.000 kilos. A estos volúmenes de producción escriturados hay que añadir la cantidad de quesos que los indígenas intercambiaron por otras mercancías, así como un volumen - probablemente superior - que no dejó constancia documental.

Como hemos indicado, y a decir de los cronistas, los aborígenes no conocían el arte de quesear en el sentido occidental, sin embargo tras la conquista perfeccionaron sus técnicas de conservación de la leche - leche mecida, tortas de leche cortada al estilo que realizan los pueblos bereberes- y asimilaron con rapidez las técnicas que portaban conquistadores y pobladores europeos; de esta forma, y con su superior conocimiento de los rebaños y del medio insular, se consumaron no sólo como reputados pastores, sino que la producción de quesos descansó, casi íntegramente, en manos de las mujeres indígenas.

La elaboración del queso se realizaba en cuevas y alpendres y el instrumental se limitaba a los extremijos, las tablas de quesar, sal y la leche recién ordeñada de las cabras. En los inicios del XVI el queso más apreciado en los mercados isleños fue el majorero, que al menos en 1507 ha saltado ya desde Fuerteventura a Gran Canaria y Tenerife; estos primeros quesos "de la marca mayor de los que se hacen en Lanzarote y Fuerteventura" tenían un peso de algo más de 3 kilos y eran quesos curados que permitían mayor durabilidad en el tiempo y, por tanto, eran susceptibles de ser exportados a Europa y América por los mercaderes que los adquirían a los indígenas. Aun-

que la nómina de vecinos y mercaderes que adquirían los quesos a los indígenas es amplia (Antón de Agreda, Francisco Pérez, Miguel Castellano, Diego Villena, Domeniço Rizo, Jacomé Carminatis...) el principal comprador de quesos indígenas fue Bartolomé de Fuentes quien, sólo en 1522-1523 compró más de 2.000 kilos de queso a canarios, gomeros y guanches. Las sociedades prehispánicas en Canarias no parece que hubiesen conocido el arte de quesear en el sentido occidental, sin embargo la extraordinaria capacidad de adaptación que mostró la población indígena tras la conquista los situó como los principales productores de queso en Canarias en la primera mitad del s. XVI; no es posible desvincular la aportación de los indígenas de los orígenes de la variadas y ricas tablas de quesos que se degustan en cualquier isla del Archipiélago.²³

Si en el caso de la tierra nos ha sido posible cuantificar las propiedades de los indígenas, diferente es el panorama respecto de los ganados de que disponen. Por un lado, los rebaños son propiedades vivas que crecen o menguan de un año a otro según se exploten; por otra parte, la mayoría de los detalles de esa explotación (ventas, sesiones, arrendamientos, zonas de pastoreo...) no dejaron constancia en los registros notariales de la nueva sociedad, hecho éste que se explica por ser la ganadería - particularmente la caprina- una actividad económica en la que el predominio de las poblaciones indígenas supervivientes -pastores guanches, esclavos y horros, y propietarios canarios, gomeros y guanches- es notorio, siendo igualmente notorio aún hoy el predominio de la cultura oral en la transmisión de saberes y costumbres en el mundo de los pastores canarios. Tomando como ejemplo el caso de los canarios, el grupo de naturales menos especializado en la gana-



dería, podemos comprobar la importancia numérica de los ganados propiedad de los indígenas a partir de algunas cartas de tutoría, así como empleando las producciones de queso como criterio orientativo del número de cabezas de ganado que debían poseer los canarios.

De la importancia numérica de sus ganados nos hablan las distintas cartas de tutoría de Agustín Delgado y Juan de las Casas. Entre 1508 y 1510 Nuño Nuñez, en calidad de tutor del menor Agustín Delgado -hijo del difunto Juan Delgado-, arrendaba hasta 700 cabezas de ganado cabrino que pertenecieron al padre del menor. Once años después, en 1519, Juan de las Casas finiquitaba con Guillén Castellano la tutoría que sobre sus bienes había realizado este regidor del Cabildo desde la muerte de su padre homónimo; en dicha carta de finiquito Guillén Castellano entrega distintos contratos de arrendamientos por una cuantía total de hasta 1.875 cabras y cabrillas.²⁴

Los precios del mercado insular requerían disponer de grandes cantidades de ganado para poder producir suficiente queso si querían pagar con derivados lácteos la adquisición de otras mercancías. En la actualidad, con la mejoría productiva de las razas caprinas isleñas, los pastores cumbreros de Gran Canaria obtienen unos 120 quesos diarios con un rebaño de 1.700 cabras²⁵. Por tanto, y aunque no podamos cuantificar con exactitud los ganados de que eran propietarios los indígenas, podemos concluir sin temor a errar que los indígenas, y la primera generación de sus descendientes, gestionaron entre 1497 y 1525 varias decenas de miles de cabezas de ganado, principalmente cabrino aunque también ovino y porcino.

Además de tierras, los conquistadores canarios recibieron también ganado en el repartimiento, y la mayoría de ellos compaginaron la agricultura y la ganadería encontrando su sustento entre ambas actividades, aunque algunos de ellos se inclinaron principalmente hacia la ganadería caprina extensiva. Aunque las cabras constituían su principal patrimonio ganadero, también disponían de ovejas, cochinos y otras especies de ganado mayor como ya hemos señalado al tratar de las formas de cul-

tivo de sus tierras de pan llevar (burras, vacas, novillos, asnos, camellos, caballos y bueyes); si bien es cierto que la documentación disponible no suele hacer mención a estas especies. Así Marina Sánchez y Juan Guzmán tenían más de 100 ovejas borregas en Teno -además de potros, borriquitos, bueyes y burras-. Fernando Guanarteme y Pedro Delgado disponían también de puercos; del primero sabemos que tenía hacia 1504 unos 25 cochinos y Pedro Delgado (I) -el lengua-, arrendaba, en 1511 y por dos años, todas las puercas que tenía en Tenerife a Fernando de Tacoronte, por una renta de 70 marraños de año²⁶.

Era habitual que los canarios tomaran a renta hatos de cabras de otros connaturales. En casos como los de Rodrigo Hernández, Juan Vizcaíno, Fernando Guanarteme, Juan de León, Fernando de León, Juan Buenviaje... era una de las vías para incrementar sus rebaños, particularmente cuando sus propietarios no estaban en condiciones de explotarlos ellos mismos por diversas circunstancias -minoría de edad, expediciones a Berbería-, casos de Agustín Delgado o Juan de las Casas. En estos casos de arrendamientos de ganado entre canarios y con otros grupos de naturales, la renta se pagaba siempre en especie; generalmente un 15% del ganado entregado a rentas, o bien distintas cantidades de queso. Sin embargo algunos canarios también tomaron ganado a rentas de pobladores europeos; en estos casos, la renta tiende con el paso del tiempo a convertirse en monetaria. En 1529 el yerno de Fernando Guanarteme, Juan Alonso, toma a renta 80 cabras de leche y 2 garañones del alcalde ordinario del Realejo Blas González, por un período de tres años; en esta ocasión la renta será mixta, 40 quesos curados con un peso de 7 libras cada uno -3,2 kg- y 40 reales a entregar por San Juan de junio. Siete años después, Pedro Delgado (II), el mozo, tomará de Pero Hernández 60 cabras mayores por tiempo de tres años y renta de 60 reales de plata anuales.

Para el cuidado de sus rebaños los canarios recurrían, además de a la fuerza de trabajo familiar, a la contratación de pastores guanches y a los arrendamientos, también preferentemente a guanches.

Alonso Sánchez y Juan Cabello establecieron diversos contratos de arrendamiento de ganado con los pastores guanches Alonso García y Juan Valenciano. En el caso de Juan Cabello en su contrato de arrendamiento de 150 cabras a Juan Valenciano en agosto de 1512, no sólo nos hallamos ante una transacción económica. Nos encontramos, como señalábamos al tratar sobre la presencia de canarios en Abona, también ante una de las vías por la que las poblaciones guanches subsistentes en el sur de Tenerife fueron progresivamente integrándose a la sociedad colonial. Las condiciones del arrendamiento de Juan Cabello son bien significativas al respecto: Juan Valenciano debía entregar la renta -170 quesos en este caso- «en lo más lejos del término de Abona», en San Cristóbal. En estos arrendamientos los pastores guanches quedaban obligados a recoger, atender y ordeñar el ganado de los canarios que andaba suelto en las partes de Abona, o en distintos hatos en Güímar; para ello podían disponer de las cuevas, corrales y cercados propiedad de los canarios en los bandos del sur de la isla. Los canarios por su parte se obligaban a entregar a los pastores guanches la sal para hacer el queso, y los mismos pastores podían adquirir, con cargo a la renta, las «tablas de queso de dos caras», tablas que debían devolver, junto con el ganado, una vez acabado el contrato.

Diferente era la situación de los pastores indígenas contratados o sueldada por los colonos, o por sus connaturales descendientes de los extintos grupos dominantes. En estos casos el contrato se establecía por un año y el salario era mixto, parte en dinero y parte en especie; la parte monetaria del salario oscilaba entre los 4.500 y 5.000 mrs. que recibían bien en dos pagos semestrales o bien al finalizar el contrato; en especie recibían la comida, bebida y ropa «según se suele dar a pastores guanches», «que al menos caballos no les falte» -en clara alusión a la importancia que tuvo el gofio en la alimentación de las poblaciones indígenas-; dichos pastores debían además ponerse a disposición de los dueños del ganado, nombrados por el Cabildo, en todo aquello que concerniese al ganado cuya custodia tenían encomendada.²⁸

- 1 ABREU, Conquista de Goya B.
- 2 FRC X, las de La laguna de Ed. Goya, Pág. 4.
- 3 SERRA L.: *Requerimientos*, no. 1E, Respu. VALLE, *el Reg. XXV. I.B.*
- 4 AHPTF 902.. F. 1621. F. XXXIV: 629, 13; XXIII: 8. *La economía histórica de la isla de Santa Cruz*
- 5 FRC IV, historia no de la zación en Canario -ca y a la de la M. zación certificada Véase a M.: *Med. (s. XIII a 94. ed. CLAUDIA ría med. Crítica organizatellana dos instr.*
- 6 FRC IV: LES PA, cejo de do de C pp 124 F: Las (S. XVII) cife, 199
- 7 AHPLP: 2572, IV: 240,
- 8 AHPTF: 115, 114 432, 47 FRC V: 165, 186
- 9 AHPTF: 739, Instituto 13, s/f.

Otra de las formas de explotación del ganado que practicaron los canarios fue el establecimiento de compañías ganaderas con guanches. En particular con uno de los principales propietarios guanches de ga-

nado, Gaspar Fernández. Gaspar mantuvo bastantes relaciones ganaderas con los canarios. Antes de 1509 tenía una compañía con Juan Vizcaíno por la cual el canario debía pagarle 20 cabritos, en 1521 era Juan

de Maninidra quien le debía 80 cabritos. Con frecuencia estas compañías le llevaron a darse por fiador en obligaciones ganaderas de los canarios, casos de Juan Buenviaje o Pedro Madalena.²⁹

Notas

- 1 ABREU GALINDO, Fr. J.: *Historia de la Conquista de las Siete Islas de Canaria*. Goya Ed. SCTF. 1977. Págs. 60 y ss.
- 2 FRC XI: *Le Canarien. Crónicas francesas de la Conquista de Canarias*. I.E.C. La Laguna, 1965. ESPINOSA, A.: *Historia de Nuestra Señora de Candelaria*. Ed. Goya. Santa Cruz de Tenerife, 1980. Pág. 44
- 3 SERRA RAFOLS, E. y ROSA OLIVERA, L.: *Reformación del Repartimiento de Tenerife en 1506 y colección de documentos sobre el Adelantado y su gobierno*. IEC, Santa Cruz de Tenerife, 1953. Respuestas a la pregunta XII. AZNAR VALLEJO, E.: *Documentos canarios en el Registro del Sello (1476-1517)*. FRC XXV. I.E.C. La Laguna, 1981. Doc. 310
- 4 AHPTF: PN. L. 184, s/f. L. 5, s/f. L. 9, nº 902.. FRC IV: 98. FRC XXVII: 995, 1387, 1621. FRC VII: 773. FRC XXIX: 1851. FRC XXXIV: 187. FRC XVIII: 121. FRC XXIV: 629, 1368, 1455. FRC XXII: 616. FRC XXIII: 868, 1213, 1222. PAIS PAIS, F.J.: *La economía de producción en la prehistoria de la isla de La Palma. La ganadería*. Ed. Dirección General de Patrimonio Histórico. Gobierno de Canarias. Santa Cruz de Tenerife, 1996. pp. 507 y ss
- 5 FRC IV: 70, 240, 241. FRC XVI: 57. La historiografía local ha recogido el término de "Mesta" para referirse a la organización ganadera de la sociedad colonial en Canarias más por mimetismo académico -respecto a la significación histórica y a los estudios sobre la organización de la Mesta castellana- que por la realización de análisis documentados que certifiquen esta presupuesta similitud. Véase al respecto a DIAGO HERNANDO, M.: *Mesta y transhumancia en Castilla (s. XIII a XIX)* en Cuadernos de Historia, 94. edit. Arco/Libros. Madrid, 2002. CLAUDE GERBET, MARIE: *La ganadería medieval en la Península Ibérica*. Ed. Crítica Barcelona, 2003; compárese la organización ganadera de la Mesta castellana con las ordenanzas de los cabildos insulares en los inicios del s. XVI.
- 6 FRC IV: 37, 58, 71, 104, 240, 241. MORALES PADRÓN, F.: *Ordenanzas del Concejo de Gran Canaria (1531)*. Ed. Cabildo de Gran Canaria. Las Palmas, 1974. pp 124 y ss. BRUQUETAS DE CASTRO, F.: *Las actas del Cabildo de Lanzarote (S. XVII)* Ed. Cabildo de Lanzarote. Arrecife, 1997
- 7 AHPLP: PN., L. 2484, nº 37, 38 y 72. L. 2572, nº 107. L. 2316, nº 198, 199. FRC IV: 240, 241. FRC XXXVI: 38, 41
- 8 AHPTF: PN. L. 188, nº 745. FRC IV: 98, 115, 116, 117, 147, 366, 392, 409-422, 432, 472, 493-496, 673-675, 718, 758. FRC V: 11, 14, 23, 38, 70, 80, 93, 128, 165, 186, 239. FRC XXVI: 148
- 9 AHPTF: PN. L. 5, nº 274. AHPLP: PN. L. 739, nº 95, 96, 305 v. y 306 r. Archivo del Instituto "Rey Fernando Guanarteme": L. 13, s/f. FRC XIII: 15, 60, 81, 103-105. FRC XXI: das. 667,669,1304. FRC XXVII: 21, 44, 45, 49, 105, 1817. FRC XXXIV: 99. FRC XXXVI: 200, 201. GUZMÁN, C.: Art. Cit.
- 10 AHPTF: Ídem. L. 9, nº 902; L. 177, nº 92. FRC XVII: Doc. 905. FRC XVIII: Doc. 9, 1849. FRC XXVII: Doc. 55. FRC XXIII: Doc. 903, 1478.
- 11 AHPTF: PN. L. 191, nº roto. AHPLP: PN. L. 747, nº 415; L. 191, nº 160; L. 733, nº 227, 228; L. 2484, nº 37; L. 2316, nº 382,383,444. FRC XXII: 855. FRC XXIII: 807. FRC XXVII: 922. FRC XVIII: 95. FRC XXXVII: 1103. FRC XXIX: 2174. BONNET SUÁREZ: RHC, XXI 73-74, pp. 115-127. Respecto a los asentamientos indígenas véase el Capítulo: Los indígenas en el repartimiento de Canarias.
- 12 FRC IV:116, 117, 147, 240, 250, 251, 287-291, 339-346, 472. FRC V: 23, 38, 80, 143, 186, 199. FRC VII: 1236, 1389. FRC XIII: 15, 60, 81. FRC XXII: 92. SERRA RÁFOLS, E.: *Los últimos canarios* en Revista de Historia, XXV. La Laguna, 1959. LORENZO PERERA, M. J.: *¿Qué fue de los alzados guanches?* U.L.L. La Laguna, 1983.
- 13 AHPLP: PN. L. 733. s/f; 736, nº 44; 2316, s/f; 2484, nº 38; 2572, s/f. AHPTF: PN. L. 393, s/f. FRC XXXIV: 187. FRC XXIV: 1614. FRC XXII: 1065. FRC XXVII: 55, 428, 846,1798. FRC XVIII: 95. FRC XXXII: 2467.
- 14 Cabritos son las crías desde que nacen hasta que dejan de mamar. Los "baifos" desde que dejan de mamar hasta que despuntan los cuernos. Machorras son las cabras jóvenes desde que despuntan las cuernos hasta que pueden ser cubiertas por los machos cabríos, éstos cuando son jóvenes pero aún no son capaces de cubrir reciben el nombre de tajorase. Cabras, en sentido estricto son las hembras desde que han parido hasta su muerte. Esta terminología, de uso habitual en Fuerteventura, varía de unas islas a otras; pero en todos los casos estas son las cuatro etapas en la vida del ganado cabrío.
- 15 NAVARRO ARTILES, F.: *Las marcas del ganado en Fuerteventura*. III Jornadas de Estudios sobre Fuerteventura y Lanzarote T. II. Pp 322-343. Cabildo de Fuerteventura. Puerto del Rosario, 1989
- 16 PÉREZ VIDAL, J.: "La ganadería isleña. Notas históricas etnográficas". en AEA nº 9. Las Palmas, 1963. Pág 237-285. LORENZO PERERA, M.J.: Opus cit. GALVÁN TUDELA, J. A.: *La identidad herreña*. Cabildo de el Hierro, Cajacanarias, CCPC. Santa Cruz de Tenerife, 1997. NAVARRO ARTILES, F.: Ídem. TRAPERO, M.: *Pervivencia de la lengua guanche en el habla común de el Hierro*. Estudios Prehispánicos, 8; Dirección General de Patrimonio Histórico. Gobierno de Canarias. Madrid, 1999
- 17 Respecto a la cuestión de las marcas del ganado hasta el día de hoy no se ha hallado en la documentación histórica de los siglos XVI-XVII que se custodia en los diversos archivos en las islas ninguno de los libros -de los gestionados por los "alcaldes" designados por los Cabildos insulares-conteniendo las descripciones de las diversas marcas empleadas en Canarias. Los trabajos de PÉREZ VIDAL, LORENZO PERERA, TUDELA, NAVARRO, TRAPERO han tomado como fuente principal la información etnográfica recogida en sus investigaciones. No obstante, los registros realizados en la documentación notarial comienzan a arrojar interesantes noticias que, a poco que se desarrollen líneas de investigación específicas, permitirán a la historiografía insular contar con instrumentos para analizar la evolución histórica de las marcas del ganado en Canarias. A la descripción de la marca de algunos guanches en el s. XVI, caso del "chifote" de Juan de Icod, añadimos la valiosa información que respecto a cómo se realizaban en la Fuerteventura del s. XVII las "despuntadas", "gusadas", "bujeros", "bocados", "horquetas" y "teberites" nos suministra PADRÓN ARTILES, MARÍA DOLORES: *Protocolos de Pedro Lorenzo Hernández (1668-1673), Escribano de Fuerteventura*. Cabildo Insular de Fuerteventura. En prensa. Doc: 135, 213, 389,449, 511, 587. Agradecimiento especial a la autora por permitirnos la consulta de su obra, aún inédita.
- 18 En el caso mayorero históricamente ha sido suficiente un sistema que combinó doce marcas y seis diferencias, para identificar la propiedad de los ganados de costa generación tras generación.
- 19 Ver epigrafe dedicado al comercio desarrollado por los indígenas.
- 20 AHPTF: Ídem. LEG. 177, nº 20, 40, 52., 56 LEG. 190, nº 76, LEG. 379, nº 58. FRC VII: Doc. 688. 724, 731, 905. FRC XXIII: Doc. 504, 522, 747, 1039, 1511. FRC XXIV: Doc. 529, 980. FRC XXXII: Doc. 1851. FRC XXVII: Doc. 1274, 1673.
- 21 Ídem. L. 177, nº 20. FRC VII: Doc. 905. FRC XXIII: Doc. 1478. FRC XXIV: Doc. 980. FRC XXXIV: Doc. 122
- 22 AHPLP: PN.: 1505-1525, AHPTF: PN.: 1505-1525. FRC XXXII: Doc. 1851.
- 23 FRC XXXIII: 101, 753, 2044, 2093, 2106. FRC XXVII: 1.274. FRC XXXII: 550. FRC XXIV: 780, 1.167, 1.181.
- 24 AHPTF: Ídem. L. 9, nº 902. FRC XVIII: Doc. 225, 226, 244. FRC VII: Doc. 1417, 1555.
- 25 MILLARES, Y.: *Ruta de Pastores* Ed. CIGC. Las Palmas 1996.
- 26 FRC XXVII: Doc. 922. FRC IV: Doc. 401. FRC XXIII: Doc. 835
- 27 AHPTF: L. 5/1, s.f., L. 9; F. 902. FRC XXXIV: Doc. 98, 432. FRC IV: Doc. 339, 340, 341, 342, 343, 344, 345, 346.
- 28 FRC IV: Doc. 98, 345. FRC VII: Doc. 999, 1245. FRC XVIII: Doc. 121
- 29 AHPTF: Ídem. LEG. 378, nº 173. FRC VII: Doc. 1198. FRC XXII: Doc. 256, 999



FOTO: Oficina Técnica Ibero. Ayto. Vega de San Mateo

Vista aérea actual del casco municipal de Vega de San Mateo. Vuelo de 1977

La ganadería y la feria de ganado en La Vega de San Mateo. Gran Canaria

Marí Carmen Naranjo Santana
Gestora del Patrimonio Histórico
Iltre. Ayto. Vega de San Mateo -Gran Canaria-
naranjosantana@terra.es

Al p...
si...
ap...
tórico, lo...
enfoque g...
patrimoni...
materiales...
ser analiza...
duals que...
los que lo...
aquellos a...
como piez...
ciones p...
globales...
experienci...
da lugar a...
temporáne...
la actualid...

Sigue...
las cosas...
pesos his...
Vega de S...
Medianías...
Gran Cana...
largo de s...
confluir de...
convergen...
desde pro...
hasta polí...
gráficos, e...
gajo hast...
taños a tra...
como la g...
materiales...
es se ref...

La fer...
sarrolla en...
es una clav...
lender los...
que han im...
dero de es...
nacimiento...
necesario...
ral que la...

La cont...

La act...
con u...
de 7...
en la zona...
Canaria; a...
capital de...

Esta l...
por paisaje...
za como l...

Al plantear o estudiar los posibles modelos de gestión a aplicar en el patrimonio histórico, lo hemos de realizar bajo un enfoque global. En el que los bienes patrimoniales objeto de estudio, materiales e inmateriales, no han de ser analizados como objetos individuales que se extirpan de los elementos que los hicieron posibles, o de aquellos a los que dieron lugar; si no como piezas que encajan en situaciones patrimoniales y culturas globales, en las que se estudia la experiencia de vida acaecida, y que da lugar a muchos de los hechos contemporáneos que presenciamos en la actualidad.

Siguiendo esta configuración de las cosas, de los bienes, y de los procesos históricos, el municipio de Vega de San Mateo, localizado en las Medianías y Cumbres de la isla de Gran Canaria, se ha constituido a lo largo de su proceso histórico por el confluir de causas variadas, en las que convergen aspectos que abarcan desde procesos socioeconómicos, hasta políticos, ideológicos, y geográficos, entre otros. Y que han llegado hasta nuestros días representados a través de actividades vivas, como la ganadería y las expresiones materiales e inmateriales en las que éstas se refleja.

La feria de ganado, que se desarrolla en esta localidad grancanaria, es una clave del pasado útil para entender los mecanismos de gestión que han imperado en el sector ganadero de esta zona. Para estudiar su nacimiento, desarrollo y ocaso, es necesario conocer el espacio cultural que la hizo posible.

La contextualización

La actual Vega de San Mateo, con una población aproximada de 7.622 habitantes, se localiza en la zona central de la isla de Gran Canaria; a 21 Km. de distancia de la capital de la misma.

Esta localidad está delimitada por paisajes naturales de gran belleza como los descritos en la novela

canaria "*Mariela*", del escritor Manuel Socorro. Dispersos por una superficie aproximada de 37, 89 Km², y un perímetro de 28, 46 Km; que se extienden desde los 700 metros de altura hasta el Macizo Central, donde se encuentran las mayores elevaciones de la isla (Pico de Las Nieves - 1.949 m.-; y Roque Nublo -1.919 m.).

Lo que conocemos actualmente como Vega de San Mateo respondía, en la Etapa Moderna, a un territorio denominado "Vega Alta". Constituido por tierras distribuidas en grandes y medianas propiedades, y una zona de realengo localizada en el Monte Lentiscal; que era progresivamente deforestada por la necesidad de terrenos para el cultivo de los cereales, y madera para el cultivo de la caña de azúcar, la elaboración de aperos de labranza, y la construcción de la arquitectura popular.

La llegada gradual de pobladores al territorio de la Vega aumentó conforme avanzaba el siglo XVII, alentados, en gran medida, por la búsqueda de agua y terrenos que permitiesen otro tipo de cultivos que no fuesen la vid y la caña de azúcar; los cuáles estaban siendo azotados por una gran crisis insular.

La combinación del cultivo de la vid con la plantación de "papas inverneras" y plantíos como el millo, presumía ser la nueva vía de escape de la economía canaria, en combinación con el aprovechamiento de los recursos acuíferos.

A la par, la ganadería emergía en la Vega Alta como un componente fundamental de la agricultura, con el predominio de una ganadería mayor y menor estante, o de corta trashumancia, que evitaba el barbecho a través del uso de estiércol. Existía un predominio del ganado lanar (aproximadamente 1.940 cabezas), seguido del cabrío (700 cabezas, con la matización de la cabra europea), el vacuno (617 cabezas) y los ganados asnal y caballar, traídos de Europa (con un promedio de 100 cabezas para el caso del primero y 60 para el segundo).

Si comparamos estos datos con el resto de los municipios circundantes al territorio, objeto de estudio, nos encontraremos con un panorama similar, en el que la geografía condicionaba la existencia de mayor o menor número de ganado localizado en un paraje. En términos globales, el ganado lanar era, en la Edad Moderna, el más numeroso; con una cifra global para los municipios de Tejeda, Valsequillo, Santa Brígida y Vega de San Mateo en torno a las 7.192 cabezas, frente a los 17.564 de la isla. Seguido del vacuno, con 2.030 cabezas, frente a los 10.715 de la isla.

Ante este panorama y estas cifras, la existencia de otra economía que se sustentara en un Sector ajeno al Primario, a finales del siglo XVIII, en la Vega Alta y en los municipios que la circundaban era prácticamente ilusorio. Más aún, si unimos a ello el influjo que ejerció la ocupación territorial, con las consecuentes explotaciones agrarias y ganaderas, y la sustitución en la vegetación autóctona por la foránea de zonas templadas.

Esta situación agroganadera ocasionó en la Vega Alta, un aumento de la población a finales del siglo XVIII. Integrado en un espacio condicionado al Sector Primario y en el que, a pesar de la bonanza económica que vivía Gran Canaria con la exportación vitivinícola y la barrilla, los cultivos y los árboles frutales continuaban dominando el paisaje.

La Vega Alta alcanzó, a comienzos del siglo XIX, la cifra poblacional de 2.182 almas; lo que unido a otros causantes, como el mal estado de los caminos, ocasionó que en 1800 se construyera la primera iglesia municipal y que dos años más tarde el territorio consiguiera la independencia de la Vega, y adquiriera la designación de Vega de San Mateo.

De esta forma, el recientemente constituido municipio de Vega de San Mateo, se presentaba en los albores del siglo XIX como un territorio en el que la ocupación laboral de sus habitantes permanecía siendo la agroganadera. Favorecidos por el





Familia campesina en Vega de San Mateo, junto a vivienda y alpende. 1920-1925

FOTO: FEDAC. Fondo José Antonio Pérez Cruz

arrendamiento de las tierras, la dedicación al policultivo y el cereal, la existencia de numerosas aguas administradas a través de los heredamientos, y la persistencia de una ganadería que ofrecía abonos naturales a los cultivos y una fuente de ingresos alternativa.

Respecto a esta última, la ganadería, el número de cabezas de ganado existente desde comienzos del siglo XIX (año 1800) hasta mediados de la centuria (1867), no sufrió altibajos que pudieran provocar cambios profundos en el sistema económico de la localidad de Medianías. Aunque sí fue perceptible el aumento de determinadas especies, como aquellas de las que se podía extraer productos como la leche, el suero y la carne.

De esta forma, en 1867 las vacas aumentaron el número con la cifra de 900 cabezas (650 destinadas a labores agroganaderas y 250 al consumo). A la par que incrementaba el número de caballos, en el que se pasaba de 60 cabezas en 1800 a 211 en 1867; y el ganado cabrío, con un total de 700 cabezas en 1800 y 900 en 1867. Por su parte, los cerdos también aumentaban la cifra con 173 cabezas a comienzos de siglo y 400 a mediados del mismo; siendo su carne la más utilizada como alimento, aunque su consumo se reducía a familias acomodadas o a aquellos campesinos que la consumían en los días de fiesta, ocasiones especiales, o en el caso de algún familiar enfermo.

La existencia de esta incipiente ganadería, unido a la mejora en el estado de los caminos que vinculaban a la Vega de San Mateo con otros territorios; produjeron, el 5 de enero de 1890, y por parte de la Corporación local, acordar el establecimiento de una plaza de feria y mercado en la Calle Principal del pueblo todos los domingos del año. Tras esta decisión, se instauró la primera feria el primer domingo de marzo de 1890, para lo que fue solicitada la aproba-

ción del Sr. Gobernador Civil de la Provincia que respondió afirmativamente.

La feria de ganado

El continuo aumento de la población, la introducción de nuevos modelos económicos en Gran Canaria, el florecimiento comercial de la urbe, y la llegada de personas que acudían desde los barrios y pueblos limítrofes a la Iglesia y a la feria de la Vega de San Mateo, para vender y comprar, por ser la más céntrica de la isla; condicionaron a la localidad a establecer en 1897 la declaración de una serie de caminos por los que pasarían las especies gravadas, así como ofrecer nuevos servicios a la población autóctona y foránea.

Comenzaban, de esta forma, a aflorar pequeños comercios como la farmacia, el casino, tiendas dedicadas a la venta de productos diversos (mechas y fósforos, loza, vidrio, telas, etc.), varias herrerías y carpinterías (restauraban y creaban utensilios vinculados a las tareas agroganaderas -herraje de caballos, construcción de azadas, bielgos, horquetas, arados, rucacas-), y molinos, entre otros.

La Vega de San Mateo se desarrollaba como un área de compraventa, en la que se hacía cada vez más necesaria la difusión de recursos que potenciaran el Sector Primario.



Plaza de feria y mercado en la Calle Principal de Vega de San Mateo. Finales del siglo XIX

FOTO: Colección particular

Ello condujo al Ayuntamiento, en 1935, a solicitar al Ministerio de Trabajo, Sanidad, y Previsión, la autorización para celebrar el domingo la feria² y mercado que se venía desarrollando desde el siglo XIX. Y en la que se verificaban transacciones de ganado vacuno (2.480 cabezas al año), lanar y cabrío (5.800 cabezas anuales), caballar, mular y asnal (estimado en 640 cabezas al año), de cerda, y de artículos de comercio en general, que suponían una fuente de ingresos de primer orden para San Mateo. La resolución de la petición se vio expresada en el Boletín Oficial del Estado, el 12 de octubre de 1938, por el Ministerio de Organización y Acción Sindical que otorgaba la feria y mercado a partir de las ocho de la mañana y hasta las dos de la tarde.

El siglo XX avanzaba y, tras la década de los años treinta y con el Plan de Estabilización, la isla se veía inmersa en una reforma a todos los niveles; que trajo consigo el incremento del turismo, un aumento en los ingresos familiares, gran número de migraciones hacia las ciudades, y un mayor establecimiento de la construcción frente al decaimiento de la agricultura.

Este hecho aconteció también en la Vega de San Mateo, aunque persistía en la década de los años cuarenta del siglo XX la importancia de la agricultura y la ganadería. Hasta el punto de comenzar en el año 1947 los trámites para la construcción de un mercado que albergara la feria de ganado y en el que se realizarían transacciones y operaciones mercantiles ganaderas en los días de mercado y ferias³.

En el año 1948 se presentó en el Ayuntamiento de Vega de San Mateo el proyecto de edificación de la fábrica, con la justificación de que el municipio se localizaba en la zona de Medianías de Gran Canaria, caracterizada por mayor abundancia de pastos y una duración de los mismos; lo que la convertía en la zona propiamente ganadera de la isla. Además de que la Vega de San Mateo era el único término municipal de Gran Canaria en el que existía un mercado ganadero todos los domingos del año, al que se conducían las reses de toda la isla y que lo que le convertía en el primer abastecedor de carne y en el pionero del comercio pecuario insular.

Boceto realizado 1948.

El Mercado de 252 res; y espacio en el que se sieran la nase a mo. Su establecimiento de la propiedad del extremo y el acceso a la calle

Con el ganado, con por el Colina Agricultura del Ayuntamiento de San Mateo se materializó la adquisición de compra de la plaza de feria y mercado de los años



Folleto pu

El cambio hacia una economía capitalista

Al avanzar los años sesenta del siglo XX, La Vega de San Mateo no permaneció exenta a la crisis que el Sector Primario atravesaba en Gran Canaria.

El municipio comenzó a sufrir un déficit demográfico provocado por la emigración poblacional a las zonas urbanas, en busca de nuevos campos de trabajo como la construcción. Pero a pesar de ello, se produjo en la década de los años ochenta la construcción de un Mercado Agrícola destinado a la compra-venta de productos agroganaderos, que actúa en el presente como fuente de salida de los productos agrarios producidos en la isla.

Por su parte, la ganadería sigue estando presente en la localidad con un censo de 73 ganaderos para el año 2000. Aunque se encuentra en un proceso de abandono en el que el número de cabezas ha descendido considerablemente, y además se enfrenta a numerosos inconvenientes como: la falta de innovación tecnológica; la ausencia de relevo generacional; la dificultad territorial para la instalación de explotaciones ganaderas; y la carencia de formación profesional, técnica y de gestión empresarial.

Estos elementos conducen al sector a un alto riesgo de desaparición, ante el que las Instituciones locales, comarcales e insulares, luchan a través de proyectos de mejora y potenciación. Muestra de estos planes encontramos en los elaborados por la Mancomunidad de Municipios de Medianías y Cumbres de Gran Canaria, entre los que destacan las Jornadas anuales de Agricultura y Ganadería, la legalización de las explotaciones ganaderas, y el asesoramiento al sector agrícola y ganadero.

Bibliografía

- BERGAZA PERDOMO, O.; GONZÁLEZ VIÉITEZ, A.: "Desarrollo y subdesarrollo de la economía canaria". La memoria. Viceconsejería de Cultura y Deportes, Gobierno de Canarias, Islas Canarias. 1995
- DE OLIVE, P.: "Diccionario Estadístico-Administrativo de las Islas Canarias". Barcelona. 1865
- GONZÁLEZ MORALES, A.; MARTÍN RUÍZ, J.: "Agricultura y espacio rural en Gran Canaria". Universidad de La Laguna, Secretariado de Publicaciones, Santa Cruz de Tenerife. 1985
- HERNÁNDEZ RODRÍGUEZ, G.: "Estadística de las Islas Canarias 1793-1806 de Francisco Escolar y Serrano". Tomo I. Caja Insular de Ahorros, Centro de investigación económica y social (CIES), Las Palmas de Gran Canaria. 1983
- LEÓN, F.: "Datos para la Estadística Médica de la Vega de San Mateo (Canarias)". Gaceta médica catalana, Barcelona. 1888
- MADOZ, P.: "Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de Canarias. 1845-1850". Ámbito, Canarias. 1986
- NARANJO SANTANA, M.C.: "Aproximación a la Historia Económica de un área rural: la Vega de San Mateo. Gran Canaria". Cámara de Comercio de Las Palmas, Las Palmas de Gran Canaria. 2002
- RODRÍGUEZ SUÁREZ, P.J.: "San Mateo (apuntes para su Historia)". De Tinamar a la Vega de Arriba". Ilustre Ayto. Vega de San Mateo; Gobierno de Canarias; La Caja de Canarias, Las Palmas de Gran Canaria. 2001

FUENTES DOCUMENTALES

- AA.VV.: "Diagnóstico ambiental de la Mancomunidad de Medianías de Gran Canaria". Auditores Ambientales. Las Palmas de Gran Canaria. 2002
- AA.VV.: "Plan de Desarrollo Rural y de las Medianías y Cumbres de Gran Canaria". Cabildo de Gran Canaria, Las Palmas de Gran Canaria. 2002

Notas

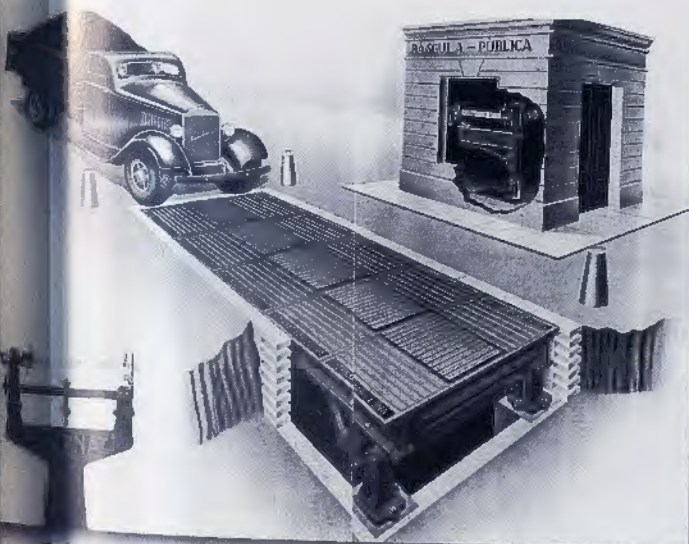
- 1 El área de la Vega concentraba, en el siglo XVII, el 8'5% del total de la población de la isla, distribuida de forma dispersa a lo largo del territorio.
- 2 Además de la feria dominical se celebraban otras en la localidad, como las de San Mateo el 21 de septiembre; otra el último domingo de mayo; y una última el 26 de julio, por el día de Santa Ana.
- 3 Los gastos de la ejecución fueron estimados por el arquitecto D. Antonio Cardona Aragón en torno a los 73.030'53 pesetas, aproximadamente.



Boceto de la propuesta de mercado realizada para la Vega de San Mateo. 1948.

El proyecto de edificación del Mercado debía tener una capacidad de 252 reses mayores y 160 menores; y debía estar dotado de un espacio en el que se alojaran y expusieran las reses, y otro que se destinase a los servicios anexos al mismo. Su emplazamiento se proponía establecerlo en unos terrenos, propiedad del Ayuntamiento, situados en el extremo Oeste del casco urbano; y el acceso al recinto se realizaría por la calle del Convento.

Con posterioridad a la aprobación del proyecto del Mercado de ganado, y tras obtener una financiación por parte del Instituto Nacional de Colonización y del Ministerio de Agricultura para la edificación del mismo, el Ayuntamiento de Vega de San Mateo se embarcó en la compra de material y accesorios que dotasen la fábrica. Lo que condujo, entre otras adquisiciones y en el año 1952, a la compra de una báscula que permitiera el peso de carruajes y camiones que facilitara el peso de los productos agrarios o el ganado de gran



Folleto publicitario de básculas Pibernat. 1952.

Las «mudás» de los ganados del noroeste de Gran Canaria

Manuel Julián Melián Aguiar

Licenciado en Historia

Agencia de Desarrollo Local del Excmo. Ayuntamiento de Guía de Gran Canaria



FOTO: Manuel Julián Melián Aguiar

El ganado de pavón en su camino anual hacia el cortijo de Majada Alta en Mogán.

Introe

El c
gu
da
mundo o
bién en
fundos c
cial y cu
la tierra
la evoluc
han cons
en las for
han colo
en parale
lado del

En e
do como
neolibera
ta hace p
han camb
que tamb
suvido u
perdiéndo
culturales
de la histo
m agríe
tras de
de o sól
ta bién l
afirmas

El ob
do ment
caracteriz
ganaderos
meno de
mudá del
dre mos
no no sól
económica
la parte tr
de propie
vastos, po
las sobre
pastores,
comprende
mezamien
mercarem
proceso ar
ganados tr
den a una
cambio de
mo, nustr
mo de est
desplazam

Introducción

El cambio económico de la segunda mitad del siglo XX ha dado lugar en la mayoría del mundo occidental y desde luego también en nuestro archipiélago a profundos cambios en la estructura social y cultural. La desvinculación de la tierra como medio de sustento y la evolución hacia el sector servicios han constituido una revolución total en las formas de producción que nos han colocado en todos los ámbitos en paralelo a la significación del estado del bienestar occidental.

En este tránsito que está teniendo como clímax la globalización y el neoliberalismo, las comunidades hasta hace pocos años rurales no sólo han cambiado su forma de vida sino que también su bagaje cultural ha sufrido una rápida transformación perdiendo una serie de elementos culturales que se fraguaron a lo largo de la historia del archipiélago; las formas agrícolas y de pastoreo que a través de los siglos han ido recogiendo no sólo la tradición aborígen sino también las aportaciones europeas, africanas e incluso americanas.

El objetivo de este texto es el documentar uno de los eventos que caracterizan los usos tradicionales ganaderos de Gran Canaria, el fenómeno de la trashumancia o de la *mudá del ganado*¹. Para ello encuadraremos esta actividad en su entorno no sólo geográfico sino también económico y temporal. Así la primera parte tratará de explicar el sistema de propiedad del ganado y de los pastos, poniéndonos en antecedentes sobre la economía familiar de los pastores, lo que es necesario para comprender la necesidad de los desplazamientos estivales. Asimismo nos acercaremos a los distintos pasos del proceso anual que llevan a cabo los ganados trashumantes y que responden a una necesidad impuesta por el cambio de las estaciones. Por último, nuestra propuesta es el seguir a uno de estos ganados a través de su desplazamiento anual, hasta llegar a

los pastos de cumbre donde pasarán los meses del estío. Hablaremos en todo momento de su desarrollo actual como hecho demostrativo de encontrarnos ante una actividad que se realiza con normalidad y aún no ha perdido su vigencia.

El marco geográfico en el que trabajamos es el de las medianías del norte-noroeste de Gran Canaria y por supuesto los conceptos y términos que se usarán serán los propios de esta área. El tipo de ganado que estudiaremos es el de ovejas, ya que es en esta zona de la isla donde se mantiene el mayor número de cabezas ovinas de explotación extensiva en la isla de Gran Canaria, además de ser el tipo de ganado tradicionalmente explotado en la comarca.

Aproximación a las formas de explotación ganaderas extensivas en Gran Canaria

El papel de la ganadería en la economía canaria y en particular en el norte de la isla de Gran Canaria está suficientemente atestado en la bibliografía que existe sobre la evolución histórica de esta forma de producción.²

La organización de esta ganadería se desarrolla en la actualidad en una doble vertiente; esto es, un aprovechamiento horizontal y otro vertical de los pastos ofertados por los diferentes pisos vegetales y por la sucesión de las estaciones. Generalmente se aprovecharán en la época más húmeda los más cercanos para aprovechar en el estío los más alejados de la zona de origen.

Siguiendo a Javier Velasco en su interpretación de las explotaciones ganaderas de los antiguos habitantes de la isla de Gran Canaria podríamos describir dos tipos de explotación totalmente domesticada en época aborígen que se pueden también adaptar a la actualidad³:

- 1 *El ganado manso*, que está en la residencia anual de la familia, y que generalmente se encuentra estabulado.
- 2 *El ganado de vuelta* que es el que es objeto de los desplazamientos horizontales y verticales citados.

En los siglos siguientes a la conquista del archipiélago, los grandes ganados han sido un accesorio de los cortijos⁴, todo ello propiedad de los grandes terratenientes, siendo los pastores meros empleados o el mejor de los casos medianeros. Así por ejemplo Suárez Grimón nos señala en las primeras décadas del siglo XVIII "En otras nueve fundaciones hemos constatado la existencia de partidas de ganado pero formando parte de unidades de explotación completas formadas por: el cortijo, la vivienda del dueño o de los colonos, instalaciones agrícolas y ganaderas y el ganado..." valga como ejemplo los datos del Vínculo de José Medina en el Cortijo del Caidero de Gáldar que contaba con 200 ovejas y 60 cabras o el de Jerónimo de Pineda, con 80 ovejas en el Cortijo del Saucillo⁵. Otro ejemplo válido que nos ofrece una imagen del sistema de explotación en la zona y en Gran Canaria en general, nos lo da el testimonio de don José A. Cabrejas Botello que en su vinculación habla de "el ganado que tengo en el cortijo del Agazal que había sien cabezas mas o menos de por mitad con los medianeros"⁶.

La propiedad de los cortijos en la actualidad

Hasta la actualidad muchos de los grandes cortijos siguen perteneciendo a las familias que antaño eran propietarias. Tal es el caso del cortijo de Lomo Gordo, en Guía de Gran Canaria que tras muchas transacciones pasó en la segunda mitad del siglo XIX al marquesado de Arucas, de quien sigue siendo⁷.

En otros casos, como en el del Cortijo de Pavón, también en el término de Guía de Gran Canaria, en la





Las «pelás» del ganado son sin duda la junta más importante entre los pastores.

actualidad son propiedad pública, estando en explotación por arriendo.

El tercero de los casos es el de la familia que cultivaba y pastoreaba el cortijo y que con el paso de los años ha adquirido la propiedad del mismo. Éste es el caso de la familia Moreno Jiménez, que en 1960 adquirió el Cortijo del Caldero de Gáldar, y desde entonces lo explota.⁸

La economía del pastor

Dependiendo de la relación que tuviese el pastor con el propietario, ocupaba o no con su familia una casa en el cortijo donde tenía la residencia el ganado. La mayoría de los casos que nos ocupan y de los que tenemos referencias se explotaban por medianeros, existiendo un pastor que con su familia ocupaba bien una casa de servicio, bien las cuevas viviendas destinadas para ese fin. Según la época del año, el pastor y su familia se ocuparía bien de los ganados y su pastoreo o de las labores agrícolas complementarias que eran necesarias para el mantenimiento del cortijo y su ganado o de la propia familia. El sistema de explotación en la actualidad no difiere demasiado del anteriormente expuesto, teniendo en cuenta la propiedad del ganado y del cortijo.

Sin duda una de las características principales de la explotación de estas grandes extensiones de terreno y ganados con gran número de cabezas, es la posibilidad de contar para las tareas más duras y de manera puntual con una mano de obra añadida. Esta mano de obra, antes y hoy en día, se consigue a través de las juntas, o sea de la llegada a «trasquilas», apañadas de papas y también las propias «mudadas», de otras gentes y pastores que ayudan

para cuando les llegue la hora a ellos de las grandes tareas, les sea devuelto el favor.

Productos

Hasta bien entrado el siglo XX, pese a que el queso era el producto por excelencia que se producía, la lana, e incluso las pieles eran aprovechadas como derivados. A este aprovechamiento debemos sumarle el de carácter más familiar, como por ejemplo el uso de las pieles de las ovejas (zaleas) que secas y extendidas servían para poner debajo de los colchones o en el suelo.

La manteca o mantequilla, de excelente calidad según quienes la probaron, realizada a partir del batido constante y pausado de la nata procedente de la leche de varios días, siendo ésta una tarea especializada.

También se conservaban todos los cuajos procedentes de los corderos sacrificados, para usarlos en la realización del queso e incluso para venta o intercambio.

Los cuernos de los carneros eran, como hoy en día son, bienes muy preciados por los artesanos cuchilleros que encuentran en los mismos una fantástica materia prima para el trabajo de los denominados cuchillos de «cabo piezas».

En la actualidad sólo el queso y la carne en determinadas fechas significan una aportación a la economía de la familia. La producción de mantequilla, el uso de la lana e incluso el secado y tratamiento de «la zalea» son actividades testimoniales.

La calidad de la leche

Dentro de toda la productividad del ganado, cómo es lógico, se prima la calidad de la leche. En el ciclo anual que a continuación describiremos, se observa con cuidado cada fecha y cada desplazamiento ya que son elementos claves y necesarios para obtener la leche de excelente calidad que ofrecen los ganados del norte de la isla de Gran Canaria. La calidad y cantidad de leche es la máxima preocupación de los pastores, que en todo momento deben tener

en cuenta la calidad y cantidad de los pastos o los posibles cambios en el clima, para evitar que los animales pasen demasiado calor o demasiado frío, lo que siempre influirá en la producción y la calidad.

El ciclo anual

El pastoreo extensivo trashumante tiene como elemento singular un uso del calendario anual que atiende al paso de las estaciones, siendo, por ejemplo, la llegada de la lluvia la marca necesaria para el regreso de los ganados a sus lugares de origen. Así, si tomamos como base la paridera de finales de octubre y noviembre, las ovejas en estos momentos comienzan a dar leche, producto que en ese primer mes servirá para criar a los nuevos integrantes del ganado.

Al llegar la Navidad se seleccionan los animales que se quedarán para renovar el grupo, el resto se sacrifica y la carne es vendida a un precio moderado siendo el dinero recibido un apoyo importante a la economía familiar.

Conforme comienza el año la leche va adquiriendo calidad incrementándose así la cantidad y la calidad de los quesos. Serán los quesos producidos desde febrero hasta principio de mayo los de mayor calidad y los que sirven incluso para ser hervidos. Durante esta época el ganado se mantendrá en la vuelta donde reside el pastor o bien se trasladará a vueltas relativamente cercanas para que el ganado no termine por el pasto de la vuelta de residencia.

Con la llegada del verano los animales comienzan a dar menos leche, a «secarse», con lo cual se



Antonio Moreno seguido del ganado Lomo Gordo.

tea cuál es el mejor momento para trasquilarlos. La opinión de la mayoría de los pastores más veteranos es que las mejores fechas para hacer "la pelá", son a finales de mayo o en la primera quincena de junio cuando el tiempo esté más asentado, según Antonio Moreno evitando así que las últimas lluvias de la primavera ericen al ganado y lo atrasen.

Casi al mismo tiempo que se pela el ganado, se les "sueltan los carneros" para dejarlas preñadas. Normalmente esto se ha hecho "entre el 25 de mayo y el 4 ó 5 de junio".

Una vez preñadas las ovejas y las machorras del año anterior, "aunque como el ganado está junto hay alguna de las nuevas que también se queda preñá", se comienza a plantear el momento en que hay que hacer la "mudá" del ganado. Las fechas que se suelen plantear son a finales del mes de julio, "lo que la gente vieja siempre ha dicho y casi todos hacemos, aunque puedes hacerlo un poquito antes o después, es entre el día de Santiago (25 de julio) y el de Las Nieves (5 de agosto)", para que los animales una vez estén secos puedan pasar la "preñadera" en los pastos de cumbre, volviendo a comenzar el ciclo con la primera "otoñá", o con las primeras lluvias, porque "todos los pastores quieren volver a tiempo para que (las ovejas) paran en la tierra de ellas".

La vuelta del ganado

El ganado está generalmente a lo largo del año en un área concreta de unas determinadas dimensiones de forma diaria denominada "vuelta".¹⁰ Tras ser ordeñado y partiendo desde la zona de estabulación, que puede ser en un corral fijo o bien en lances¹¹ donde pasa la noche, lleva a cabo un itinerario planteado por el pastor. Se trata de un recorrido circular, dentro del cual siempre existe una o más zonas de abrevadero donde el ganado puede refrescarse, bien porque exista un lugar de paso o de estancamiento de agua o bien porque el pastor trae el agua diariamente.

La calidad de los pastos

La oveja "muele mucho"¹² con lo cual el área de vuelta diaria, es variada cada pocos días para evitar que

acaben en poco tiempo con un área de pastoreo.

Los mejores pastos son los que están "en solana, en las tierras de poniente. Siempre va a dar más fruto, la leche de solana," distinguiéndose entre la cantidad de leche y lo que se denomina fruto. Es opinión de todos los pastores que pese a que los pastos de umbría puedan en un momento determinado dar más cantidad de leche, sin embargo, serán los situados en solana los que produzcan leche de mejor calidad para hacer queso, de ahí la denominación que da mejor fruto.

Una comida de calidad para el ganado puede ser la compuesta por el "trego, la lechuguilla, el cardillo, lengüilla oveja, pelillo burro, la carníera", etc, pero nos insistió Pepe el de Pavón, que lo más importante es "la variedad de comida". Cuando llega el verano la comida es pasto (hierba seca) que es buena pero no es tan lechera, comiendo también el ganado: escobones, retamas, codeosos, siendo "mejor el codeoso que el escobón, porque el escobón da cuero pero reseca el ubre y sin embargo el codeoso es también buena comida y no lo reseca".

Asimismo respecto a la tierra, los pastores afirman que "la tierra buena para comida es la trabajada por el ganado de año en año", que si una tierra se mueve pero no le entra el ganado durante algunos años, el pasto de esa tierra pierde calidad.

Es en este apartado, en el de la calidad y cantidad de los pastos donde se encuentra la clave del desplazamiento del ganado hacia la cumbre en verano. El continuo movimiento del ganado sobre los pastos de residencia desde el otoño hasta principios de verano da lugar a que éstos se agoten. Además, la menor necesidad de hierba de calidad en la época no productiva, permite llevar al ganado hacia los pastos secos de la cumbre donde encontrarán el alimento necesario para esa época.

La «mudá»

Hasta el momento nos hemos acercado al porqué de la explotación ovejera, intentando fundamentar la conservación de un

fenómeno como la trashumancia. Esta parte del proceso anual de este tipo de explotación es clave en la calidad de la leche que se produce, ya que permite tanto el sano ejercicio de los animales como la búsqueda de los pastos adecuados para los mismos en cada momento del ciclo anual. Así nos afirmó Teresa González "el ganado caminando da más leche".

Las "mudás" en la actualidad

La definición de las "mudás" en la actualidad se realiza sobre la misma base que hemos documentado para épocas aborígenes, para ésta y otras islas, así como para los siglos estudiados tras la conquista. Los pastores siguen manteniendo las mismas rutas y pastos que antaño, al ser la necesidad de pastos de verano la misma. Está claro que al haber menos ganados, las vueltas de las cumbres no son tan escasas como hace años, pero el comportamiento actual de pastores y propietarios de las suertes y vueltas son similares.

Los pastos de cumbre

El área geográfica usada por los pastores del norte de Gran Canaria es la de la cumbre central de la isla, sobre todo la Cuenca de Tejeda, área comprendida entre "los bajos de Tamadaba, hasta llegar a la zona de la Montaña del Humo y barranco abajo", y la cuenca Sur, desde la zona de la Hoya de la Vieja hasta la Cruz Grande. Estas laderas y riscos han dado a través de los siglos un alimento óptimo a los ganados del norte de Gran Canaria.

Por supuesto, cuando la comida era escasa en estos puntos o ya estaban ocupados, los pastores dejaban en la vuelta alguien con el ganado y seguían hacia el sur, en busca de comida para los animales, haciendo mudadas dentro de los pastos de cumbre "llegando incluso hasta el cementerio de Mogán".

La preparación de la mudá y las contrataciones

Dependiendo del tipo de contratación que se vaya a hacer y del hábito anual de cada pastor, cuando llega el momento allí por los meses de abril y principios de mayo se hace un reconocimiento por la cumbre para mirar las zonas de pastoreo habitual,

observando la cantidad de pasto existente.

De año en año se habla con los dueños de las vueltas de cumbre. Normalmente los pastores conservan a lo largo de toda su vida las vueltas del ganado, incluso se heredan los derechos a arrendar o a comprar los pastos entre familiares.

Como dijimos será sobre los meses de abril o mayo cuando se visitarán los pastos de cumbre y se cerrarán los tratos. Esta modalidad se le denomina "comprar el pasto", comprando los pastores únicamente los pastos que están en la vuelta, con lo que al finalizar la estancia estival, el pastor no tiene derecho alguno sobre la vuelta.

La otra variedad de contrato es el arrendamiento anual, es decir, algunos pastores llegan a acuerdos anuales con los propietarios de los terrenos para arrendar durante todo el año las suertes o vueltas, con lo cual cuentan con pastos seguros en cualquier época, mudando el ganado en caso de necesidad.

Los pagos

Se hacen generalmente en especie, quesos y corderos, aunque en los últimos años también se hacen con dinero. Los pastores son reacios a decir cuanto pagan por la vuelta para evitar que se pueda dar el caso de que otro vaya con una oferta mejor al dueño de la vuelta. También con el silencio se evita que los propietarios, conociendo otros precios, puedan jugar con las cantidades pedidas a los pastores. En todo caso, hablamos de pactos entre caballeros donde la palabra se empeña y se respetan los acuerdos, no conociendo ningún caso de acuerdos firmados en papel.

Estado de los caminos

Los antiguos caminos que surcaban la isla de parte a parte se encuentran en la actualidad o bien en desuso y llenos de maleza o bien cubiertos por el asfalto o el cemento; no obstante algunos de ellos se encuentran restaurados aunque no son la mayoría. Esto permite que los ganados no se tengan que desplazar siempre por vías públicas asfaltadas.



FOTO: Manuel Julián Melián Aguiar

Juan Mendoza nos enseña las cencerredas redondas antiguas.

Hoy por hoy los desplazamientos transcurren por itinerarios que, debido a las cuestiones señaladas, suelen ser de recorrido más largo que los que antiguamente se realizaban por los caminos tradicionales.

El ganado

El número de cabezas ha variado en la mayoría de los casos al cambiar de sistema de propiedad. En el pasado, como dijimos, los grandes ganados eran de los grandes propietarios; en la actualidad el ganado es propiedad de los pastores.

El ganado que se muda en su inmensa mayoría se trata de ovejas preñadas, que apenas dan ya leche. Unos veinte días antes de salir hacia la cumbre se deja de ordeñar a diario, con lo que comienzan a secarse, procediéndose el día de salida hacia la cumbre, a "ordeñar pal suelo o aprovechando la leche para los perros porque ya no sirve". A los 8 días, ya en la cumbre, se vuelve a "escurrir al ganado", luego será a los 10 y luego a los 15, hasta que todas se terminan de secar.

Las cencerredas de camino y los collares

Existen diversos tipos de cencerredas. Para dar fe de ello hemos tomado la información de Juan Mendoza, que en el cortijo que él explota, en El Gusano, "afina" las cencerredas para él y otros pastores. Las cencerredas tienen distintos sonidos y Juan teniendo en cuenta, tanto el tipo de metal como el tamaño de la cencerreda, el tamaño del badajo, el tipo de madera así como la longitud

del cuero que usa para amarrar el badajo a la cencerreda, logra una afinación distinta para cada cencerreda.

Las cencerredas según sus características tienen distintos usos, así podemos distinguir varios tipos, entre ellas, por supuesto existen unas especialmente indicadas para el camino y que Juan nos afirma que "bien afinadas da gusto ver al ganado y le da más vista", siendo éstas principalmente de

dos tipos según nuestro informante: redondas antiguas de camino, y grandes de camino y hierba.

En general los pastores nos hablan de que el ganado se llevaría con cencerredas altas, que suenan muy bien, las cuales al llegar a la cumbre se cambiarían por el "grillotaje", cencerredas más cortas, ya que las cencerredas altas, al ser la zona de cumbre de mucha piedra y risco se terminan deteriorando bastante, prefiriéndose por ello las de menor tamaño.

La otra pieza indispensable que debe estar en perfecto estado es el collar que generalmente está hecho por el propio pastor a partir de trozos de material (cuero) y cosidos hoy con hilo industrial. Antiguamente este cosido se hacía con hilos realizados a partir de finas tiras de cueros de cabras u ovejas, bien curtidos y trabajados (José Antonio Mendoza Jiménez, q.e.p.d. El Caidro de Gáldar)

La mudá. El principio

Una vez tenidas en cuenta todas las consideraciones anteriores y comenzando el camino, se intenta cuando se pretende realizar la mudá en una sola jornada, que el ganado descansa, coma y beba lo suficiente para soportar un camino que como mucho debe ser de unas seis horas por "tirada"¹³. Por ello generalmente se comienza de madrugada para que los animales se agoten lo menos posible, no olvidemos en las fechas que se realiza la "mudá".

Hoy en día generalmente, al ser un camino demasiado largo, se hace en dos jornadas, existiendo en casi todos los casos una vuelta interme-

dia donde
o bien las
do en tod
camino, "e
na o de la

El camino

Podría
las formas
maneras c

1 El pri
trate d
la prim
a una
vaya a
Lo má
es ob
ganad
mero
unas
separ
el que
ovejas
caráct
males
los gru
se des
so al p
La ma
en el p
levanc
e va e
elant
unca
vanza
2 otro
o ya

FOTO: Manuel Julián Melián Aguiar

Aquí vemos
por un pasto



día donde el ganado pasa la noche o bien las horas de calor del día, siendo en todo momento el principio del camino, "con la fresca o de la mañana o de la tardecita".

El camino: cómo llevar el ganado

Podemos diferenciar al describir las formas de desplazamiento dos maneras de llevar el ganado.

1 El primer caso será cuando se trate de un ganado grande, sea la primera vez que el ganado va a una vuelta, o que el camino vaya a ser demasiado estrecho. Lo más llamativo en estos casos, es observar cómo se divide el ganado en dos bloques: el primero de los grupos apenas de unas 20 ó 30 unidades que se separan del segundo grupo en el que se encuentran el resto de ovejas a unos 15 ó 20 metros. El carácter gregario de estos animales hace que el segundo de los grupos, el más numeroso, "no se despiste" y siga sin descanso al primero.

La manera de llevar el ganado, en el primero de los grupos, es llevando un morral con millo que se va echando en poca cantidad delante del ganado, para que nunca pare sino que continúe avanzando.

2 Otro caso es cuando el ganado ya ha visitado alguna vez la

vuelta, con lo que ya conoce el camino.

En ese caso el pastor tiene que esforzarse menos ya que sólo tendrá que ir delante del ganado llamándolo. Los animales hacen gala de una gran memoria, reconociendo los caminos con sólo haber pasado una vez por los mismos.

Otra cuestión a destacar es la forma en que el pastor va llamando al ganado cuando va delante del mismo. El pastor de manera constante y casi cariñosa llama a las ovejas de una manera particular emitiendo de manera repetida el siguiente sonido "rrrrrr... rrrrr... rrrrr... rrrrr...". Sonríen nuestros pastores cuando le preguntamos el porqué de ese ruido ya que no lo saben, contestando simplemente que ellos se lo oyeron a sus mayores.

Los descansos

Dependiendo de lo largo que sea el desplazamiento se realizarán o no descansos. En el caso de un desplazamiento de medio día, se deberá hacer al menos un receso para que los pastores y los animales descansen, tratándose normalmente se trata de un sitio sombreado y en el que además el ganado no se pueda desperdigar, permaneciendo medianamente controlado. Este descanso

como decimos no sólo es importante para los pastores sino que también lo es para el ganado que puede "ramonear", algo de comida y recuperar algo de fuerza para el camino que queda.

Enseñarles el agua

En el caso de ser la primera vez que se llega a una vuelta lo primero que se hace es enseñarles dónde está el agua. Es básico que el ganado se refresque después del camino y que al mismo tiempo conozca el sitio donde va a poder acudir para refrescarse en los próximos meses. El sitio bien puede ser un estanque o presa, una acequia que cuente con un área de abrevadero, previamente acordada, una zona de nacientes de agua o un abrevadero artificial donde los pastores cada día lleven agua.

Si ya el ganado conoce la vuelta, no es necesario y por si solo se lanza a por el agua cuando se va llegando a aquella.

El acarradero

Cómo último paso antes de dejar descansar al ganado, se le lleva al "acarradero", que es el lugar normalmente de risco o con árboles altos, sin demasiada vegetación baja donde los animales encontrarán sombra segura, día tras día, en su estancia en la cumbre. Así, una vez beben agua, las ovejas se les lleva "a acarrar, para que sepan donde tienen la sombra".

En este momento acaba el desplazamiento con el ganado ya descansando a la sombra. Ahora sólo queda esperar que el verano pase y que lleguen las primeras lluvias para volver a los pastos de residencia.

Conclusiones

La fama de los quesos de Guía, Gáldar y Moya en nuestro archipiélago e incluso fuera de él, no responde sino al sacrificio de multitud de hombres y mujeres que en su anonimato, realizan año tras año un trabajo de supervivencia y de conservación de un medio único.

Hemos tratado de describir una parte; quizás la más singular, de su actividad vital: "la mudá". Esta actividad prácticamente desaparecida en



Aquí vemos como el ganado de pavón camina dividido en dos grupos dirigidos por un pastor cada uno.



otras zonas del archipiélago, no sólo nos ofrece una calidad de quesos exquisita, sino que además permite que el paisaje, que la naturaleza, mantenga un equilibrio constante, el mismo equilibrio que ha mantenido siglos atrás.

Los pastores que en la actualidad mantienen estas formas de pastoreo en unión de sus familias, nos ofrecen su trabajo diario que sin duda es ejemplo vivo de formas económicas y culturales seculares. Además, se nos muestran como fuente de información para fundamentar la construcción y la sostenibilidad no sólo de nuestro paisaje sino también de nuestra cultura como área geográfica. En la valoración de su trabajo y de sus productos nosotros y nosotros podemos y debemos también contribuir a que esta actividad siga recuperando pujanza y sirva para sustentar económicamente a una parte de la población canaria y culturalmente al resto.

Fuentes orales

- Antonio Moreno García.- 1943, Cortijo de Lomo Gordo. Guía de Gran Canaria
 Teresa González Jiménez.- 1947, Cortijo de Lomo Gordo. Guía de Gran Canaria
 José de la Cruz Mendoza Mendoza.- 1960, Cortijo de Pavón. Guía de Gran Canaria
 Francisco Vega Rodríguez.- 1937, Cortijo de Pavón. Guía de Gran Canaria
 Juan Mendoza Mendoza.- 1952, Cortijo del Gusano. Guía de Gran Canaria
 Floro Mendoza Mendoza.- 1941, Guía de Gran Canaria
 José Antonio Mendoza Jiménez.- 1921-1997. El Caidero. Gáldar
 María del Carmen Moreno Jiménez.- 1921. Cortijo de El Caidero. Gáldar
 Elías Jiménez Moreno.- 1932, Cortijo de Valerón. Gáldar
 Consuelo Moreno Aguiar.- 1937, Cortijo de Valerón. Gáldar

Fuentes escritas

- Archivo Histórico Provincial de Las Palmas. Sección Protocolos. (A.H.P.L.P.)
 Archivo del Registro de la Propiedad de Santa María de Guía. (A.R.P.G.)
 Documentación cedida por la familia Mendoza Moreno.

Bibliografía

- DIEGO CUSCOY, Luis: Los Guanches. Vida y cultura del primitivo habitante de Tenerife. Santa Cruz de Tenerife. 1968.
 GALVÁN TUDELA, Alberto: Taganana. Un estudio antropológico social. Ed. Aula de la Cultura de Tenerife. Santa Cruz de Tenerife. 1980
 PAIS PAIS, Felipe Jorge: La economía de

- Producción en la Prehistoria de la Isla de La Palma. La Ganadería. Ed. Dirección General de Patrimonio Histórico. Santa Cruz de Tenerife. 1996
 PÉREZ VIDAL, J.: "La Ganadería Canaria. Notas Histórico-etnográficas". Anuario de Estudios Atlánticos nº9, Madrid, Las Palmas de Gran Canaria. pp. 237-286. 1963.
 RÉGULO PÉREZ, J.: "Más referencias para el estudio del pastoreo en Canarias", Revista de historia canaria, XII, (La Laguna), pp. 55-57. 1946.
 SIEMENS HERNÁNDEZ, L.: "Veterinaria tradicional de cabras y ovejas entre los pastores de Gran Canaria". Anuario de Estudios Atlánticos, nº 27 (Madrid-Las Palmas), pp. 7-9. 1981.
 SUÁREZ GRIMÓN, Vicente: "La Propiedad Pública, Vinculada y Eclesiástica en Gran Canaria, en la Crisis del Antiguo Régimen". Tomos I y II. Ed. Cabildo Insular de Gran Canaria. Las Palmas de Gran Canaria. 1987.
 VELASCO VÁZQUEZ, Javier: Canarias. Economía y dieta de una sociedad prehistórica. Las Palmas de Gran Canaria. 1999.

Notas

- Nombraremos en todo momento, el fenómeno de la trashumancia como *mudá*, que es la manera como la llaman los pastores ovejeros del norte de Gran Canaria. Vemos como se trata de un uso particular del verbo mudar en su acepción de *cambiar de casa*. Un término en todo caso, cada vez en más desuso.
 - En las distintas publicaciones estadísticas nacionales editadas en España a finales del siglo XVIII y en el XIX, se contabiliza el número y la producción de los ganados de todo el archipiélago. Para Moya, Guía y Gáldar, contamos con datos claros de la importancia de la ganadería en los tres grandes diccionarios que solemos usar como fuentes para el siglo XIX dígame: "Estadística de las Islas Canarias, 1793-1806, de Francisco Escolar y Serrano", Hernández González, G. 1983;"Diccionario Geográfico-Estadístico-Administrativo de las Islas Canarias" de Pedro de Olive, impreso en Barcelona en 1865, no reeditado y el "Diccionario Geográfico-Estadístico de España y sus posesiones de ultramar" de Pascual Madoz editado entre 1845 y 1850 y reeditado por Ámbito y Editorial Interinsular Canaria en 1986.
 - Velasco Vázquez, J.:1999, pp185-188
 - A lo largo del artículo usaremos el término cortijo para denominar a las grandes fincas que a través de los siglos han constituido una unidad de explotación concreta, en la que además de ganadería existiría riqueza agrícola y generalmente de aguas y recolección. Esta denominación viene dada evidentemente desde el periodo de colonización del Archipiélago Canario, y de esta zona en particular, en el que participaron bastantes personajes cuya procedencia era extremeña o andaluza, comarcas peninsulares donde es habitual esta denominación.
 - Suárez Grimón, V.: 1987. p565
 - A.H.P.L.P. Protocolos notariales. Escriba-
- no: Andrés Cabrera de León, legajo 1.873, año 1779, folio 255
- A.R.P.G.: Tomo 251, Libro 52 del Ayuntamiento de Guía, folio 9, finca 1628, inscripción 1ª. Como característica de las formas de explotación pasadas que aún se conservan, don Antonio Moreno el pastor cuya familia lleva tres generaciones explotando este cortijo, nos habla como con este cortijo, tiene otros terrenos "hermanos" y cercanos que se explotan de igual manera. Se trata de un trozo en Los Paredones y otro en el Gallego, todo ello en término de Guía, que sirven de vuelta de ganado ocasional cuando el pastor cree conveniente aprovechar sus pastos. También nos apunta como, cuando él era pequeño, al pertenecer el Cortijo al marquesado de Arucas, los ganados con los que los propietarios contaban en Arucas o Firgas, venían desde allí a Lomo Gordo, en Guía, en la época buena de hierba y pasaban unos 20 días en el Cortijo. En ese tiempo hacían queso y aprovechaban al máximo el fruto de este Cortijo, lo que nos da idea de la calidad de los pastos y del régimen de explotación.
 - Documentación cedida por la familia Mendoza Moreno: Escritura ante el Notario de Guía don Bonifacio Martín Ferreras, el 13 de agosto de 1960, nº 512 de protocolo.
 - Alberto Galván Tudela (1980) describe este comportamiento así: "... Ante todo en el pasado, y hoy en día de un modo más mitigado, existían unos valores entre los que destacaba la cooperación a todos los niveles, en la actividad económica, en la actividad comunal (limpieza de caminos y acequias ...) en la hospitalidad, la ayuda mutua en la vecindad, en una sociedad donde el dinero corre poco y puede, no obstante, abundar la comida que se cosecha en el campo. La cooperación funciona como algo más que actividad económica; reproduce simbólicamente la unidad del pueblo y ofrece ocasión para conocer la producción de los vecinos. Pone en juego cooperaciones campesinas que pueden funcionar en otros sectores de la vida social: alianzas de familias, alianzas con derivaciones políticas -compadrazgo-, económicas...".
 La cooperación es, en cierto modo, el "pueblo", el patrón de vida social descrito en la expresión campesina "hoy por mí, mañana por mí...", "algún día me va a necesitar, y quién sabe... por mí...".
 - Esta denominación le viene por el movimiento circular que el ganado realiza en su pastar diario.
 - Se denominan lances los distintos tramos de vallado que se usan para ir creando corrales móviles. Hoy en día son melancos, en tiempos pasados se realizaban en madera.
 - Así expresan los pastores la gran cantidad de comida que pueden ingerir las ovejas al día, pisando demasiado la hierba al mismo tiempo, y que en el caso que esté alta, da lugar a que no se aproveche el pasto verde todo lo debido.
 - Es decir, sin hacer ningún descanso.

FOTO: William D. Boyce 1914



E á
 dos
 de l
 de f

Manuel H
 Profesor Titu



n, legajo
el Ayunta-
628, ins-
ca de las
que aún
no el pas-
eraciones
bla como
enos "her-
plotan de
zo en Los
todo ello
de vuelta
el pastor
us pastos,
ndo él era
Cortijo al
nados con
ataban en
allí a Lomo
buena de
en el Cor-
so y apro-
este Cor-
calidad de
xplotación
la familia
te el Nola-
n Ferreras,
2 de proto-
scribe este
todo en el
modo más
s entre los
n a todos
nómica, es
a de cami-
bitilidad, la
en una se-
re poca p
la comi-
o e
go más
odice sin
ebi y die
pro
lucción
co
liciona
nc
inar e
alianza
er
naciona
nricas
o
odo, e
oci
i escor
na
'hoy pa
die
me ve
p
dré ac
po
el mo
o realiza
ntes tram
a ir creat
son mé
e realizab
a gran can
n ingenie
siado la bi
n el caso
no se ap
o debido
escanso



Ganaderos dominicanos.

Eánica y Las Caobas: dos pueblos ganaderos de la frontera dominicana de fundación canaria

Manuel Hernández González
Profesor Titular de Historia de América de la Universidad de La Laguna

El poblamiento de Bánica

Uno de los principales obstáculos que la Corona española tenía para frenar la expansión francesa en la isla en la segunda mitad del siglo XVII era la colonización de la región de frontera¹. El pueblo de Lares de Guaba, constituido en el XVI era a mediados del XVII una ruina arqueológica. En 1670 el arzobispo Fray Domingo Fernández Navarrete diría de él que el actual era "moderno" con apenas 182 personas de confesión, incluidos los soldados para su defensa. Había sido destruido por los franceses en 1656 y en 1674². El gobernador Carvajal daba como fecha de su reocupación el año 1664, por lo que debió tratarse de otro nuevo intento de repoblación³. Lo cierto es que sólo subsistían en la región un número muy reducido de hateros dedicados a la cría de ganado y a su trasvase y venta al Santo Domingo francés.

En 1687 el capitán general Andrés Robles pormenorizó el traslado "ha muchos años", en realidad en 1683, de la población desde "la barranca de Cueto a Bánica y Artibonito por razón de los enemigos franceses que ocupan la isla". En ese poblamiento de 1683 habían intervenido familias canarias, como lo demuestra la composición del Cabildo de Bánica de 25 de abril de 1688⁴. Estima que éste era el emplazamiento "más a propósito y conveniente para la seguridad de sus personas y familias". Sin embargo era una fundación inestable porque a cada poco pedían mudarse al sitio anterior, cogiendo "los santos y la campana". Seguían manteniendo, a pesar de los riesgos que conllevaba, sus hatos en esa zona, situada a 8 leguas de Bánica, prácticamente en los límites fronterizos. En caso de guerra estarían perdidos, pero "hey como hay paces los he dejado en aquella parte, porque, aunque el trato y comercio con los enemigos es común y ordinario con ellos con grande desorden y poca

fe, todavía los he dejado estar allí porque detienen los enemigos más cerca de sus poblaciones"⁵. Robles estaba reafirmando así un hecho incontestable, la rentabilidad en épocas de paz de mantener sus ganados en esa zona por el interés que para ellos devengaba su comercio. Precisamente ése sería el motor de la colonización de la zona y el que explica la fundación de Híncha en 1704.

En 1687 el Cabildo de Bánica afirma que el anterior gobernador les había obligado mudarse desde la barranca de Cueto a su actual emplazamiento "haciéndonos dejar nuestras labranzas y ganado mayor". De esa forma dejaban los campos desocupados facilitando la introducción de los franceses. Con ello perdían "nuestras cortas haciendas que nos alimentan a nuestras mujeres y familias". En ese sitio de Bánica "tenemos experiencia de habernos cogido el enemigo por interpresia muerto al cura y a otros, llevándonos las mujeres con otras hostilidades". El Fiscal señala que Robles había escogido esa fundación por su mejor defensa, aunque reconoce que no era "tan propia para ganado y sementera de labor como lo está el Cueto". La residencia en ese último punto la vé factible si se refuerza su población, "ya que, además de evitarse la invasión y el riesgo de sus ganados y sementeras, se consigue detener al enemigo" por poblarse más adelante y en mejores campiñas. Sin embargo sus habitantes se reafirman que su lugar de residencia es "en parte estéril y no lleva los frutos de yucas y platanales, que es el pan ordinario de esta isla", mientras que, por el contrario la barranca de Cueto era "de mucha fertilidad para nuestra labor y prados bastantes para la crianza de los ganados". Los vecinos se ofrecían para tal refuerzo a sostener 25 familias de las arribadas de Canarias "en tanto que por sus personas puedan ganar de comer". El Consejo de Indias acepta tal proposición y ordena que en la primera ocasión que se conduzcan se dirijan a ese lugar.

En 1691 el gobernador Pérez Caro habla ya de la llegada de esas 25 familias. Se siente satisfecho de la mayor seguridad reinante en la zona con el refuerzo de la tropa en 30 hombres. Los franceses ya desalojaron la zona "pues la tropa ha corrido la tierra bien adentro"⁶. Nuevos envíos de familias canarias darán pie a la fundación en 1704 de Híncha, al sur del río Dajabón a una distancia de 8 leguas de Bánica.

La lenta consolidación de Bánica trajo consigo la presencia de los nuevos pobladores de origen isleño, como Francisco Hernández Torres o José Araujo, familias que desde entonces detentarán sus principales cargos públicos. Pero la confusión jurisdiccional entre Guaba, que sería ya realmente la villa de Híncha, y la propia Bánica es notable. El mismo Charlevoix en las primeras décadas del siglo XVIII diría que "Guaba se compone de 120 casas y tiene 2 compañías de 125 hombres cada una, bajo las órdenes de dos alcaldes ordinarios y de dos capitanes de milicias". Afirma, sin embargo e roneamente, que se hallaba dentro de su jurisdicción "la pequeña población de Bánica, que no está sino a 7 leguas por el camino que lleva a Aua: 40 hombres mandados por un capitán de milicias están destacados en esta ciudad y sus alrededores"⁷. Obviamente Bánica tenía jurisdicción propia, pero lo que estaba reafirmando es el hecho incontestable de considerable crecimiento experimentado por Híncha, que se convirtió en el principal centro ganadero de la zona. Esa evolución ya claramente diferenciada con la consolidación de este nuevo núcleo de Híncha se puede apreciar desde el punto de vista de la advocación religiosa. El cabildo baniquero del último tercio del siglo XVII denomina a su villa de la Concepción de Bánica, que será la advocación futura de Híncha. En el siglo XVIII erige como su patrón a San Francisco de Paula.

En 1714 su Cabildo estaba compuesto por dos alcaldes ordinarios



FOTO: William O. Boyce

dos e
dos regid
con un al
estaban d
la política
les, lógic
ción clan
Santo Dor
al capitán
gobernado
como acc
Francisco
dición pa
El choque
autoridade
dinarios de
de la región
tante a lo
mente poc
dores de a
efectuado
veían en é
cio, sino su
rante el go
quiso dobl
constituir e
la de 20 de
tenientes d
yor y juece
Híncha y la
Rapel de l
de tabar
provincia.
en tamba
va de com
de perso
co fue f
rar el fi
quon in
pa lo en
del se ost
car situac

or es
tenido es
Manuel Bri

Numeroso



dos de la Santa Hermandad y dos regidores llanos, conjuntamente con un alguacil mayor. Sus milicias estaban dirigidas por un capitán. Pero la política de estas autoridades locales, lógicamente favorecía la introducción clandestina de ganado en el Santo Domingo francés, lo que llevó al capitán general a la creación de gobernadores de armas para la zona, como aconteció en 1721 con el de Francisco Mises de León, con jurisdicción para Azua, Guaba y Bánica⁸. El choque de jurisdicciones entre las autoridades militares y los alcaldes ordinarios de Bánica, como del conjunto de la región fronteriza, fue una constante a lo largo de la centuria. Difícilmente podían controlar los gobernadores de armas el paso del ganado efectuado por unas localidades que veían en él no sólo su principal negocio, sino su propia supervivencia. Durante el gobierno de Manuel Azlor se quiso doblar la jurisdicción civil al constituir el monarca por Real Cédula de 20 de julio de 1765 a estos tenientes de gobernador, Justicia Mayor y jueces de comisos de Bánica Hinchá y la nueva población de San Rafael de la Angostura, con lo que dejaban también la jurisdicción ordinaria. De ahí que los conflictos entre ambas jurisdicciones se reavivaran como lo demuestra la jefatura de un personaje clave en la zona, como fue Fernando Espinosa y Miralles, el fundador de Las Caobas que con intereses en la zona y amparado en los beneficios del poder ostentaba, tratará de modificar la situación en su provecho.

Por esas fechas Bánica seguía teniendo esas mismas élites. En 1769 Manuel Briones era regidor decano,

Juan Figueredo regidor, José Araujo alcalde de la Santa Hermandad, Bernardo Acosta fiel ejecutor, Bartolomé Hernández teniente gobernador reformado, Domingo de Rivera sargento mayor reformado, Andrés Jiménez de Peña, alférez real y teniente gobernador reformado y Juan Francisco Araujo, sargento mayor⁹.

Bánica, como afirma Lescallier en 1764, era "un pueblo más apiñado y mejor construido que San Juan, pero mucho menos rico". De ella diría que estaba "bastante bien alineada y cuyas casas están construidas de madera, como todas las demás de esa región"¹⁰. Situado a la orilla izquierda del Artibonito, le rodea "una preciosa, aunque corta sabana, cercada por bosques de alto follaje al pie de un promontorio que pone fin a una gran cadena de montañas que bordean la orilla siniestra del Artibonito y arrancan del macizo central del Cibao". Entre dos cordilleras se da pie a ese valle que cuenta con "250 casas, 3.000 habitantes, comprendidos los hatos y 250 hombres en disposición de empuñar las armas". Sin embargo posee menos ganado que San Juan. La explicación de ese serio obstáculo a su crecimiento, que ya vimos valorado por sus vecinos, lo expresa contundentemente: "Nada de cultivos en Bánica, territorio generalmente malo y muy montuoso, cortado y recargado por bosques. A causa de esto, sus habitantes son pobres, debido a la poca cantidad de ganado que la mediocridad de sus sabanas allí le permite alimentar. El aire es excesivamente caliente por encontrarse la población metida entre pantanos"¹¹. Lo que sí era rica era en aguas termales. A dos

leguas de ella "se puede ir a ver la villa de La Fuente, conocida con el nombre de Las Aguas de Bánica". Era un poblado "de aproximadamente cuarenta casas para uso de las personas que allí van a tomar las aguas y cuyo mayor número se compone ordinariamente de franceses"¹².

Por las razones antes apuntadas su crecimiento fue lento. En 1732 el arzobispo manifiesta que su iglesia "a pocos años que se fabricó de piedra y también se arruinó y hasta ahora lo está"¹³. En la visita pastoral del palmero Domingo Pantaleón Álvarez de Abreu de 1739 reseña que "hay una iglesia con título de San Francisco de Paula, tiene cura y sacristán mayor sacerdotes". Su fábrica "es nueva y bien tratada, tiene todo lo necesario, hay en ella cuatro capillas correspondientes y cinco cofradías. Sus feligreses son 400 y de éstos 160 hombres de armas"¹⁴. Por aquellas fechas contaba con 6.674 vacas, muy por debajo de Hinchá, que contaba con 19.335¹⁵.

La visita pastoral de 1761 del arzobispo de la diócesis Felipe Ruiz de Auzmendi es un testimonio del crecimiento de la villa en apenas 20 años. Pese a su pobreza se ha multiplicado la población, aunque es difícil precisarla por la confusión de las cifras aportadas por Álvarez de Abreu. Nacieron dos nuevas ermitas en pagos distantes como el de *Las Matas de Farfán* a diez leguas, donde se erigió un oratorio nombrado *La Mata de abajo*, que encontró con bastante decencia. Se encontraba dentro de un hato propiedad del alférez real Andrés de la Peña. En él se ha impuesto un capellán sufragado por sus moradores. Otro tanto ocurrió en el paraje de *Pedro Corto*, donde se había constituido bajo la advocación de San Miguel, que "halló bajo la decencia correspondiente"¹⁶.

En la parroquia, ya completamente levantada de nuevo el visitador pudo ver la existencia de algunos vasos sagrados, tales como una custodia de plata sobredorada, un copón dorado por centro y una cajita en idénticas circunstancias empleada para la administración del viático. Ese templo colonial ha subsistido hasta nuestros días. Es de planta arcaica, plano de una nave con doble cruz formada por sendas capillas

Numerosos ejemplares de ganado vacuno.



FOTO: William D. Boyce

A pesar de que el flujo migratorio canario llevado directamente por la Corona se paró en 1765, ello no fue óbice para que siguieran acudiendo a la región inmigrantes isleños atraídos por las posibilidades que ofrecían los intercambios ganaderos con el Santo Domingo francés. Ese fue el caso de Joaquín Carrasco, que falleció sin testar en esa villa en 1768. Había emigrado por su cuenta, sin tener parientes próximos en la isla. Residía en el hato de Juan Page en la casa del Teniente Alonso Pérez. Su temprana muerte acaeció el 21 de junio a consecuencia de haberse ahogado en el río de Corporán, en el Santo Domingo francés, próximo al pueblo fronterizo de Mirabelais, que es el que permite el paso desde ese hato. El río estaba por aquellas fechas por muy crecido y le habían aconsejado que no lo hiciera "por ser mal paso". Sus bienes eran, aparte de su indumentaria personal, su caballo criollo alazano, 3 puercas y 2 marranos y 86 pèsos en poder de otro isleño, Manuel Gómez de Noda, con quien tenía compañía de tráfico. Éste último había entrado en ella con 17 pèsos "y de ellos se vistió". Por sus cuentas se dedicaba a traer objetos procedentes de Juana Méndez (Santo Domingo francés), tales como telas, telas o estribos y venderles a su vez animales o tabaco. Curiosamente también apuestas en el juego del billar como propias de esa compañía. No existía escritura de contrato ni libro de cuentas porque todo era verbal. José Antonio Abalo "el de la colonia", residente en La Colina (Santo Domingo francés), le era deudor de siete sillas de madera. Esa era otra de sus transacciones. Para materializarla compartía empresa con

Manuel Genado o Genao, yerno del dueño de la casa en que habitaba. Se encargaban de comprarlas y las vendían en el Santo Domingo francés y en los pueblos de la región, como era el caso de Neiba. Liquidadas las cuentas y los gastos procesales, sólo quedaron 79 pesos 6 reales, por lo que se dedicaron a misas por su alma²⁴. Su trayectoria vital es exponente de esas actividades de contrabando por otro lado tan comunes en un sector de los isleños.

Las Caobas

Las Caobas, situado a 8 leguas de Bánica, pero dentro de su jurisdicción, era un paraje fronterizo con el Santo Domingo francés a la altura de Mirabelais. En 1768 el capitán de caballería del sur Fernando de Espinosa y Miranda, un personaje clave en la región fronteriza por aquellos años, que había tenido notables conflictos con la élite dirigente de Hinchá encabezada por José Guzmán, el Barón de La Atalaya, fundador de la localidad del mismo nombre, propone al rey fundar una población en ese territorio. En su argumentación declara que su objetivo era contener a los franceses en sus límites con la fundación de esa villa. El vecindario de la población debía de componerse de las familias disponibles y que habitan en los despoblados. Se ofrece a darles una suerte de tierra de labor, unas herramientas y granos para ella y un prado común de crianza. El gobernador Azlor secundó la proposición de quien era uno de sus más estrechos colaboradores. Señala que era sumamente necesaria la colonización de este lugar, para impedir la ocupación de los terrenos que "por tolerancia ocupa la nación francesa y asimismo los sumos costos que ha tenido hasta aquí la Real Hacienda las otras poblaciones que se han fundado de familias isleñas, viendo que esta nueva población no traía ni ocasionaba estipendio alguno al Real Erario". Avala la calidad y cir-

cunstancias del fundador y lo considera merecedor de la concesión de un hábito en una de las órdenes militares y el grado y sueldo de teniente coronel de caballería²⁵. Debemos de tener en cuenta que Azlor hasta ese año siguió recibiendo familias procedentes de Canarias para su establecimiento en la región de frontera, como había acontecido con San Rafael de la Angostura. Pero la creciente prosperidad de la región con el tráfico ganadero hacía más factible que personajes como Espinosa y Miranda o José Guzmán, quienes por sus intereses personales se proponían como ejecutores de las nuevas poblaciones, reclutando a las familias de isleños dispersas y a sus descendientes, que se multiplicaban de forma considerable al tratarse de familias muy jóvenes, como hemos tenido oportunidad de ver.

Esta fundación lógicamente mereció los recelos inmediatos de su contrincante José Guzmán y de la élite de Hinchá, los cuales habían tenido con anterioridad notables conflictos con él por su posición en el tránsito fronterizo de ganado en su doble calidad de capitán y de justicia mayor de los pueblos de la zona. Por ello no es de extrañar que recurrieran una real provisión de la Audiencia, organismo enfrentado con los gobernadores, por la que se le concedía "dar comisión a la persona de más integridad, celo que imparcialidad que hubiese en la villa de Hinchá y sea de su agrado, para que, haciendo información de testigos fidedignos", se investigue el cumplimiento efectivo de su fundación. Resultaba irónico que quien designaron reuniendo esas condiciones fuera nada más y nada menos que José Guzmán²⁶.

En ese expediente aparece la nómina de las 80 ó 90 familias que dieron pie al nuevo pueblo. En la información debe requerirse que los fundadores no fueran "personas vagas en infelicidad al carecer de todos los socorros espirituales y temporales". El capitán debía obligarse a costear una iglesia con todo lo necesario y con un cura pagado con 15 pesos mensuales por el término de tres años. La localidad debía contar con unas casas de concejos, cárcel, carnicería, casa parroquial y otras 20 para las familias. De su análisis se des-



FOTO: William D. Boyce. 1914

Palmerales dominicanos.

prende que una parte de ellas había estado asentado con anterioridad en Bánica e Hincha. Sus apellidos delatan en su mayoría su origen canario, aunque algunos específicamente como José el isleño, vecino de Hincha, sólo son conocidos por tal origen, siendo en su mayoría de esa naturaleza o hijos de los mismos. De las declaraciones se desprende la naturaleza de otros, como Diego Monteverde. Entre los antiguos vecinos de Hincha se encuentran José Santana, Tomás Hernández o José Manuel y Ana de Castro. Entre los de Bánica Manuel Briones, Tomás de Rivero, Gregorio Durán o Pedro Regalado, que fue sacristán de su iglesia. En la información, lógicamente crítica con el proceso fundacional, se desprende el hecho de que algunos de los pobladores tienen hatos distantes de Las Caobas. Para ella Espinosa trató unas tierras con su dueño, el vecino de Bánica Domingo Ribera. Tomás Araujo refiere que allí existían "bojíos entablados de palma y cobijados de tablita donde vive el oficial que manda aquel destacamento y otros dos dichos con la misma entabladura y cobijados de yagua, que por iglesia hay una pequeña pieza sin sacristía y sólo tienen entablado lo que hace el presbiterio y descubierto el frente". No tiene adornos y sólo dos imágenes de pintura. El objetivo y los testigos escogidos en la sumaria tienden claramente a desacreditar la fundación. Bernardo Peralta dice que uno de los nuevos pobladores es "un isleño nombrado Diego Monteverde, vecino de Hincha y residente en Chamuscadas con su rancho de cerdos y conucos". Se afirma que Fernando Espinosa sólo posee su sueldo y algunos esclavos, pero Peralta, sin embargo, reconoce un dato clarificador: "el estado de las cebollas que poseía y una estancia la vendió el primero a Santiago Francisco y el segundo a Dón Nicolás Montenegro". Es cierto que Espinosa no cumplió los términos a los que se obligaba, pero ése era un hecho común en tales fundaciones fronterizas. No obstante lo dicho se constituyó como tal porque su rentabilidad como centro ganadero en plena frontera era obvio, afianzado aún más por sus óptimas condiciones para tal dedicación en un llano colindante. Su interés era consolidar su hegemonía en el área con esa fundación que reafirmaría su posición

como capitán de la frontera y como Teniente Justicia de ella, aunque para ello se viera obligado a vender sus propiedades.

Lo cierto es que, pese a las críticas de la sumaria, Las Caobas se consolidó como tal núcleo fronterizo ganadero, aunque no debió crecer de forma significativa, como reseñan las descripciones que de él se han conservado, como la de Albert de 1795 que relata que era un pueblo pequeño y pobre en extremo o de la Moreau de St. Mery, que se limita a glosar que "al oeste (de Bánica) está el anexo de las Caobas, formado hace cerca de treinta años, donde hay un cura párroco y por la misma razón hay el llano de Las Caobas. Este último se extiende hasta el límite francés, donde se encuentra Mirabelais". El informe que sobre él realizó en 1783 Pedro Vázquez nos

puede ayudar a entender su rápido crecimiento demográfico, y eso a pesar de contar con la población antes apuntada. En 1778 tuvo 46 bautismos frente a 22 entierros. Al año siguiente 60 frente a 25. En 1780, 43 frente a 22. En 1781 61 frente a 10, finalmente en 1782 la proporción era de 74 frente a 14. Reconoce que sólo funciona como una ayuda de parroquia cuyo teniente era el mercedario Pedro Gómez. No cuenta con cabildo y "se advierte que "está fundado sobre la frontera y en ésta no se advierte más cultura y con ello el teniente de cura es bastante para la administración de los sacramentos". Las Caobas creció, pues, con las limitaciones aludidas hasta que el Tratado de Basilea de 1795 modificaría radicalmente las estructuras de la región. Hoy en día, con la misma denominación, subsiste todavía en el actual Haití.

Notas

1. Este trabajo ha sido realizado con cargo al proyecto PI2003/099 de la Dirección General de Universidades del Gobierno de Canarias.
2. RODRÍGUEZ DEMORIZI, E. *Relaciones históricas de Santo Domingo*. Santo Domingo, 1957. Tomo III, p.16.
3. Cit en "Colección Lugo". *Boletín del Archivo General de la Nación* VIII. Santo Domingo, 1945. p.23.
4. Archivo General de Indias (A.G.I.) Santo Domingo (SD) 65. Villa de la Concepción de Bánica, 25 de abril de 1688. Estaba compuesto por Pedro Familias, Pedro Arias, Juan Méndez, Bartolomé de los Reyes, Esteban Francisco, Juan Moreno, Pedro de los Reyes, Blas de los Reyes, Francisco Martín, Juan Matías, Gabriel García y Pedro Simeón.
5. A.G.I. SD 65. Carta de Andrés Robles, 15 de mayo de 1687.
6. A.G.I. SD 65. 21 de mayo de 1691.
7. CHARLEVOIX, P.F.X. *Historia de la isla Española o de Santo Domingo*. Santo Domingo, 1977. tomo II, p.384.
8. DUBAL, C. "Breve historia de Bánica". *Eme-Eme Estudios dominicanos* nº 73. Santo Domingo, 1984. p. 84.
9. Archivo Histórico Nacional (A.H.N.) Consejos, 20579.
10. RODRÍGUEZ DEMORIZI, E. *Relaciones geográficas de Santo Domingo*. Santo Domingo, 1970. Tomo I, p.138.
11. RODRÍGUEZ DEMORIZI, E. *Viajeros franceses en Santo Domingo*. Santo Domingo, 1978. p.28.
12. IBÍDEM: *Relaciones...* Tomo I, p. 139.
13. A.G.I. SD 316. 20 de abril de 1732.
14. RODRÍGUEZ DEMORIZI, E. *Relaciones históricas...* Tomo III, p. 265.
15. GUTIÉRREZ ESCUDERO, A. *Población y economía en Santo Domingo (1700-1749)*. Sevilla, 1985. p.143.
16. A.G.I. SD. 974.
17. PALM, W. *Los monumentos arquitectónicos de la Española*. Santo Domingo, 1955. Tomo I, p.194.
18. A.G.I., SD 974.
19. GUTIÉRREZ ESCUDERO, A. *Op.Cit.* pp.50-51.
20. A.G.I., SD 988.
21. A.G.I. Ibídem.
22. A.G.I. SD. Ibídem.
23. A.G.I. SD. Ibídem.
24. A.G.I. Contratación, 5668 nº3.
25. A.G.I. SD 979. 31 de mayo de 1768.
26. Archivo Nacional de Cuba (A.N.C.). Audiencia de Santo Domingo. Leg. 56 nº8.
27. A.N.C. Ibídem.
28. RODRÍGUEZ DEMORIZI, E. *Viajeros franceses...*p.83. MOREAU DE ST. MERY, M.L. *Descripción de la parte española de Santo Domingo*. Trad. de C.Armando Rodríguez. Santo Domingo, 1944. p. 253.
29. A.G.I., SD 988. Informe de Las Caobas, 19 de noviembre de 1783.



Bailes, cantos y fiestas campesinas en los primeros años del siglo XX

René Batista Moreno

Directora de la revista SIGNO, Santa Clara, Cuba



FOTO ARCHIVO: René Batista Moreno

Ricardo Batista a los 27 años, agosto de 1919.

Me llamo Ricardo Batista y nací el 7 de febrero de 1892 en La Quinta, Vueltas. Esa zona era de isleños y gallegos. Mi padre era isleño y mi madre cubana. Trabajábamos en siembras de tabaco, cortes de caña, teníamos reses.

Se trabajaba, pero había fiestas. Los isleños de la zona, cuando hacían sus fiestas tocaban castañuelas, flautas, sonajas y panderetas.

Yo era niño y los veía; daban muchos saltos en sus bailes, y cantaban sus «romances»; también los improvisaban. Uno de ellos cantaba un romance y el otro le contestaba. Entre los más destacados por aquella zona, cantando y bailando romances, estaban Jacinto Rayito, Luis Gato, Eugenio Canario, Juan Vega y uno de apellido Bagañete. A Luis Gato una vez le oí cantar algo así:

*Marinero sube al palo
y dile a la madre mía
que si se acuerda del hijo
que en la marina tenía.*

*Adiós, comadre María,
¿Dionisio dónde estará?
En casa de Justo Crespo
revoloteando al compás.*

Las fiestas más grandes que daban los isleños eran las de Noche Buena y Año Nuevo. Se comía y se bailaba; se hacían cuentos. Una familia isleña comenzaba la fiesta en su casa invitando a las demás familias de la zona. Entonces, cuando se terminaba la fiesta en esa casa, iban para la otra, y así, hasta dar fiestas en todas las casas. Esto comenzaba el 24 de diciembre y se terminaba el 1ro. de enero.

Por aquellos tiempos venían músicos y cantantes de otros lugares de la República a nuestra zona. Venían a buscar dinero con su música

ca y sus cantos. Yo recuerdo a Los Siete Hermanos Ciegos; ellos eran de Güines, porque antes de empezar a cantar decían:

*Siete hermanos ciegos somos
de la Jurisdicción de Güines,
y andamos por aquí
recogiendo tomeguines.*

Ellos iban casa por casa, tocaban y cantaban y se les daba el almuerzo y la comida, también mucho vino. Luego, cuando se iban a ir, cantaban otra vez y sacaban el platico de madera. Yo recuerdo que en uno de esos momentos de pasar el platico, como en la casa había mucha gente, vecinos, comenzaron a caer muchas monedas de oro. Entonces, el que recogía el dinero, le dijo al jefe del grupo: «Sigue tocando, Felillo, que están bajando los tomeguines con alitas.» En aquellos tiempos se le decía *tomeguines* al dinero, y *tomeguines con alitas* a las monedas de oro. Los instrumentos! que utilizaban Los Siete Hermanos Ciegos eran flautas, panderetas, sonajas, y también bandurria, violín, acordeón.

También venía por la zona Nicolás *El Ciego*, éste con más frecuencia. Ya era familiar su presencia allí. Venía a buscar dinero, como todos. Nicolás se acompañaba solamente de un violín. Yo nunca supe de dónde era, andaba de zona en zona a caballo, tocaba muy lindo y también improvisaba sus «romances».

Los cubanos, por aquellos tiempos, bailaban danzas, mazurcas, zapateo, caringa, zumbantorio, y otros bailes como el papalote, el buey suelto, la vaca brava. La mazurca era un baile bonito: cada cual elegía su pareja y la llevaba hasta el centro del salón. Salón en una casa de campo era cualquier cosa, un comedor, una sala, un patio. Entonces se cogían nada más que de las manos y

empezaban a bailar; aquel baile era de brinquitos; brinquitos para un lado y brinquitos para otro; y así iban dando vueltas y vueltas. Todo tocado con bandurria, acordeón, güiro, violín, y bailando en piso de tierra o de madera. Antes no había pisos de cemento ni de mosaico. La mazurca al igual que el zapateo, la danza y el papalote, no se cantaban, se bailaban solamente. La caringa, el zumbantorio, el buey suelto y la vaca brava sí se cantaban y se bailaban. Era la misma música siempre, el mismo estribillo cantado a coro. En el caso de la caringa y el zumbantorio el estribillo iba acompañado de una improvisación en cuartetas, por eso es que se necesitan buenos improvisadores. Venía el estribillo, luego la cuarteta, y otra vez el estribillo y la cuarteta. Yo una vez vi una contraversia de caringa muy buena. Recuerdo unos pedazos de caringa; recuerdo el estribillo, dos versos de la primera cuarteta y la segunda cuarteta toda:

*Toma y toma y toma, Caringa,
para los viejos palo y jeringa.
Si Caringa se muriera
todo el mundo la gimiera*

*El que trajo la caringa
que se la vuelva a llevar,
porque los mozos de aquí
no la saben zapatear.*

Una vez me copiaron un *caringa*, era larga, tenía cuarenta *cuartetas*. Fue improvisada por Manuel García, *El Rey de los Campos de Cuba*, cuando pasó por La Quinta con rumbo a Yaguajay.

Papá fue el que me lo contó: me dijo que estando en una fiesta en casa de Celestino Arias se apareció un hombre bajito, trigueño; venía vestido muy elegante, como un administrador de ingenio. El hombre aquel se apareció allí, los que venían con él se pararon en las puertas y no

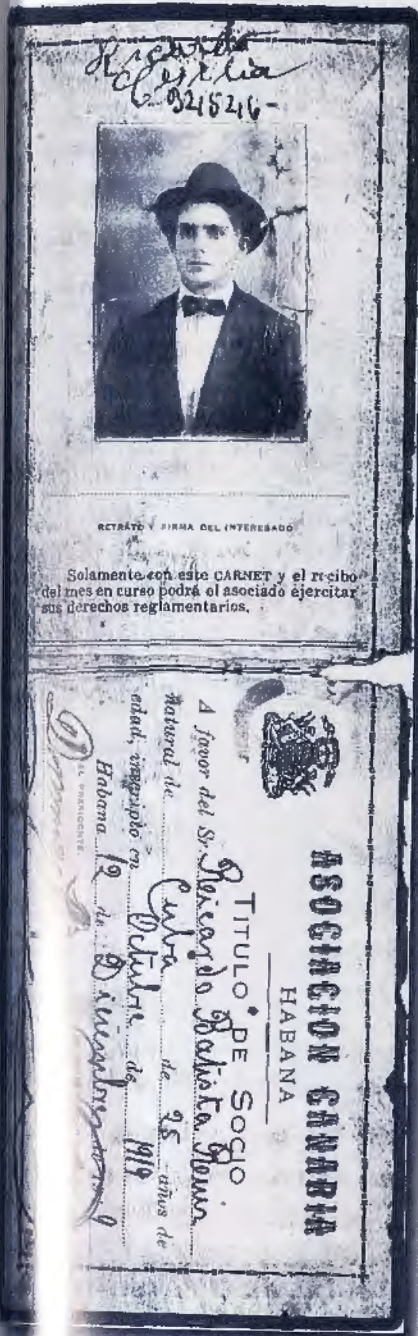
Solamente del mes en el sus derechos

Archivo: René Batista Moreno

En octubre de la Asociación

jaban entrar r...
sicos dejaron...
dio un punto...
hombre dijo:
estaban baila...
gan. A ver, u...
tocar, a tocar...
a bailar con u...
zó a bailar ca...
también que...
un caringuer...
para el baile...
visor: impr...
a su vida y a...
tas improvisa...
nas:





*Pobres en la patria mía
hay cientos tan afligidos,
vida que yo no quería:
ser bandido de bandidos.*

*Robar al rico que veja
y dar al pobre que llora
es misión alentadora
que llevo sin una queja.*

*La muerte puede venir,
La Guardia Civil cabalga,
no sé si en el porvenir
mi nombre valga o no valga.*

Hasta muy de madrugada él y su gente estuvieron allí, pero el único que bailó fue Manuel. Por esos días realizó en la zona de La Quinta varios secuestros. Y repartió dinero entre los campesinos más pobres.

La danza se bailaba en parejas, era un caminadito de un lado a otro y así se iba girando muy parecido a la mazurca. El papalote era un baile bonito. El hombre hacía como si volara un papalote y la mujer como si fuera el papalote mismo. El hombre le daba hilo y el papalote, la mujer, se iba como a bolina. El hombre recogía el hilo y la mujer venía hacia él. Todos estos movimientos se hacían al compás de una música de mucho ritmo. El zumbantorio tenía otra característica. Se movía parte del cuerpo buscando con el pecho un poco de movimiento para adelante y para atrás. El zapateo y la caringa, así como el zum! bantorio, la vaca brava, el buey suelto y el Papalote se bailaban sin que las parejas llegaran a tocarse un dedo.

De todos estos bailes, el que más me gustaba a mí era el zapateo. La bandurria y el güiro se prestaban mucho para tocar esa pieza. El zapateo se bailaba con la punta de los zapatos unas veces y otras con el tacón. Los bailarines se ponían unos frente a otros y comenzaban a bailar. Había momentos en que la pieza requería un zapateo más fuerte, y cuando ese momento llegaba, los músicos dejaban de tocar y se oía entonces el taca-taca de los tacones. Luego la música volvía otra vez. Unas veces las parejas se movían hacia delante, otras hacia atrás,

hacia los lados. Había un mom! ento del baile en que las parejas casi se juntaban y, taconeando, volvían a separarse para continuar bailando. En el zapateo el hombre, a través de su baile, trata de cortejar a la mujer, y ella, bailando también, acepta o no estos requiebros. Todos los bailarines lo interpretaban así, y había que ver aquellas caras.

En La Quinta, por entonces, vivían pocos negros, solamente los Robates: Manuel Robates, sus hijos y su mujer, creo que Ignacia. También vivían los Sandoyas, que fueron gente esclava. Ellos daban sus bailes, pero no nos invitaban. Nosotros, cuando dábamos los nuestros, tampoco los invitábamos a ellos. Igual hacían los isleños y los gallegos con los negros. Yo siempre quise ver a los negros bailar y tocar sus instrumentos; pero solo no podía porque era un muchacho. La gente grande no se sometía a ir a una fiesta de negros por temor a que nunca más se le invitara a una fiesta de blancos. Yo oía los tambores de los negros, los oía hasta muy tarde, casi hasta la mañana. De los negros y sus fiestas sé muy poco.



ARCHIVO: René Batista Moreno

Claudio José Domingo (Brindis de Salas) no olvidó al canario Blas Paz en su visita a Camajuani.

En octubre de 1919 se hace miembro de la Asociación Canaria.

...jaban entrar ni salir a nadie. Los músicos dejaron de tocar y la gente se dio un punto en la boca. Entonces el hombre dijo: «Bueno, ¿ustedes no estaban bailando caringa? Sigán, sigán. A ver, ustedes los músicos, a tocar, a tocar, que Manuel García va a bailar con ustedes.» Manuel comenzó a bailar caringa. Papá me contó también que era bueno en eso, era un caringero del carajo, muy ágil para el baile y también buen improvisador; improvisó cosas referentes a su vida y a la Guardia Civil. De estas improvisaciones recuerdo algunas:

Decimistas conocí solamente por aquellos años a Cruz García y a un bandurriero, improvisador también, pero yo diría *cuartetista*: improvisaba cuartetos en tono de romance. Ese era Florencio Rodríguez: nunca abandonó su bandurria. Murió muy viejo en un guateque, a los ciento diez años: murió con la bandurria en la mano. Cruz García era un tremendo poeta, improvisaba y tocaba el tres como nadie, tenía muy buena voz. Una vez mi papá me llevó a una fiesta y él comenzó a improvisarle a una muchacha de la zona, a una tal Magdalena. Él le cantó durante casi toda la noche, pero la muchacha no hacía caso a sus requiebros. Entonces él, molesto, dejó de tocar, se paró en la puerta y dijo una décima, de la cual recuerdo los cuatro últimos versos:

*De aquí me retiraré
y me voy con mucha pena;
me retiro, Magdalena:
muy lejos de aquí me iré.*

Cruz García esa misma noche se fue de la zona; estuvo mucho tiempo fuera de ella; luego vino, años después, pero volvió a irse.

Yo vi bailar a Máximo Gómez en febrero de 1899. Casi todos los campesinos de La Quinta vinimos a Camajuaní a verlo. Yo vine con mi papá; mi papá me trajo en las ancas de su caballo. La misión que traía Máximo Gómez estaba relacionada con el pago de los veteranos. Nosotros entramos a Camajuaní como a las ocho de la mañana y seguimos con rumbo al río para esperarlo allí. El pueblo estaba de fiesta y habían puesto pencas de guano en todos los establecimientos y en las calles, y se vendía pan con lechón, refresco y vino. Como a las nueve de la mañana llegó Máximo Gómez, al frente de una caballería, al río. Nosotros lo aplaudimos y le dimos el grito de «¡Viva el General!» Entonces formamos parte de la caballería y entramos en el pueblo. Lo acompañamos hasta la casa de Francisco de la Torre: él se hospedó allí. Por la noche se le dio un baile en el Casino Español. Nosotros nos quedamos hasta por la noche en el pue-



FOTO ARCHIVO: René Batista Moreno

La admiración por el Generalísimo Máximo Gómez (en la foto), llevó a Ricardo y a su padre Miguel Batista a sumarse al recibimiento que le dio Camajuaní al héroe independentista en febrero de 1899.

blo y fuimos al Casino. Máximo Gómez estaba allí bailando con Isabel de la Torre. Él bailó con ella como cuatro danzones; era muy buen bailarín, se movía como una pluma y se reía mucho. Y en un momento de receso se quitó una de sus estrellas y se la colocó a Isabel en el pecho. Luego comenzó a bailar con otras mujeres. Como a las once de la noche mi papá y yo y la gente que nos acompañaba volvimos a La Quinta.

También vi a Brindis de Salas, eso fue en el año 1901. Lo conocía por referencias, porque Blas Paz, un vecino nuestro, en un viaje que dio a La Palma, Islas Canarias, coincidió con él en el barco. Blas hizo amistad con Brindis, y Brindis muchas veces tocó el violín para él. Cuando Blas se enteró de que Brindis de Salas estaba en Camajuaní, reunió a un grupo de gente de la zona, a quienes él había hablado del violinista, y por la mañana temprano, y a caballo, partimos para acá. Éramos veinte, entre ellos mi papá y yo. Luego —cuando mayor— precisé más la fecha. Llegó a Camajuaní la noche del 20 de marzo de 1901; pero nosotros lo vimos al otro día, el 21. Cuando llegó fuimos directo al hotel Ambas Vías, lo que hoy es el hotel Cosmopolita. Él estaba en su habi-

tación, ya desayunado, y ensayaba una pieza en el violín, sin camisa, muy flaco y muy pálido, de frente a la ventana de la calle. Él no supo cuándo nosotros llegamos a la puerta de la habitación que estaba abierta. Tocaba y tocaba como un loco, una pieza muy linda, sonaba el violín como un pájaro. Aquel negro parecía un príncipe. En un momento en que él se viró para la puerta nos vio, colocó el violín en su estuche y dijo: «Yo tengo por estos lugares un amigo campesino, lo conocí en uno de mis últimos viajes a Europa, ¿por casualidad es usted?» Estas últimas palabras las dijo apuntando para Blas. Blas se abrazó a él y le dijo: «Sí, Brindis, temí que no me reconocieras ya.» Hablaron allí un buen rato. Luego salimos todos y dimos muchas vueltas por el pueblo. Tomamos un desayuno, que era lo que le gustaba al músico, y lo invitamos a almorzar pero él estaba invitado por la sociedad La Nueva Era. Allí se le dio un gran almuerzo y él a su vez tocó el violín. Cuando salió se reunió con nosotros de nuevo. La gente estaba alborotada por su presencia en el pueblo; era dificultoso caminar a veces por las calles. Brindis luego dio un concierto en el Casino Español para el pueblo y, esa misma noche se despidió de nosotros con mucho sentimiento. Era muy delicado, muy cariñoso; le prometió a Blas que ve-



FOTO ARCHIVO: René Batista Moreno

“Manuel García realizó varios sectores en la zona. Y repartió dinero entre los campesinos más pobres”.



Con 82 años, aún podía bailar el zapateado en junio de 1974.

vería para pasarse unos días en su casa, pero no volvió más. Unos años después, supimos que Brindis de Salas había muerto en Buenos Aires, tuberculoso y pobre.

Cuando tuve trece o catorce años, yo iba solo a los bailes, pero iba a mirar nada más. Era muy penoso, todo me daba pena; veía a la gente bailar y a los músicos tocar y disfrutaba de esa forma. Un día en casa de Blas Paz dieron una comida; habían llegado unas muchachas de Placetas: Berta, Nieves y Miriam, hijas del viejo Pepe Saavedra. Después de la comida, Andrés Véliz comenzó a tocar el acordeón. Andrés era desmochador de palmas, compró un acordeón y lo aprendió a tocar solo: tocaba de todo. Entonces Berta me dio un tirón para sacarme a bailar, yo eché para atrás, pero ella no me soltaba y la gente me decía:

«Arriba, Ricardo, no te amachorres ahora.» Berta me arrastró hasta el centro del comedor y yo, con mucha pena, comencé a bailar. Estuvimos toda la noche bailando; las tres bailaron conmigo. Luego, cuando se terminó la fiesta, me invitaron a otra que iban a dar en casa de Marcelo Herrera a la noche siguiente. Esa noche no dormí, pensando en que había bailado, había aprendido un poco y tenía que aprender más. Cuando me levanté cogí una escoba y me metí en un rancho. Allí estuve bailando con la escoba todo el día.

En 1909, el 19 de marzo, fui a un baile a Guerrero, eso queda de La Quinta un poco para allá. Ese fue mi primer baile oficial. Tenía dinero y fui allí a tomar y a bailar. Por la tarde hubo torneo y juego de barajas: se jugaba burro, monte... Y había torneo. El torneo es una cosa que hace tiempo desapareció de nuestros campos, pero era muy interesante y bonito. Se reunían treinta o cuarenta corredores con buenos caballos y compraban las puyas. Las puyas valían uno o dos pesos, según. Entonces, por su orden salían los jinetes a ensartar las argollas. Casi siempre eran tres argollas, y si alguna de estas quedaba en el cordel tras la primera corrida, volvían los jinetes a situarse por su orden para engancharla. Al ganador se le obsequiaba con una banda de seda de varios colores. Él podía permanecer con ella puesta en el pecho, o, si no, la regalaba a su novia. Si el ganador no tenía novia, como le estaba también permitido bailar una pieza por la noche con la mujer que más le fuera de su agrado, la bailaba, y en pago le ofrecía la banda. La mujer, durante toda la noche, tenía que permanecer con la banda puesta. También en los bailes se peleaban gallos y había canturías entre poetas campesinos. Todo esto por el día; la noche era para el baile solamente.

Por aquellos tiempos había en los bailes mucho respeto, a veces algún amigo no te veía bailando y te prestaba la mujer o la novia para que bailaras con ella, para que cogieras un cedazo. Uno lo hacía, bailaba, y respetaba a aquella mujer como si

fuera su propia hermana. Antes se iba a los bailes a bailar; todo bailador era oídos para la música. Los que no bailaban, los que estaban mirando, hacían silencio para que los demás pudieran oír bien. Las parejas no hablaban, bailaban; hablaban después, cuando los músicos terminaban de tocar la pieza. Los besos, los apretones y las manos puestas por arriba, a eso no se acostumbraba. Solo bailar, tomar, hacer cuentos. Quien viniera con malas palabras o pleitos, a patadas lo sacaban de allí. Los bailes de campo luego se fueron maleando, y por el año 30 todo era el reverso de las décadas del 10 y el 20. Ya no se respetaba tanto; se daban, a veces, groserías, y por lo regular se acababan a golpes. Conozco el caso de gente que iba a los bailes con el fin de acabarlos; el caso también de gente que mató en los bailes. Entre los buenos bailadores que conocí por aquellos años estaban los hermanos Sánchez, los hermanos Hernández, Chucho Pérez, Polo Gómez y José Alonso, todos muy buenos bailadores de danzón.



FOTO ARCHIVO: René Batista Motero

Ricardo Batista en mayo de 1976, un año antes de su muerte.

Yo recuerdo un pedazo de un danzón que gustaba mucho y que yo bailé cientos de veces. El estribillo decía:

*Si no recuerdas ya
cuando en el batey
si no andamos listos
nos faja el buey.*

Las bebidas que se tomaban en aquellos bailes eran el vermut Torino, el aguardiente Ojén, el ron y el anisado. También la sidra El Gaitero y la cerveza marca T. Todo se tomaba caliente: antes no había hielo.


Me convertí en un tremendo bailarador. Mis amigos y yo perseguíamos los bailes y las fiestas, donde los hubiera. Éramos casi de la misma edad, todos buenos bailaradores y con mucho dinero arriba: las bolsas llenas de monedas de oro y plata. Éramos Manuel Amador, Ignacio Armas, los hermanos Agapito y Felipe Pérez, mi hermano José y yo. Muy bien vestidos, buenos caballos y buenas monturas. Las mujeres se arrebatan por bailar con nosotros. Así anduvimos bailando por las zonas de Fusté, Vega Alta, La Luz, La Sabana, El Guancho, San Lorenzo, Corona, La Panchita, El Pesquero, El Tejar... Trabajábamos por el día como animales; luego, después de un baño y comida, montábamos los caballos y salíamos para los bailes y las fiestas. Regresábamos por la mañana, pero no a dormir: a trabajar. El trabajo era cosa muy seria y no podía abandonarse.

Muchas veces nosotros compramos cantinas.¹⁰ A veces los bailes estaban flojos y la gente no sacaba su pareja porque no tenía dinero para llevarla a la cantina después. La primera cantina que compramos fue en un baile que dio Cristino Rodríguez, en Loma Ibarra. Aquello estaba mosqueado. Nosotros llegamos y enseguida comenzamos a bailar, nos sobraba siempre con quien bailar. Entonces miramos a nuestro alrededor y vimos aquellas caras muy tristes y con un poco de envidia hacia nosotros: unos sentados en el salón y otros por fuera, mirando por las ventanas. Llamé a mis ami-

gos y a mi hermano y les dije: «abVamos a comprar la cantina para que esta gente se divierta; me da mucha lástima con ella.» Ellos aceptaron y le compramos la cantina a Cristino en treinta pesos. Entonces le grité a la gente: «Acérquense, bailen, coman y tomen, que esta cantina está paga por nosotros.» La gente se animó y la cosa fue mejor. Se divertieron ellos y nosotros también. Esto de comprar cantina lo repetimos como catorce veces.


El último baile al que asistí fue en 1921, en Fusté. Bailé mucho, como nunca, porque la orquesta que tocó fue la de Antonio María Romeu: esa orquesta era mi preferida, lo mejor en danzón por aquellos tiempos. Ese mismo año me mudé para acá,

para Camajuani, y pensé que debía ocuparme más por hacerme de unos pesos, tener una vida propia, vivir de otra manera. Ya había botado mucho dinero en los bailes, mucho: trabajaba para los bailes y las fiestas también la música que me gusta a mí, el danzón, había sido sustituido por el son. Ya era tiempo de retirarme, y así lo hice. Ahora busco siempre en el radio programas de danzones, y mientras los oigo, me viene mi juventud, mis bailes y mis amigos. Tengo ochenta y dos años y mientras más me alejo de aquellos tiempos más cerca estoy de ellos. Mi vida joven y divertida la llevo en la cabeza; y mis recuerdos, los más agradables, no pasan nunca del día de marzo de 1921, día de mi último baile.



CONSULADO DE ESPAÑA
— EN —
SANTA CLARA
REPUBLICA DE CUBA

CLASE *KA*



El Consulado de España en Santa Clara
Certifica: Que Don *Ricardo Batista* hijo de *Ricardo*
y *América* natural de *Vuelta*
Provincia de Santa Clara
de *23* años de edad, de estado *soltero*
y de profesión *Comerciante* con residencia en *Camajuani*
se halla inscrito en este Consulado el día *30/3/21*

Y a fin de que el interesado pueda acreditar su nacionalidad en el extranjero
expido el presente en Santa Clara a *veinte y cuatro*
del mes de *marzo* de mil novecientos *veintiuno*

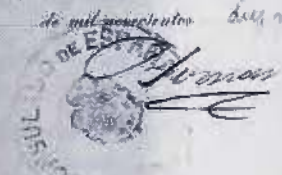
SANTA CLARA

Núm. de serie *87-33*

Asiento de la tarifa *66*

Derecho de Timbre *0.50*

Fecha *24-3-1921*



Vale por el año de *1921*

ARTICULO 58. — Se exigirá el doble de estos derechos a los interesados en la inscripción o renovación antes del primero de Abril de cada año. Se tendrá en cuenta la presentación y número de la cédula en todos los documentos. No tendrán por este Consulado y los españoles que carezcan de ella, según el artículo octavo del vigente Reglamento de Nacionalidad, no tendrán ser atendidos.

ARCHIVO: René Batista Moreno

Documento que acredita su nacionalidad española.



sé que debía
orme de unos
ropia, vivir de
botado mu
, mucho; tra
y las fiestas
me gusta a
do sustituid
po de retir
busco siem
ogramas de
los oigo, me
bailes y m
a y dos año
o de aquel
y de ellos. M
la llevo en l
dos, los mé
nunca del
de mi últim

ASE

Ola a
testa, s. uij
Luchas
recha
yo, au
sionón



FOTO: Ernesto Miguel Fleites

El Niño Jesús de Las Mochitas, noviembre de 2002

«El Niño Jesús de Las Mochitas»

Ernesto Miguel Fleites

Investigador
Santa Clara, Cuba

El Niño Jesús de Las Mochitas fue el primer santo que se veneró en este lugar y al que —por tantos hechos que se le atribuyen— puede dársele el título de milagroso. Es pequeño, debe tener de diez a once pulgadas de altura, su bella carita ligeramente rosada se conserva siempre igual, y se conoce que ha sido esmeradamente cuidado, porque a pesar de estar expuesto a la pública veneración hace cerca de siglo y medio, no presenta defectos visibles de ninguna clase.

Su historia comienza en 1855, cuando María Manuela Fariñas, viuda de Antonio Flores, encargó a Santa Clara la imagen del Niño Jesús, y pagó por ella doce pesos españoles. Manuela después se casó con Dámaso Pérez, uno de los fundadores de nuestro pueblo —Vueltas—, y fueron a vivir en una de las casas de guano cerca de la tienda de víveres de Victoriano González.

Fallecida Manuela, su esposo Dámaso se lo cedió a Romualdita Flores, hija de Manuela y de su primer esposo. Romualdita, de gran fe religiosa, hizo vida santa y murió soltera.

Por la década de los 70, era tanta la fe que inspiraba el Niño Jesús, no solo en este término de Vueltas, sino también en los vecinos, que sus habitantes acudían al llegar el 24 de diciembre a los velorios del Niño, que han sido los más grandes que registra nuestra historia local. Para dar una idea de la multitud que iba a estos velorios trayendo sus promesas, se cuenta que en una de estas conmemoraciones cayó un gran aguacero, y nuestras calles, que entonces eran verdaderos pantanos, quedaron al otro día secas como si no hubiese llovido.

Muerta Romualda, el milagroso Niño Jesús quedó al cuidado de Dolores Flores, la hermana mayor, casada con Félix Blanco. A la muerte de Dolores, el Niño Jesús pasó a manos de la única hija que le queda-

ba, llamada Apolonia Blanco Flores, que se había casado con su primo hermano Domingo Fariñas, y como ella vivía en la finca que poseían en Las Mochitas, barrio de Aguada de Moya, para allá fue llevado el Niño Jesús, que en ese momento comenzó a llamarse *el Niño Jesús de Las Mochitas*. Todo esto sucedía en los años previos a la Guerra de Independencia. La misma fe religiosa de sus antecesores ardía en Apolonia, que siguió celebrando los velorios con el mismo entusiasmo y esplendor.

Llegó la guerra y con ella la Reconcentración. Apolonia se refugió en la finca de su tía política Celestina Monteagudo, en Santa María, y allí en la casa de Pedro Flores Monteagudo pasó la guerra el Niño Jesús. En uno de estos años cayó un rayo en la casa y de la misma conmoción cayó el Niño Jesús al suelo sin que sufriera daño alguno. Finalizada la guerra, tan pronto como Apolonia logró reconstruirse su hogar, volvió para allá el Niño Jesús, y los años que siguieron en Las Mochitas se hicieron grandes velorios a los cuales acudía la gente de todos los barrios.

En el año 1909 falleció Apolonia, y el Niño Jesús pasó al cuidado de Isabel Fariñas Blanco, hija mayor de Apolonia y viuda de Manuel Ramos, que vivía en la misma finca, en casa de su hijo Pedro Abelardo.

El 15 de agosto de 1915, Pedro Abelardo adquirió la finca Rosaflo, en el lugar llamado Naranja, cercano a este pueblo. Un año después vino a vivir con ellos doña Isabel trayendo al Niño Jesús. Allí vivió hasta 1924. Cuando ella falleció, quedó el Niño Jesús en poder de su hijo Abelardo, y fue cuidado esmeradamente por su hija Victoria y su hermanita. Ellos continuaron la tradición, y cada 24 de diciembre el Niño Jesús fue velado y recibió las oblacones de sus miles de devotos.

En el periódico local *El Criterio*, en su edición especial del 20 de octu-

bre de 1928, aparece un artículo, sin firma, que nos da información acerca del Niño Jesús en ese momento:

[...] Su urna se vé cubierta de milagros de toda clase: oro, plata, cera, trenzas de pelo, fotos de niños, niñas, caras, cuellos, ojos, bocas, brazos, vientres, piernas, pies, cerdos, vacas, caballos, matas de tabaco, de maíz, de coco, semillas de melón y de maíz, de frijoles, de niños que se los han tragado y se los han podido extraer sin intervención quirúrgica; una grampa grande en un relicario de un niño y no le causó daño; una astilla de madera y miles de milagros colgados alrededor del Santo. Estos son los que actualmente tiene que antes de la Guerra de Independencia eran tantísimos los milagros que en torno de él estaban colgados que la dueña le mandó a fundir y hacer una hermosa lámpara de plata para que una mechita de aceite ardiese perennemente en su presencia. Esta lámpara se perdió en la guerra.

Y lo que hace la fe: Cuando es llegando el día 24 de diciembre cada año, día en que se celebra la natividad de nuestro Señor Jesucristo, todos los que han hecho promesas durante el año se apresuran a cumplirlas y entonces es de ver los paquetes de velas, las latas de aceite, que sus fieles le llevan. Son tan devotos que en esos días cumplen sus promesas, que constituye una verdadera peregrinación.

Es una lástima que el Niño Jesús de Las Mochitas no tenga una capilla donde pueda recibir la veneración de sus fieles en nuestra iglesia, de donde se podría sacar todos los 24 de diciembre para, en un lugar determinado, velarlo. También se le podría construir por suscripción popular una ermita, en la seguridad de que se volterase contribuiría gustoso a esa obra.

La ter
hizo que
estabilizara
mos, allá e
un aument
nos de toc
llas, e inclu
cias vecina
apelaron a
Jesús de L
pa muy fru
la fama de
dió por to
transcurrier
que llegad
política del
ño de los c
la tradición
cuatro pare
tante, algun
siguieron ha
que guarda
creción.

Los añ
al cuidado
Montero. L
en tiendas
do motivó u
zas de gran
de tamaño,
go de la i
dor a la
los angeles
recibí las vi
ser la es
prosas lo
gerario n

scuch
algun s de

Y noc

Desde
la im
Las
valor. Está
sa y sus ras
dos. Es un
debe tener
y sobre su c
sas... Unos
Italianos ven
1850; eso d
periódico *E*
versión pop
que yo me
que es tan
mismo por e
que la image
un campo de
minó y la no



La tercera década del siglo XX hizo que la imagen del santo se estabilizara en casa de Cándida Ramos, allá en La Diana, lo cual motivó un aumento considerable de peregrinos de toda la provincia de Las Villas, e incluso de personas de provincias vecinas que en total desespero apelaron al milagro del ya famoso Jesús de Las Mochitas. Fue una etapa muy fructífera para la tradición, y la fama de la santa imagen se extendió por todo el país. Así también transcurrieron los años 40 y 50 hasta que llegada la década de los 60 la política del país, opuesta al desarrollo de los cultos religiosos, hizo que la tradición se enclaustrara entre las cuatro paredes de la casa; no obstante, algunos fieles, en total desafío, siguieron haciéndole promesas, aunque guardando siempre mucha discreción.

Los años 80 hacen insoportable el cuidado del santo para la familia Montero. La compra de oro y plata en tiendas establecidas por el Estado motivó un constante hurto de piezas de gran valor cedidas por fieles de esta zona, situación que trajo consigo que la imagen del Nazareno se donara a la iglesia Nuestra Señora de los Ángeles de Vueltas, donde aún recibe las visitas de muchos que conservan la esperanza de lograr con sus promesas los milagros del ya más que peregrino Niño Jesús.

Escuchemos los testimonios de algunos de sus supuestos milagros:

Y la noche se hizo día

Desde el punto de vista cultural la imagen del Niño Jesús de Las Mochitas tiene un gran valor. Está hecha de madera preciosa y sus rasgos son tiernos, delicados. Es una imagen muy antigua, debe tener cerca de doscientos años y sobre su origen se dicen tantas cosas... Unos dicen que la trajeron unos italianos vendedores de santos, por 1850; eso dicen los que han leído el periódico *El Criterio*. Pero hay una versión popular que es hermosa y que yo me atrevo a creer más, porque es tan milagrosa como su paso mismo por esta tierra voltense. Dicen que la imagen apareció una noche en un campo de caña y el campo se iluminó y la noche se hizo día, entonces



FOTO: Ernesto Miguel Flañes

Parroquia de Nuestra Señora de los Ángeles de Vueltas, donde se encuentra el Niño

ces fueron y la encontraron. Este, a mi modesto entender, fue el móvil que hizo que la imagen se hiciera milagrosa, porque si fuéramos a creer en la otra versión, ¿cuántas imágenes lo fueran? Esta sí, porque hizo el milagro de aparecer iluminada para que todos creyéramos.

Roberto Hernández (Coco),
52 años.
Artista plástico, Vueltas.

Vamos a pedirle al Niño Jesús

Que una guajirita de Vueltas estudiara en la Escuela Normal no era cosa fácil, más si mis padres no tenían relaciones en

los altos círculos económicos y políticos de la provincia; pero yo quería. Era el sueño que me estaba negado. Mis padres hicieron lo imposible por matricularme, gastaron una fortuna en viajes a Santa Clara, comprometieron sus votos con el alcalde del pueblo y nada; todo el esfuerzo se hacía en vano. Cuando dieron la matrícula, mi nombre no apareció en la lista, y mi decepción fue tal que no quise salir del cuarto en una semana. Mi sueño se había roto.

Así llegó el milagro: fue como un jueves cuando una vecina nuestra al ver el estado en que estaba me dijo: «Clara, vístete que vamos a pedirle al Niño Jesús para que te conceda un puesto en la Normal...»

Y tú sabes que al otro lunes o martes, no recuerdo bien, llegó el telegrama otorgándome la beca.

Clara Álvarez, 63 años.
Maestra jubilada, Vueltas

Al que le pide un mal al santo, le llega el suyo

Para hacer milagros el Niño Jesús era prodigioso; pero si le pedían un mal para alguien, aguántate, que el mal era para quien se lo pedía.

Esto me lo contó un hermano de mi padre, que sabía muchas anécdotas... Dijo que una vez unos negros que acostumbraban a estar echando brujerías a cuantas personas les cayeran mal, se aparecieron ante el Niño



FOTO: Ernesto Miguel Flañes

Vista parcial del poblado de Vueltas, diciembre de 2002

Jesús para pedirle que los ayudara a quitarse de arriba a unos vecinos. En esencia le pedían que les tumbara el rancho para que tuvieran que irse de la zona y poder ellos arrendar las tierras de los otros y así tener más, pues resulta que al llegar los negros a su bohío se formó una tempestá que le roncaba, entonces un viento en remolino arrancó el rancho de los negros y acabó con la siembra y las gallinas, y aquello fue el acabose. Los negros bruñeros se quedaron en un abrir y cerrar de ojos sin nada. Lo más bonito fue que a los vecinos no les pasó nada, nada. Eso es para que usted vea que al que le pide mal al santo, le llega el suyo.

Bernardo Pérez, 73 años.
Pequeño agricultor, La Diana

Pude ver de nuevo...

Tení yo unos ocho años cuando perdí la visión. Mi madre se volvió como loca. Nosotros vivíamos en Laguna del Medio y la única comunicación que teníamos con la salud era Refugio; allí había un médico, y a pesar de no tener todos los recursos disponibles, nos atendía en su casa. El tratamiento costó muchísimo, papá se quedó empeña'o, y total, yo seguí con la ceguera y la pobreza; entre una cosa y la otra estuve como seis meses sin ver, hasta que el maestro Betancourt habló con mamá y le explicó que en La Diana había un santo milagroso, que me llevara...

Cuando llegamos, la señora de la casa nos trató con mucho respeto, nos dijo que le hiciéramos la promesa y que esperáramos, que cosas peores se habían resuelto gracias a los milagros del Niño Jesús. No pude verlo, pero allí había promesas de todo tipo: manitas de yeso de algún niño que se había curado la mano, caritas de niñas y niños sanados, frijoles sacados de la nariz de una niña, etcétera; también había una fortuna en oro y plata, aquello, según mamá, era prodigioso...

Pues luego de haber hecho la promesa nos fuimos a casa de tía Carmen que vivía en Vueltas, y como al segundo día cuando desperté, abrí los ojos y, ¡vaya maravilla!, pude ver otra vez la belleza del mundo. Mi pa-

dre se puso muy contento, compró unos ojos de plata y se los llevó al Niño, y yo, que soy tan agradecida, he vivido el resto de mi vida dándole gracias a Dios por haberme dado de nuevo la vista a través del Jesús de Las Mochitas.

Abadesa Ibis González, 76 años.
Ama de casa, Charco Hondo

Golpeaba a las mujeres

El Niño Jesús de Las Mochitas es una especie de querubín salvador que vino a estas tierras para hacernos el bien. Lleva siglos sanando enfermos, limpiando almas, alimentando la paz, empobreciendo las inquinas, etcétera. Eso lo digo porque los números, aunque digan que son infinitos, estoy seguro de que no alcanzan para contar los tantos milagros que ha hecho en estas tierras, ¡y que conste que no exagero! Figúrate que en este pueblo todas las familias de una forma u otra, de manera directa o indirecta, le deben favores. El caso de Perico es el más recordado. En la casa ya no se podía estar, se hacía imposible vivir en paz debido al nivel de borrachera de él. Todos los días llegaba jala'o y con un pleito terrible, todo terminaba en rompedera de platos y adornos de la sala, a veces golpeaba a las mujeres y esto no tenía fin. Así transcurrieron muchos años hasta que un día 24 de diciembre, allá por los años 38, 40, le pedimos a la imagen del Niño de Jesús de Las Mochitas el favor; luego hicimos la promesa de andar descalzos el mes completo si se realizaba el milagro. Eso pasó unos días después del 24. Estábamos planificando la cena de las doce del 31 de diciembre, habíamos comprado vino y algunas carnes cuando Pedro habló, y habló con lágrimas en los ojos: «Es que ustedes no comprenden, a ver, por qué compraron las bebidas, ¿para que yo lo eche todo a perder?; pues no, aquí no se compra más bebida y menos en un día tan importante como este...» Y la paz apareció en nuestra casa. Recuerdo que la promesa la cumplimos todos, hasta él que no sabía nada. Por eso digo que los números, por muy infinitos que sean, no alcanzan para contar tantos milagros.

Higinio Méndez, 82 años.
Jubilado, Aguada de Moya

Nos cayó el cielo encima

Cuando la fiebre es perra no hay médico ni medicina que la baje; eso a mí me consta porque mi familia tenía dinero y posición y podía estar pagando el mejor hospital durante un año; pero lo que no podía era pagar la salud de mi hermanita. A ella le cayeron unos temblores una tarde y no hubo fuerza humana que la sanara. Vinieron médicos de aquí, de Remedios, de Santa Clara y nada. Papá llevaba en eso como dos semanas cuando un médico muy bueno del hospital «San Juan de Dios», le dijo: «Lo siento, amigo, pero con su hija hicimos lo posible y no pudimos». Se nos cayó el cielo encima, arrancamos para Vueltas y allí



FOTO: Ernesto Miguel Fleites

Emilia Ramos, noviembre de 2002

nos dispusimos a buscar otras aliterativas, porque cuando usted tiene un familiar que quiere de verdad, no se rinde nunca. Le hicimos remedios, visitamos un curandero por Yaguajay y nada. Pero resulta que a veces el remedio lo tiene usted al doblar de la esquina y lo busca más lejos. Eso fue lo que nos pasó. Entonces mamá dijo: «Voy a ver al Jesús de Las Mochitas». Y fue, y cuando viró la niña se rió con ella, y como a las siete de la noche, ya oscureciendo, la fiebre se le fue para siempre. Dice mamá que el milagro siempre está donde Dios lo pone, y el nuestro estaba en esa imagen santa.

Guidobel Broche, 71 años.
Vega de Palmira

No les cobró nada

Cuando supe lo de Carlitos me volví como loca, primero salí a verificar la noticia, luego con más calma, pero en total desespero, me fui a la iglesia a encenderle velas al Jesús de Las Mochitas, recé sin límites y esperé. Las noticias de balseros se expanden rápido y supimos que Carlitos y los otros fueron recogidos por un guardacostas en las Bahamas. Ya por lo menos estaba más tranquila aunque no contenta, porque enseguida se regó que los negros de allí golpeaban a los cubanos que llegaban a sus costas. Volví con más rezos a la iglesia, le supliqué al sagrado santo, le hice esta promesa: «Tirarle una foto y llevarla siempre conmigo», y el milagro llegó una semana después. Carlitos y los demás llegaron a escaparse, llegaron a Miami ayudados por un uruguayo pescador que vive en esas islas, y no les cobró nada.

Ahora yo me hago acompañar por esta imagen. Tú podrás pensar lo que quieras, pero yo vivo segura de que fue Jesús de Las Mochitas quien hizo este milagro.

Better Peña, 63 años.
Ama de casa, Vueltas

Aquí vino gente de toda la isla

Nació en 1903 y ya el santo estaba al cuidado de mi padre, desde esa fecha puedo asegurar que jamás alguien salió de nuestra casa decepcionado porque no se le hubieran cumplido sus deseos. Aquí vinieron gente de toda la isla: de Oriente, de Isla de Pinos, de La Habana, hasta de Estados Unidos han venido a pedir y a cumplir promesas. La fama de este santo es más que nacional, es internacional.

Cándida Ramos, 95 años.
Ama de casa, Vueltas

Cumplió con su promesa

Cuando me ocupé del santo, por allá por los años 30, supe que el sacrificio que haría era por el bien de los necesitados. Por eso puedo decirte que nunca cerré las puertas a nadie. Una vez vino alguien de Baracoa y le pidió al santo

el milagro de encontrar a su hija. Era una muchacha joven que se fue para Santiago de Cuba y perdió el contacto con sus padres durante 3 o 4 años, luego esa misma mujer volvió, llegó de noche y nos contó que su hija había regresado a la casa. Pasó la noche con nosotros, cumplió con su promesa y se fue agradecida y muy feliz.

Cándida Ramos, 95 años.
Ama de casa, Vueltas.

A todo el que en él cree

Las cosas que te puedo decir del Niño Jesús de Las Mochitas son bien pocas. Dicen que por los '20 la gente de aquí quería hacerle una ermita y si no lo hicieron fue porque los gobernantes eran unos corruptos; pero el santo con sus milagros no solo se merecía una ermita sino el reconocimiento de la Iglesia.

Es un santo milagroso que apareció iluminado dentro de un cañaveral y desde ahí para acá solo ha bendecido a todo el que en él cree.

Eddy Monteagudo, 52 años.
Trabajador, Vueltas.

La corona se pone al rojo vivo

Mire, lo que voy a contarle es algo que usted puede comprobarlo con sus propios ojos, porque con ir a la Iglesia de Vueltas y observar al Niño Jesús de Las Mochitas es suficiente. En la cabeza del santo, en la coronita tiene una pequeña antena que termina en una flor, si usted se fija podrá notar que siempre se está moviendo, incluso cuando hay calma. Pues mi abuelo contaba que cuando el santo concedía un milagro esa flor se ponía al rojo vivo. Yo estaba al tanto de eso que abuela me decía y pude comprobar su veracidad. Siempre que el santo concedía el milagro la flor de la corona se pone al rojo vivo.

Juana de la Caridad Cueva, 54 años.
Trabajadora, Ciudad Habana

Como si hubiera sido ayer

Recuerdo que a la casa vino una familia de Caibarién, fue a principio de los años '50. Vino a pedirle al Niño Jesús de Las Mochitas

un milagro para su hijo. Él era un muchacho que se enfermó de los nervios y tuvo que dejar la carrera de derecho en la Universidad de La Habana. Lo habían llevado a los mejores psiquiatras y estos no pudieron hacer nada. El Jesús de Las Mochitas sí pudo. La familia cumplió la promesa de visitar cada 24 de diciembre la casa y conmemorar junto a nosotros el día de santo. Todavía lo recuerdo como si hubiera sido ayer.

Emilia Ramos, 80 años.
Ama de casa, Vueltas.



FOTO: Ernesto Miguel Flañes

Cándida Ramos y su sobrino Eddy Monteagudo, noviembre de 2002

Bibliografía

- Cuba en la mano* (Enciclopedia Popular Ilustrada), Imprenta Úcar García S.A., La Habana, 1940.
- Magazine del Periódico La Lucha*, Santa Clara, 1928.
- Martínez-Fortún, José Andrés: *Anales y efemérides de San Juan de los Remedios y su jurisdicción*, tomos VII, VIII y IX, Imprenta Pérez Sierra, La Habana, 1932.

Apuntes históricos de San Antonio de Las Vueltas (s/f).

Prensa periódica local consultada: *El Impulsor*, *El Látigo*, *El Renacimiento*, *El Criterio*, *La Voz de Vueltas*, *El Labrador*, *Uno más*, *Epicentro*, *El Clarín* y *Amanecer*.

La elaboración de manteca de ganado en el Sahara Occidental y en Canarias

José Manuel Hernández Hernández.
Licenciado en Geografía e Historia



Haciendo checua en Tinduf.

La elaboración de manteca de ganado con leche es una práctica que se realiza en el África noroccidental y en el este de este continente. El proceso de batido para separar la grasa de la leche es un método tradicional utilizado por las comunidades pastorales.

El presente artículo describe el proceso de elaboración de manteca de ganado en el Sahara Occidental, a través de algunas fotografías que muestran la misma actividad en nuestro ámbito. Se establecen relaciones entre las prácticas tradicionales y las modernas, así como se acercamos a las estrechas relaciones que existen entre la medicina y la elaboración de manteca en el Sahara Occidental.

La medicina tradicional en el Sahara Occidental es una práctica muy antigua, basada en la experiencia de la época prehistórica y medieval. Los habitantes de esta zona utilizan plantas medicinales y animales para la elaboración de productos que sirven para el tratamiento de diversas enfermedades.

Una práctica agrícola muy importante en esta sociedad agraria es la ganadería, que se mantiene hasta hoy en día, aunque con muy pocas cabezas de ganado. Este tipo de ganadería no presenta ningún peligro de extinción.

Por su parte, la medicina tradicional que se practica en esta zona, como al presente, es una mezcla de conocimientos que, a pesar del contacto con el mundo moderno, se ha mantenido en el pueblo desde hace siglos. En el Sahara Occidental, la medicina tradicional de Marruecos y del Estado español, por lo tanto, no consiguen

La elaboración de manteca de ganado —casi exclusivamente con leche de cabra o de oveja— es una práctica extendida por todo el África noroccidental. La obtención de este producto, a través de un proceso de batido en odres para separar la grasa de la leche, está documentado para casi todas las sociedades pastoriles de esta zona.

El presente trabajo trata de describir el proceso seguido por los saharauís para la obtención de este producto, al tiempo que introducimos algunas referencias sobre esta misma actividad en Canarias. No está en nuestro ánimo el tratar de establecer relaciones directas entre ambas prácticas pero, con este pequeño acercamiento, parecen evidentes las estrechas similitudes existentes entre la mecida de la leche en Canarias y la elaboración del checua en el Sahara Occidental.

La mecida de la leche en Canarias es una práctica con presencia documentada en todas las islas desde la época precolonial. Los guardianes que utilizamos para los habitantes primigenios de todas las islas utilizaron ampliamente la leche de ganado obtenida de la leche de cabra, usándola tanto como leche natural, como alimento y como producto esencial en los procesos de momificación.

Una práctica que pervivió en la sociedad agraria y ganadera de las islas y que, en algunos casos, se mantiene hasta la actualidad, aunque con muy pocas personas que conocen el proceso y, por lo tanto, en serio peligro de extinción.

Por su parte, el checua —denominación que engloba tanto al odre como al proceso en sí— está aún muy presente entre la población saharauí, a pesar del conflicto en que vive este pueblo desde hace 29 años, en que el Sahara Occidental fue entregado a Marruecos y Mauritania por parte del Estado español, lo que tuvo como consecuencia la partida hacia el

exilio de cientos de miles de saharauís, la ocupación colonial por parte de Marruecos y un enfrentamiento armado hasta 1991. La información aquí recogida proviene de saharauís que actualmente viven en los Campamentos de Refugiados de Tinduf, al SO de Argelia.

El checua en el Sahara Occidental

El checua es el recipiente utilizado para mecer la leche y conseguir la manteca. El material que se usa es una piel de cabra, preferiblemente de un animal joven, curtida por ambos lados. El proceso se inicia degollando al animal, por ser esta la forma tradicional de sacrificar entre los musulmanes para, después, quitarle el cuero. Existen dos formas de quitar la piel: una que consiste en abrirlo por las patas traseras —denominada *machru*— y otra, la más común y la más recomendada, que se realiza sacando por el cuello todo el interior del animal, de forma que el cuero no tenga cortes por ningún otro lado. Esta modalidad se conoce con el nombre de *yusagag*.

A continuación el cuero se vuelve del revés y se le van quitando todos los restos de carne que están adheridos a la piel. Para ello se usa un cuchillo bien afilado y, al terminar esta fase del proceso, cuando la piel está perfectamente limpia de restos, se le vuelve a dar la vuelta y se le pone agua con un poquito de jabón, aunque antes, cuando no existía el jabón, se utilizaba tan solo agua. Seguidamente se entierra en la arena caliente, porque de esta forma se debilita el pelo y será más fácil quitarlo. En tiempo de frío, el proceso se alarga mucho más, por lo que los saharauís suelen preparar el checua con clima caluroso, pues con el calor el debilitamiento del pelo es mucho más rápido, se le puede quitar con mucha más facilidad. Una vez enterrado en la arena, tal y como nos manifiestan nuestros informantes, "se va mirando de vez en cuando y cuan-

do ya está fácil de pelar, se le quita con un cuchillo".

Una vez retirado el pelo, el cuero se limpia utilizando una planta —*edbag*—, previamente machacada y mezclada con agua. "Hay que batir un poco de agua con la planta, la cantidad suficiente para cubrir el checua por dentro. Se pone en un recipiente que no oxide y se deja sumergido durante tres días. Se vuelve a limpiar y se repite el proceso durante otros tres días, dos veces más. Tres en total".

Una vez realizado el proceso de limpiado con el *edbag*, se limpia muy bien el checua por dentro y se le echa grasa, un poco por la parte exterior y más cantidad por el interior. Después se cuelga en una zona sombría, para evitar que la piel se manche, "porque si le echas grasa y lo pones al sol se le quedan manchas negras".

La última fase antes de utilizar el checua es coserlo —por los orificios de las patas—, para que quede completamente hermético —a excepción del cuello— y dejarlo secar. Es conveniente que la primera vez que se vaya a preparar leche y manteca, se cuelgue el checua del *hamara*, con un poco de agua y dejarlo dos noches o tres, para, como nos apuntan, "quitar el sabor del *edbag*, porque la planta tiene un olor fuerte".

Durante el tiempo que no va a ser usado, el checua se vuelve del revés y se limpia bien con agua y un poco de *edbag*. Cuando se vuelve a utilizar de nuevo es conveniente mojarlo, para que el cuero se vuelva flexible y se pueda utilizar correctamente.

El hamara

Es la base para colgar el checua. Normalmente se hacía de palos, no importa de qué madera, siempre que fuesen duros y rectos, aunque en la actualidad es muy común la utilización de tubos de metal. Son tres palos colocados en forma piramidal, del que cuelga el checua





FOTO: José M. Hdez. Hdez.

Manteca.

y que permite agitarlo para hacer la leche y la manteca.

El largo y grosor de los palos depende del tamaño del checua: cuanto más grande sea el cuero, más grande y robusto debe ser el hamara, para aguantar el peso y los movimientos. Cuando el hamara es de madera, se unen por sus extremos —previamente ahuecados— con un alambre, con una cuerda o con un trapo.

El hamara, que es elaborado por los hombres, también se utiliza para colgar los calderos para cocinar.

La elaboración de la leche y la manteca

El proceso de fermentación de la leche en el checua y la separación de la grasa para obtener la manteca se inicia mezclando leche con yogur o con un poco de leche previamente fermentada. Cuando se trata de la primera vez que se utiliza un checua, se hace esta mezcla, se introduce en la piel y se mueve, hasta que se logre quitar el sabor del cuero. Luego se tira esta leche y se le añade leche nueva para iniciar el proceso.

La leche que se utiliza para el checua se ordeña el día antes y se pone en un recipiente que se colocará en un lugar que no sea muy frío, para favorecer el comienzo de la fermentación y, además, como nos apuntan nuestros informantes, "cuando haces checua siempre dejas un vaso —hoy también se usa un yogur— y se mezcla con la leche que vas a preparar, nada más ordeñar, para que lo ayude a fermentar durante la noche".

La elaboración de la leche y la manteca se inicia unas doce horas

después del último ordeño, o sea, por la mañana del día siguiente. Se introduce la leche en el checua y se empieza a mecer con movimientos continuos, ayudados por golpes secos, para que la leche esté permanentemente moviéndose dentro del cuero. Hay que batir la leche, para la fermentación y para la obtención de la manteca, siempre con el mismo ritmo y la misma fuerza. Para la leche fermentada se necesita más o menos una hora de movimiento, siempre que no haga mucho frío.

Para saber cuándo la leche está fermentada se echa un poco en un vaso y si está densa ya la leche está preparada. Para su conservación es mejor situarla en lugares fríos, si es posible, dentro de un frigorífico, "para que no se ponga el sabor amargo".

Si se quiere sacar manteca, hay que seguir con el proceso, meciendo la leche, sin sacarla del checua. En este momento hay que tener mucho cuidado con la temperatura, pues, "cuando se enfría se pone más difícil de hacer y cuando el tiempo es de calor y se está haciendo la manteca se deshidrata. Entonces tiene que ser a una temperatura mediana para ya dejar la leche en el recipiente e ir separando la manteca". Para corregir la temperatura ambiente y conseguir la adecuada, cuando hace mucho calor se saca la leche del checua y se mezcla con un poquito de agua fría para, a continuación, devolverla al checua y mecer de nuevo. Debemos señalar que siempre es preferible que el tiempo esté caluroso para hacer el checua, pues las condiciones siempre son más favorables. En cambio, si hace frío, se le añade agua caliente para conseguir hacer la manteca o bien se hace un pequeño fuego cerca del checua, no debajo. Los saharauis nos comentan que "cuando



FOTO: José M. Hdez. Hdez.

Dándole vuelta a la checua.

do la leche echa mucha espuma es que está fría, entonces se pone un poco de fuego al lado, para que vaya cayendo lentamente. También se ordeña y se pone la leche en un recipiente, al ser envuelto con una tela, para que se caliente y se ponga denso antes de echarla en el checua".

Para saber el momento exacto en qué está hecha la manteca se va vertiendo un poco de leche en un recipiente y "si todavía tiene espuma ha que seguir meciendo porque no está haciendo manteca. Cuando veas que hay bolitas —de grasa— y ya no tiene espuma, la manteca ya está concentrada dentro del checua". En ese momento se retira la leche y se vierte en un recipiente. Después se mueve el cuero para que vaya cayendo toda la manteca, que se deposita en un recipiente aparte. Toda la grasa que salió mezclada con la leche se separa y se pasa al recipiente de la manteca.

Este proceso de mecer la leche también se podía hacer colocando el checua a los lados del camello, para que con su movimiento hiciese fermentar la leche y separarse la grasa para obtener la manteca.

Pasados unos cinco o seis días la manteca se saca del recipiente y se pone al fuego, "porque esa manteca todavía tiene leche, tiene cosas que salen con la leche". Es decir, se depura aún más el proceso para separar todo resto de leche. Para ello se hierva la manteca y se retira el sobrante. Pero como aún quedan depósitos de leche, se le añade manteca caliente un poco de la que da tostada y molida —en molinos de piedra y de mano— y se va removiendo para que se adhiera la leche que queda a la harina y se quede la manteca completamente limpia, "porque la leche le da mal gusto a la manteca". A continuación, la manteca se extrae a través de una malla —normalmente de tela— y ya se queda sola la grasa.

Ya hecha la grasa se pone en un recipiente cerrado o en el agart según definición del Museo Nacional de Etnología de Madrid, se trata de un "pequeño recipiente zoomorfo, confeccionado con la piel completa de un cabrito. El interior va curtido y el exterior conserva el pelo del animal".

Las zonas con tremedades v con finas tiras abierto y lleva ro que, atán boca del recip para guardar recipiente de cu terior. Nuestro nialan respect es el lugar do sa "y se abre porque es un a adentro y a es muy sensib de animal y gr ñiles, porque nacidos que a dan grasa con

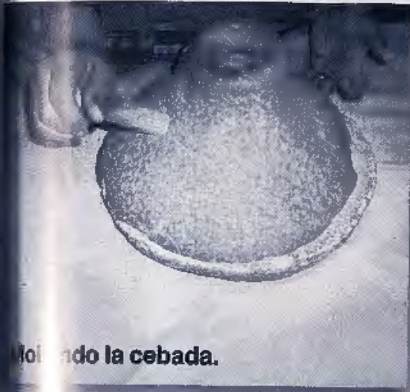


Molando la c... manteco... talme... e, con... oveja... aunque... per c... leche d... muy... cual po... rform... antes, ti... y no... ve com... "hay... ca gent... te pre... re hace... chiva... que es n...

Todo este... por la... mujeres... ad saharauí, s... bajo notament... nos retiere Cam... ces que recorri... Occidental en... abundan las re... llega la mujer... reui, "ya que el... le comida cuan... de ésta, despu... ostina. Douls n... val alimento en... ra la leche de... asta de cebac... buía la dueña c... un gran cuenc... escudillas del... Ellas eran tamb...



Las zonas correspondientes a las extremidades van firmemente atadas con finas tiras de cuero. El cuello va abierto y lleva sujetas una tira de cuero que, atándola permite cerrar la boca del recipiente². También se usa, para guardar la grasa, el akka, un recipiente de cuero muy similar al anterior. Nuestros informantes nos señalan respecto al agart y al akka, que es el lugar donde se conserva la grasa "y se abre solamente por el cuello, porque es un objeto que lleva la grasa adentro y al momento de hacerlo es muy sensible. Ahí se reserva grasa de animal y grasa con miel o con dátiles, porque aquí a los niños recién nacidos que aún no pueden comer le dan grasa con dátiles o con miel".



Molando la cebada.

La manteca se realiza, fundamentalmente, con leche de cabra o de oveja aunque también se puede hacer con leche de camella, pero no es muy usual porque, según nuestros informantes, tiene pocos beneficios y no se ve como producto medicinal: "hay poca gente que la hace, la gente prefiere hacerla del camero o de la chiva, que es mejor".

Todo este proceso es realizado por las mujeres. Dentro de la sociedad saharauí, siempre ha sido un trabajo netamente femenino, como ya nos refiere Camile Douls, viajero francés que recorrió la zona del Sáhara Occidental en 1887 y en cuyo relato abundan las referencias al papel que juega la mujer en la sociedad saharauí, "ya que ella será la que reparte la comida cuando llega el momento de ésta, después de la oración vespertina. Douls nos dice que el principal alimento en los días de marcha era la leche de camella junto con una pasta de cebada cocida, que distribuía la dueña de cada tienda desde un gran cuenco de madera a unas bacudillas del mismo material (...). Ellas eran también las que batían la

leche en odres, encendiéndole fuego debajo -nuestros informantes aconsejan que sea al lado, como hemos señalado- para apresurar la fermentación³".

Solo en ausencia de mujeres, son los hombres quienes elaboran el checua, como sucede actualmente en las regiones militares o los beduinos que están solos con sus ganados en el desierto.

Los usos de la leche y la manteca

La leche se usa, principalmente, como alimentación. Si se quiere tomar tal y como sale del checua presenta un aspecto y un gusto muy similar al yogur. Se toma con azúcar, pero normalmente se bebe mezclándola con agua -un vaso de leche por dos de agua-, pues se pone más dulce y es más agradable de tomar. Los saharauis afirman que esta leche es buena para "los latidos del corazón y ayuda a circular la sangre".

Mientras que la leche se suele tomar una vez fermentada, la manteca se conserva para usos medicinales y culinarios. La aplicación más extendida y común es para aliviar la congestión nasal, tal y como nos apuntan las personas con las que hemos conversado: "la grasa se usa para la tupición de la nariz, algo que nos dejaron nuestros abuelos, cuando no había medicamentos. Te pones un poquito de grasa en la nariz y la aspiras un poco". Todavía hoy, entre los saharauis, la manteca de leche de cabra es mucho más valorada que la medicina convencional para la descomodidad nasal, pues aseguran que "las gotas queman los pelos que hay en la nariz, por las sustancias químicas que tienen y esta grasa es natural".

También se usa para el oído y para el dolor de cabeza provocado por la congestión, así como para los dolores de garganta provocados por el humo. Mezclada con miel se puede usar para alergias en la piel o para las personas que son alérgicas a lo salado, en una dosis de una cucharada diaria por vía oral.

Como alimento es muy apreciada para suministrársela a los niños

pequeños, mezclada con miel o dátiles molidos. También se usa para preparar la carne y una de las comidas tradicionales en el norte de África, el cuscus.

Al ser un producto muy valorado por los saharauis, esta manteca se puede vender alcanzando el precio de 6 a 8 euros el litro. La manteca es algo presente en las familias saharauis y hoy, cuando no hay leche, se usa mantequilla industrial, haciéndole el mismo proceso que a la manteca de ganado: "Se pone la mantequilla al fuego y se le añade un poquito de cebada molida y tostada, pero poco para que no seque demasiado y la cebada va absorbiendo la leche de la mantequilla y separando sólo la grasa. La grasa va subiendo y la cebada queda abajo. Se pasa también por una malla para separar la grasa. La cebada absorbe la leche y todos los productos químicos que están en la mantequilla".

Sin embargo, los saharauis no fabrican mantequilla aunque, según nos refieren, en Mauritania -con tradiciones culturales muy similares a los saharauis- y en El Bedía (donde habitan los beduinos) "hacen algo parecido. Se pone la leche en un recipiente y se entierra en la arena. Allí va fermentando, después le echas un poquito de grasa y a eso lo llaman mantequilla".

La mecida de la leche en Canarias

Foles, zurrone, borrachos...

En Canarias, el recipiente en el que se mece la leche tiene varias denominaciones: fol, fole, zurrón, borracho, etc. En Fuerteventura, según nos indica D. Carlos Brito, se llamaba borracho y se fabricaba con el cuero



FOTO: José M. Hdez. Hdez.

Molino de mano saharauí.



FOTO: José M. Hdez. Hdez.

Checua en el hamara.

de una cabra machorra –que no hubiese parido y de unos dos años–. La piel se curte por ambos lados, limpiándola de pelos y de restos de carne y grasa. Nuestro informante nos señala que en la actualidad se fabrica siguiendo el procedimiento de elaboración de zurrónes para el gofio, pero nos apunta también que “los cabreros de antes y creo que los aborígenes, porque los aborígenes no tenían cuchilla, creo que eso viene de los aborígenes, dicen que lo enterraban en un montón de estiércol, usted sabe que el estiércol tiene unas calorías muy fuertes, forrado en un saco y que allí las calorías esas se le caía el pelo y se lo quitaban”. También en las Islas se deja abierto el cuero por la parte del cuello, como ocurre en Teno Alto o en Fuerteventura, aunque D. Carlos Brito nos apunta que “maestro Salvador –Salvador González Alayón, cabrero del sur de Tenerife– lo hace por detrás, lo amarra por delante y por detrás le echa la leche”, aunque también, utilizando como fuente al mismo cabrero, el profesor Lorenzo Perera nos indica que éste realiza el zurrón cortándole el cuello al animal y “a partir de ahí, tirando con las dos manos, se le va arrancando la piel”. Este mismo autor nos indica que la piel se pone a secar al sol durante cinco o seis días, luego se remoja durante medio día y se le quita el pelo con una cuchilla, aunque, “antes lo que se hacía era tener la piel dos o tres días dentro del agua, desprendiendo, a continuación, el pelo con la propia mano”.

La mecida

Una vez preparado el cuero se introduce la leche –después de entre 6 y 9 días de ordeñada–. Se utiliza gran cantidad de leche y se mezcla con agua. Don Carlos Brito nos relata así el proceso, que no es muy diferente al usado en otras Islas: “se echaba primero 4 ó 5 litros y después había que refrescarla todos los días con leche hasta llegar a 25 ó 30 litros, echándola en un recipiente grande. Don Salvador lo hacía de 6 días después de ordeñada, pero hay que echarle leche fresca todos los días y un poco de agua también, de agua fría. Don Salvador decía que si un día no le echan leche le echan agua, sólo que hay que refrescarla todos los días. A los seis días ya se mecía y pa mecerla hay que echarle tanta agua como leche”. El zurrón, con la leche, se llena de aire, para que la leche pueda moverse con facilidad en su interior.

En Canarias, la información que poseemos nos indica que el cuero donde se mecía la leche se colgaba de los dinteles de las puertas que, en las viviendas de las personas que elaboraban manteca, ya estaban preparadas para este fin, o en las vigas de madera de la techumbre. Así nos lo indican para Fuerteventura –“eso, antiguamente se hacía en la puerta, en el archete para sostener la pared y los palos esos tenían bujeros y ahí en la puerta lo mecían”– y también el profesor Lorenzo Perera lo recoge de estas formas en la zona de Teno Alto, entre los cabreros del antiguo Imobad (zonas cumbre de los Valles de la Orotava y Güímar) y en Arona (Tenerife).

Siempre se usa leche de cabra y la mecida de la leche se hacía, normalmente, una vez al año y se procuraban hacer grandes cantidades para obtener la manteca suficiente para todo el año. En Fuerteventura –donde el trabajo de mecer era exclusivo de las mujeres–, se hacía en torno al día de San Juan, “cuando ya el ganado se pegaba a dejar del tercer día”. En los altos de La Orotava y Güímar, así como en Arona, se fabricaba en los meses de verano (entre julio y septiembre) pues, como apunta Manuel Lorenzo Perera, en esa época, debido al pasto, la leche es más pesada. Incluso, en Arona, se celebraban fiestas de carácter familiar en los días de

la mecida de la leche, en las que no faltaban las parrandas, el baile y la solidaridad intervecinal, ayudándose unos a otros y compartiendo el producto de la mecida.

La técnica de mecida es idéntica a la utilizada en el Sáhara Occidental: movimientos rítmicos, continuos y acompañados de golpes secos, durante una hora u hora y media. Don Carlos Brito nos dice: “se lleva un jeito, que tropiece la leche alante y golpee patrás. Así se está por lo menos cerca una hora. Se releva hay quien vaya a ayudar”. Una vez finalizado el proceso, se separa la grasa –destinada a la fabricación de la manteca– de la leche mecida, que es usada como alimento. La grasa se pone en un recipiente y se hiere añadiéndole un poco de sal y poniéndola en recipientes cerrados donde se solidifica. En Teno Alto hay constancia de la utilización de pequeños recipientes de barro fabricados en Arguayo (Santiago del Teide), especialmente adaptados para la conservación de la manteca de ganado.

Una vez mecida la leche, el cuero, en Fuerteventura, se limpia con agua y se llena de aire, dejándolo hinchado, mientras que en otras zonas se vuelve del revés, se quita todos los restos y se guarda, sin hinchar.

Lorenzo Perera nos habla de la manteca, en Arona, como un producto derivado de la leche mecida. Se trata, según el autor, de la grasa de la leche que se guarda sin guisar: «la manteca se puede conservar poniéndola en limpio, es decir, poniéndola con una cuchara o un dedo para quitarle las aguas. Se



FOTO: José M. Hdez. Hdez.

Separando la manteca.



ya limpia de agua, en una bandeja y se le añadía sal fina, antiguamente obtenida de sal gruesa molida con una botella. De allí se iba comiendo sola o con pan". Esa mantequilla, hervida, da como producto la manteca de ganado.

La manteca de ganado era un producto presente en todas las casas de las zonas ganaderas de las Islas, por sus amplias posibilidades de utilización como medicina. Hasta tal punto era así

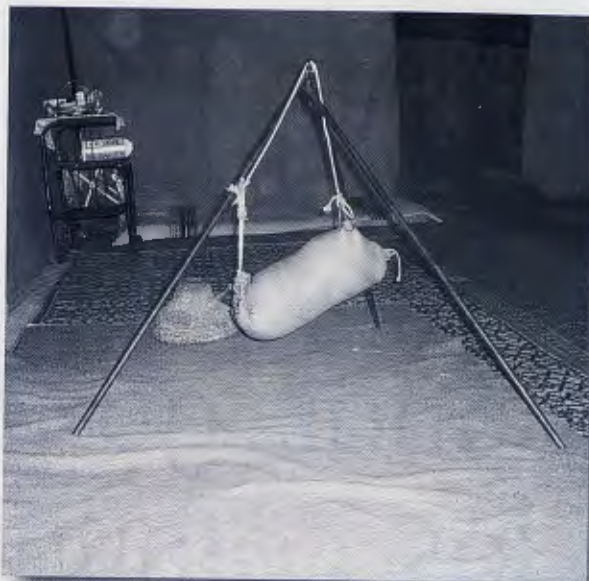


FOTO: José M. Hdez. Hdez.

que, D. Carlos Brito nos comenta que "se hacía en todas las casas que hubiera más que sea cuatro cabras. Yo no sé que se vendiera porque como lo hacía todo el mundo, el que no lo hacía el que tenía le daba. Si me acuerdo en mi casa venir algún vecino, porque todos no tenían cabras y mira si me das un poquito de manteca de ganado, que tengo el niño malo con un catarro muy fuerte, pa untarse en el pecho, pa darle en las agüitas pa eso» y claro, pues se le daba

Usos de la manteca

El uso de la manteca se circunscribe, casi exclusivamente, al uso medicinal y, en muy raras ocasiones, al alimenticio. Se aplicaba en diferentes partes de las vías respiratorias como catarrros y dolores de garganta, así como su uso como medicina tradicional es muy variado. En el caso de Fuerteventura se usaba, además, como lubricante para las manos de las parteras, como nos dice D. Carlos Brito: "También la usaban las mujeres porque, en Fuerteventura, en los pueblos chicos el practicante era del pueblo, pa poner inyecciones, las parteras eran las mujeres más viejas, las comadronas y esas la manteca la usaban pa untarse las manos por si había que sacar el feto, pa meter los dedos, para no dañar a la mujer. Y aparte pa muchas enfermedades, porque antes en Fuerteventura la medicina era con yerbas y manteca de ganado y esas cosas". Testimonio que coincide, en gran medida, con el recogido por Manuel Lorenzo para los pueblos de La Orotava y Güímar, donde las mujeres curaban "la gripe, irrita-

ción, pa untarse las manos y la cara se ponían ásperas, pa resfriós, pa dolores de reuma, las comadronas se daban en las manos con ella para ayudar a la mujer a dar a luz, pa la garganta, pa suavizar cualquier nacido o para curar las ubres de las cabras..."

Los mismos usos tiene en la zona del macizo de Teno, donde, al igual que en el caso anterior, también se utilizó como medicina para el tratamiento de los animales. En el caso del Sur de Tenerife, se utiliza también para provocar la orina en las cabras y en los niños recién nacidos, para dolores en los riñones, para el estreñimiento, para los pechos de las mujeres después de dar a luz, así como para los empeines y las llagas de los animales.

A modo de conclusión

Parece evidente que esta práctica en Canarias está estrechamente vinculada con la cultura ganadera del Norte de África. Unido esto a las referencias históricas y arqueológicas que conocemos, nos llevan a afirmar que se trata de un proceso que hunde sus raíces en los primeros pobladores canarios y que se mantuvo después de la conquista militar y la colonización de las Islas entre los cabreros del Archipiélago, que se convirtieron en uno de los cordones umbilicales para la conservación de muchas prácticas culturales de nuestros antepasados y en los herederos de una forma de vida que nunca fue sometida por quienes se apoderaron del territorio insular por la fuerza de las armas.

Informantes

Por razones de seguridad, ya que nuestros informantes saharauis son refugiados de carácter político en los Campamentos de Refugiados de Tinduf (Argelia), sólo aparece su primer nombre, indicando el resto con iniciales. Las entrevistas fueron realizadas entre el 6 y el 10 de abril de 2004.

Zeina M. E. 67 años
Mohamidi M. F.
Mohamed Bachir N. D. 66 años
Meimuna A. S. 56 años
Safia N. D. 62 años
Meimuna S. N.
Salaka S. N.
Lehsen S. O.
Fatimetu L. S. Traductora
Hedu S.N. Traductor
Carlos Brito. Natural de Fuerteventura (78 años). Entrevista realizada en El Sobradillo (Tenerife). Abril 2004.

Notas

- 1 Por citar sólo una de las referencias de los cronistas, Abreu y Galindo, en su "Historia de la conquista de las siete Islas Canarias", Goya Ediciones, Santa Cruz de Tenerife, 1977, nos dice: "...y después de lavados (a los fallecidos) los untaban con manteca de ganado y echábanles carcoma de pino y de brezo y polvos que hacían de piedra pómez, porque no se dañasen"
- 2 En "Saharuis. Vida y cultura tradicional del Sáhara Occidental". Museo Nacional de Etnología. Ministerio de Cultura. Madrid, 1990.
- 3 Ibidem. La información está extraída de Camille Douls, "Cinq mois chez les maures nomades du Sahara occidental", en *Le tour du Monde*, vol. LV, París 1888.
- 4 LORENZO PERERA, Manuel J.: "La fiesta de la mecida de la leche", en *TENIQUE. Revista de Cultura Popular Canaria*. Número 1, Tenerife, 1993. Ed. Grupo Folklórico de la Escuela de Magisterio de La Laguna
- 5 Para un acercamiento a la forma en que se realiza el zurrón y se mece la leche, aconsejamos la lectura del artículo de Manuel Lorenzo Perera, reseñado en la nota anterior.
- 6 *El foie era atado a un hibrón del techo o a una de las vigas de la puerta*, en "Estampas etnográficas de Teno Alto". Ayuntamiento de Buenavista del Norte, Madrid, 1987. *Se mete en el zurrón de una cabra (mezclada con agua casi la misma cantidad); se amarra de una viga y se le da de alante atrás*, en "¿Qué fue de los alzados guanches?", Universidad de La Laguna, Madrid, 1983.
- 7 Así nos lo relata D. Carlos Brito: "antiguamente, cuando se terminaba, le echabas un poco de agua, lo limpiaban, se la quitaban y asoplaban y lo dejaban asoplado, pero maestro Salvador lo vira al revés y con un cuchillo le raspa todo lo que queda pegado y después lo vuelve y lo blanquea y lo soba como cuando se arregla un zurrón. Lo amorosa y lo deja morosito y entonces lo guarda"

Introducción

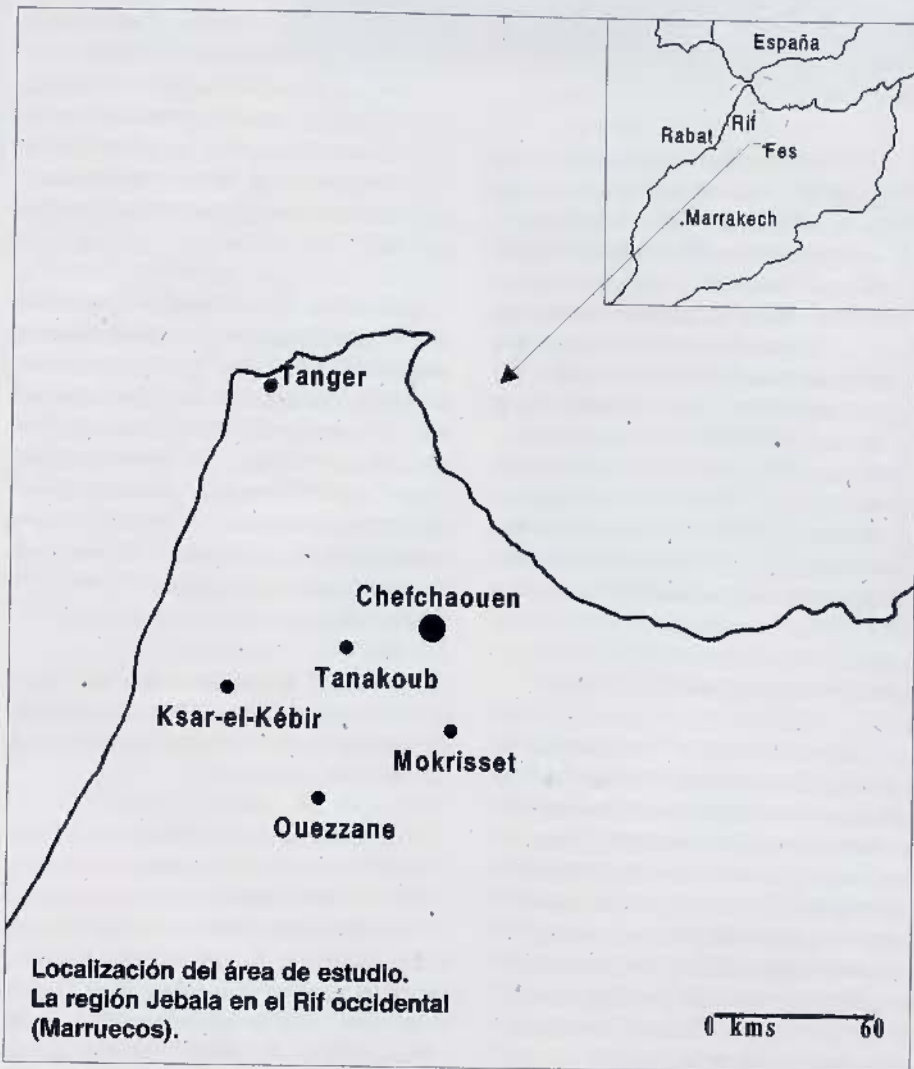
El trabajo etnográfico desarrollado entre 1997 y 2001 en la región Jebala, Rif occidental (norte de Marruecos) por un equipo multidisciplinar de investigadores, subvencionado por la Fundación Marcelino Botín de Santander (Cantabria), reveló el enorme potencial existente en este país norteafricano para el estudio de comunidades rurales agro-pastoriles de montaña. Las labores agrícolas, la ganadería y la explotación de otros recursos animales (Moreno García, 2003) constituyen su principal modo de subsistencia, ya que hoy en día, estas poblaciones continúan inmersas en una economía autoabastecedora o familiar/local.

En este artículo presentamos algunas de las observaciones realizadas durante las campañas de 1999 y 2000 en la región de Mokrisset, las aldeas (douares) de Dahar, Ain Kob, Kala Saara y Briet, la región en torno a la carretera entre Chefchaouen y Ksar-el-Kébir, Tanakoub y la aldea de Sidi el Had, en la carretera de Chefchaouen a Fez.

Respecto a las diferentes especies de animales domésticos que son criados en esta área geográfica es evidente que no existe una sola cabaña ganadera sino varias, entre las que destacan: (i) la cabaña equina, (ii) la cabaña bovina y (iii) la cabaña ovicaprina. El manejo y la productividad de cada una de ellas es diferente y por esta razón consideramos oportuno tratarlas por separado.

La cabaña equina

El ganado equino está representado por burros y mulos, siendo más escasa la presencia de caballos. Casi todas las familias poseen uno de estos animales que usan en las labores agrícolas, como medio de transporte, de carga y tiro. En los días de zoco el ir y venir de gente



DISEÑO: M. Moreno García

transportando mercancías a lomos de los burros es una imagen muy común, al igual que al atardecer cuando las mujeres regresan del monte con la hierba para alimentar a los animales estabulados y con la leña que servirá de combustible en los hornos.

Su fuerza y resistencia para el trabajo son exploradas en el arado de la tierra, el trillado de los cereales y la prensa de la aceituna para la obtención de aceite. También, a lomo de los burros se transporta en alforjas el estiércol que servirá de abono a los campos.

A pesar de ser animales enteramente dedicados al trabajo, una vez que envejecen y son incapaces de continuar con la carga laboral a la

que están sujetos durante gran parte de su vida, no son sacrificados sino que suelen mantenerse vivos hasta morir de forma natural. Son alimentados por sus dueños y se les considera parte de la familia.

La cabaña bovina

En esta región del Rif occidental, las vacas predominantes tienen un tamaño medio, no excediendo los 150 cm de altura en la cruz. Por el color rojizo de su piel son conocidas como *vacas rojas*. Recientemente, algunas familias más pudientes han adquirido vacas lecheras europeas con el objetivo de mejorar la producción de derivados lácteos, ya que la raza explorada en esta área geográfica destaca sobre todo por la calidad de su carne.

FOTO: M. Moreno García



Burro "aparcado" en el zoco.

En cada familia su número no es muy elevado. La media está en dos cabezas adultas y dos terneros/as. Si las circunstancias económicas de la familia lo permiten, las terneras se mantienen hasta edad adulta mientras que los terneros se suelen vender entre los 6 meses y el año de edad. En el caso de haber apuros económicos es frecuente vender una ternera e incluso una vaca adulta. La propiedad de estos animales supone un modo de ahorro e inversión para la familia, que siempre puede obtener una cantidad en metálico con su venta. De esta actitud puede concluirse que el ganado vacuno tiene mayor valor en cuanto vivo y no una vez muerto.

Las vacas viven en establos anexos a la vivienda familiar. Los niños, y en concreto las niñas, son los encargados de su pastoreo. Una vez que las hijas contraen matrimonio y abandonan la casa paterna suelen venderse pues ya no hay nadie para ocuparse de ellas. No existen pastores profesionales. Es mucho más frecuente ver a los niños y las mujeres con el ganado en el campo durante la mañana y última hora de la tarde, así como recogiendo hierba para las

que han quedado estabuladas en casa (Figura 4). En algunos *douares* los animales de varias familias se agrupan de manera que los niños se turnan para salir al monte, tanto en invierno como en verano. El pastoreo siempre lo hacen acompañados de uno o dos perros, con el fin de ahuyentar el posible ataque de chacales o perros ferales.

Durante el invierno, en la mayoría de las aldeas los animales permanecen estabulados y se alimentan con paja de cereales y grano almacenado en los meses previos. Por ejemplo, en Kalaah, Dahar y Souk-el-Hade nos informaron del uso tradicional de la escaña (*shkaliah*; *Triticum monococcum* L.), que por su alto valor energético está especialmente recomendada para las vacas recién paridas. Las almortas también son usadas para engordar a los animales y en el caso de las vacas, afirman que su carne tiene más grasa si las han consumido (Figura 5).

Los terneros se alimentan sólo con la leche de la madre durante los cinco o seis primeros meses y a partir de esa edad alternan ésta con el forraje que se les trae al establo. Prefieren mantenerlos estabulados durante el primer año, permitiendo que la madre salga a pastar durante unas horas al día para que la leche no se le agote.

Los terneros se alimentan sólo con la leche de la madre durante los cinco o seis primeros meses y a partir de esa edad alternan ésta con el forraje que se les trae al establo. Prefieren mantenerlos estabulados durante el primer año, permitiendo que la madre salga a pastar durante unas horas al día para que la leche no se le agote.



FOTO: L. Peña-Chocarro

Burros trabajando en el lagar de Briet.

Las vacas están preñadas durante 9 meses y suelen parir 2 ó 3 años seguidos. Después, descansan un año antes de volver a cubrirse. De marzo a junio, es decir durante la primavera, es la época en la que ocurren la mayoría de los partos. Una vaca puede ser fértil hasta los 13 años.

La proporción entre hembras y machos no pudo calcularse exactamente ya que no existe ningún registro oficial. En Kalaa hay tres toros que se prestan entre las cuarenta familias del *douar* para cubrir a sus vacas y ésta parece ser la costumbre habitual, siendo que el dueño del toro normalmente no recibe ninguna compensación económica por prestar este servicio a sus vecinos.



FOTO: L. Zapata

Mme. Mnana en Ain Kob transportando la hierba para los animales.

Aquellos animales destinados a las labores agrícolas o los que se quiere ganen peso son castrados sobre los 3 años de edad. Esta operación no la realiza el dueño del animal sino un especialista.

La cabaña ovicaprina

Dadas las condiciones geográficas del Rif occidental el ganado caprino es mucho más abundante que el ovino, aunque nos informaron hace 20 años cuando las lluvias eran más frecuentes y había más hierba para pastar los rebaños de ovejas eran más numerosos. Uno de los problemas que nos fue señalado es que a las ovejas se les enreda la lana en las zarzas y la vegetación de monte bajo.

Todas las familias suelen tener cabras, pues su mantenimiento es menos costoso que el del ganado vacuno. Aquellas más pobres o que no tienen hijas/os solteras/os para el pastoreo poseen al menos una cabra

Vaca estabulada

y dos chivos, en el mercado en mantener para ocasiones especiales anual de los al-Kebir.

Si bien durante el invierno, las cabras se venden durante la mañana y la vivienda familiar se comparten estando el espacio bien definido mediante divisorias. Este estado de las cabras es habitual de por sí, después de la iluminación (donde tan sólo los edificios en venta) y cuya vida en el hogar de la vaca se mantiene para que las familias puedan pastorear a sus cabras en condiciones de bienestar durante el invierno.

En el verano las salidas al monte y otra por la tarde aldea al mediodía de más cabras, al haber embargo, al haber luz la jornada continua, desde la mañana hasta las tardes.

Durante el invierno las cabras y chivos se venden durante la mañana y la vivienda familiar se comparten estando el espacio bien definido mediante divisorias. Este estado de las cabras es habitual de por sí, después de la iluminación (donde tan sólo los edificios en venta) y cuya vida en el hogar de la vaca se mantiene para que las familias puedan pastorear a sus cabras en condiciones de bienestar durante el invierno.



FOTO: J. J. Ibáñez

Vaca estabulada comiendo grano.

...y dos chivos, que pueden vender en el mercado en caso de necesidad o mantener para consumo familiar en ocasiones especiales, como la fiesta anual de los musulmanes, el *Aid el-Kebir*.

Si bien durante el día salen a pastar, las cabras permanecen estabuladas durante la noche en zonas anexas a la vivienda familiar. En ocasiones comparten establo con las vacas, estando el espacio de unas y otras bien definido mediante muretes o rejas divisorias. En algunas casas el establo de las cabras es un pequeño habitáculo de planta rectangular, con poca iluminación y ventilación (donde tan sólo existen unos pequeños alfileres en la pared a modo de ventilación) y cuya parte anterior es usada como hogar. Unas pequeñas estacas de madera, clavadas en el suelo, sirven para atar a los animales. Aquellas familias que no tienen hijos para pastorear el rebaño mantienen a sus cabras estabuladas en estas condiciones durante la mayor parte del año, o al menos durante el invierno.

En el verano, el rebaño hace dos salidas al monte, una por la mañana y otra por la tarde, regresando a la aldea al mediodía, para evitar las horas de más calor. En invierno, sin embargo, al haber menos horas de luz la jornada de pastoreo es continua, desde la mañana a primeras horas de la tarde.

Durante el primer mes de vida, cabritas y chotos se alimenta sólo de la leche de la madre, después alternan durante varias semanas leche materna con hierba traída a los establos, para ser desmamados hacia los 4 ó 6 meses y comenzar a pastar con las madres. Durante el periodo de lactancia éstas no son ordeñadas.

La alimentación de las cabras estabuladas consiste en yeros, almortas, cebada, habas en vainas, escaña, ramas con hojas de bojanno, lentisco (*dro*), higuera y madroño (*sesnú*). La paja producida durante la época de trilla se guarda también para dársela al ganado. Esta puede acumularse en montones en el campo, que luego se trasladan a la aldea y se almacenan en una habitación en la parte alta de la casa. La escaña en grano se suele dar a los animales recién paridos para que se fortalezcan y produzcan buena leche. Las almortas en forma de grano partido pueden mezclarse con agua o con las cáscaras de los cereales. Esta mezcla engorda y mejora la calidad de la carne. Las ramas con hojas se cuelgan en los establos para que no se mezclen con los excrementos de los animales y coman como si lo hicieran de los árboles o arbustos. En Souk-el-Had, también dan higos negros secos a los animales, aunque no en grandes cantidades. (Figura 6)

Tras las cosechas se deja que las cabras entren a comer el rastrojo. Los pastos son comunales y gratuitos.

De forma general, se reconoce que la buena alimentación es un factor favorecedor de partos dobles e incluso múltiples. Si ha habido buenos pastos, las cabras pueden parir dos veces al año. Las estaciones de paridera son entre los meses de marzo y mayo, es decir en la primavera y en octubre, para el mes de los higos (*karmos*), a comienzos del otoño.

No hay un control por parte del propietario del rebaño en el momento de las cubriciones, pues son las mismas cabras las que suelen parir dos veces en el mismo año. En Kalaah nos dijeron que si no se quería que las cabras se cubrieran se ataba al macho con una cuerda y se inmovilizaban así sus movimientos.

Las cabras pueden estar criando hasta una edad avanzada, pasados los 8 años. Su fertili-

dad no se agota hasta incluso los 14 años. Una vez que no sirven para reproducir se venden en el mercado. Igualmente, aquellos chivos que ya han cumplido un año de edad y no quieren conservarse para aumentar el rebaño también se suelen vender.

La castración no es una práctica tan corriente como antes pues hoy los rebaños son más pequeños y la mayor parte de la carne consumida se compra en el zoco. En Dahar, Briet, Wadi al-Harek, Al-Homr el macho cabrío se castraba siempre cuando ya había cumplido dos años.

La carne de animales castrados se prefiere a la de los machos enteros. De hecho una de las razones argüidas a favor de la práctica de la castración es la idea de que el macho castrado produce más carne. En el caso de los rebaños de ovejas los castrados actuaban también como líderes³.

En Souk-el-Hade tuvimos la oportunidad de ver como se realiza la castración de un macho con un pequeño instrumento tradicional (Figura 7). Este consiste en una rama de árbol de unos 30 cm de longitud y 7 cm de diámetro a cuyos extremos se ata una cuerda. Los testículos se apoyan en esta rama que se gira sobre sí misma para inmovilizarlos. Con ayuda de una maza, fabricada también en madera, se golpean para interrumpir el flujo de sangre. Esta operación resulta muy dolorosa para el animal y corre a cargo de un especialista que suele controlar la situación. Aún así, a veces los animales mueren en el proceso de recuperación durante los días siguientes.



FOTO: M. Moreno García

Forraje para la alimentación de los animales estabulados.



FOTO: J. P. Ruas

Dispositivo de castración. Souk el-Had.

Aprovechamiento de las cabañas ganaderas

Las diferentes cabañas son apreciadas y explotadas por una variedad de productos que satisfacen casi todas las necesidades primarias de estas comunidades rurales de la Jebala, no existiendo especialización ni optimización de uno solo. La escala de producción es también familiar. Entre aquellos proporcionados durante la vida del animal destacamos: los productos lácteos, el estiércol, la lana, la fuerza de trabajo y su uso como forma de transporte. Una vez sacrificados las carcasas son también exhaustivamente aprovechadas desde la carne y la piel hasta los cuernos.

Productos lácteos

Leche

Cada familia consume la leche de sus cabras y vacas, que no se comercializa. Excepto durante los primeros meses de lactancia, es un producto cotidiano que se explota diariamente. El ordeño de cabras suele hacerse una vez al día, normalmente por la mañana, antes de sacarlas al monte y el de las vacas dos veces, por la mañana y por la tarde. Su leche abunda desde octubre hasta junio y la de las cabras sobretodo en los meses de primavera, mientras la hierba está fresca. En el verano la productividad es menor.

Mantequilla

Se fabrica caseramente cada 2 ó 3 días con la leche acumulada del ordeño

diario. Se hace en una calabaza hueca colgada por una cuerda del techo, que se agita con las dos manos hacia delante y atrás, de manera continuada, entre media y una hora. La boca de la calabaza se tapa con un paño y un tapón de corcho. Normalmente es solo para consumo familiar, aunque también hay familias que la venden en el zoco. La encargada de hacerla suele ser una de las hijas de la familia.

Otros recipientes que hace años se utilizaban para batir la mantequilla eran el pellejo de una cabra o la mantequera de pistón, hecha con un recipiente cerámico alisado por dentro y con dos asas, con un palo en el centro que se giraba entre las manos. Su uso se ha abandonado porque según nuestros informantes requería más esfuerzo.

La leche de cabra no se mezcla con la de vaca para hacer la mantequilla. La obtenida a partir de leche de vaca es más fuerte por que tiene más grasa y por ello tarda menos en acumularse. Cuando hay mucha hierba fresca, los animales producen más leche, pero la calidad de la mantequilla es menor que cuando consumen más hierba seca y dan menos leche.

Leben y raib

El primero es una especie de yogurt líquido hecho tanto de leche de cabra como de vaca, que toman con mucha frecuencia, bien sólo o con un poco de azúcar. Se ofrece a los visitantes de la casa a media mañana y antes de comer. El *raib* está más espeso y es más parecido al yogurt.



FOTO: M. Moreno García

Elaboración de mantequilla en Ain Kob.

Queso

En ninguno de los *douares* visitados se fabrica queso, debido a que ninguna familia obtiene las cantidades de leche necesarias para este fin. En general, parece que éste no es un producto muy apreciado y consumido regularmente en la región.

Estiércol y boñigas de vaca

Cada mañana o incluso dos veces al día, se recogen los excrementos de las cabras en los establos. Estos se acumulan bien en un lugar del patio, alejado de la vivienda familiar o en un pequeño espacio acotado por ramas, fuera de la casa. Allí se dejan a la intemperie para que vayan secando y se conviertan en estiércol que servirá para abonar los terrenos de cada familia. Los de las vacas también se recogen y pueden mezclarse con los de las cabras aunque reconocen diferentes propiedades de los estiércoles procedentes de cada especie. Así, recomiendan el de vaca para los árboles frutales, el de cabra para los huertos y el de los mulos para los olivos.

El transporte a los campos se hace a lomos de los mulos, en alforjas que tradicionalmente estaban tejidas en palmito (*dum*), aunque ahora ya se empiezan a usar los sacos de plástico.

Las bostas de las vacas se utilizan como abono sino que sirven para muchas otras cosas. Las boñigas se elaboran tortas, que una vez secas al sol constituyen un combustible usado en la cocinera de cerámicas, por ejemplo (Zapata Peña et al., 2003; Por otro lado, la bosta mezclada con arcilla y agua se utiliza para cubrir el suelo de las habitaciones y encalar las paredes de las viviendas. Tradicionalmente también se usaba como materia prima en la fabricación de recipientes cerámicos de tamaño grande, bien junto con arcilla o sin mezcla alguna (Ibáñez et al., *en prensa*). Por último, el humo producido de quemar una boñiga de vaca se utiliza también para ahuyentar a las abejas y recolectar la miel de los panales sin peligro de ser picado (ver artículo de C. M. Pimentel sobre la apicultura, en este mismo volumen).



FOTO: M. Moreno García

La lana

Hace años que las ovejas de un productor que se dedicaba al esquilado tenían un ciclo de vida que se prolongaba hacia el mes de mayo, época en la que se realizaban las labores de la lana.

La lana se utiliza para la fabricación de las chilabas, y el vellón sirve sobre todo para la fabricación de alfombras.

Transporte

Ya hemos visto que la capacidad de carga de los animales es fundamental para el transporte de los productos agrícolas. En este sentido, el uso de los animales es fundamental.

Carne

Obviamente, la carne de los animales es un producto muy importante. La muerte de los animales es un hecho que todas las familias conocen. Las vacas, cabras u otros animales consumen durante su vida en el zoco, y en general, la dieta de los animales propios de las ocasiones especiales es un patrimonio de un hogar. Las raciones religiosas de la venta de animales (por ejemplo, el sacrificio de un año), en la época se pagaba como he referido anteriormente, presentan para su venta en vivo cuando es necesario.



Boñigas usadas como combustible para cocer cerámica.

La lana

Hace años, cuando había más ovejas en la zona, la lana era un producto apreciado. El esquilado tenía lugar en primavera, hacia el mes de mayo y era una tarea que realizaban los hombres.

La lana se utilizaba en el tejido de las chilabas, pero hoy en día, el vellón sirve sobre todo para la fabricación de alfombras.

Transporte, carga, tiro

Ya hemos referido arriba la utilización de la fuerza y la capacidad de resistencia tanto del ganado equino como del bovino. En una agricultura mecanizada, el papel desempeñado por los animales en las labores agrícolas es fundamental.

Carne

Oviamente la carne es uno de los productos que implica la muerte del animal. A pesar de que todas las familias tienen alguna vaca, cabras u ovejas, la carne se consumen durante el año la compran en el zoco, y en general no forma parte de la dieta diaria. La matanza de animales propios sólo tiene lugar en ocasiones especiales, como el matrimonio de un hijo o las conmemoraciones religiosas. Más frecuente es la venta de animales jóvenes (alrededor de un año), que dependiendo de la época se pagan bastante bien y, como he referido anteriormente, representan para sus dueños una inversión en vivo que puede canjearse cuando es necesario.

La carne de los machos es la que más valor alcanza y la que interesa vender. Por ejemplo, para la fiesta del *Aid el-Kebir* hay una gran compra y venta de chotos, chivos y corderos. Al ser zona de monte, la carne de cabra es preferida a la de cordero y se consume más frecuentemente. La de los equinos (caballo) no es consumida.

Un dato curioso que registramos fue el reparo por parte de la mayoría de las mujeres a comer carne de animales que habían sido criados o guardados por ellas. Alegan que los vínculos que establecen con estos son muy fuertes. Por el contrario, los hombres no parecen importarse con estas cuestiones.

Una vez muerta la res, hay un aprovechamiento total y absoluto de la carcasa. La parte más apreciada, tanto de la vaca como de la cabra, es el solomillo y los lomos. Las cabras viejas se venden en el mercado para los carniceros que hacen carne picada. Por tanto, los animales que se degüellan con preferencia son los machos jóvenes y las hembras viejas.

Conservación de la carne

Ante la falta de redes de frío, a pesar de que la mayor parte de la carne que se consume

hoy en día es fresca y se compra en el zoco, en estas comunidades de montaña se practican una serie de métodos tradicionales para conservar la carne cuando no puede ser consumida de una vez, por ejemplo después de las celebraciones del *Aid el-Kebir*.

La parte preferida para conservar es la del costillar. La carne se corta en tiras finas, de unos 20-25 cm de largo, donde se incluyen las vértebras y las propias costillas cortadas transversalmente. Es lo mismo con carne de cabra que de vaca.

Los métodos que utilizan son varios:

- 1) Ahumado. - Se hace una pequeña lumbre en un recipiente con las brasas del horno de cerámica o de los hogares y se coloca en medio de una habitación cerrada. La carne colgada del techo se va secando con el humo. Este proceso tarda más o menos una semana.
- 2) Seca al sol. - Después de haber sido salada y condimentada con pimentón, pimienta y aceite se puede colgar en cuerdas y exponerla al sol. Dependiendo de su fuerza, estará lista en 3 ó 4 días. Durante la noche guardan las tiras de carne en la casa y por la mañana las vuelven a sacar.
- 3) Seca en el interior. - Esta misma operación se puede hacer en una habitación que esté bien aireada, sin necesidad de encender una pequeña lumbre. La carne troceada en ti-



FOTO: M. Moreno García

Vacas arando.



FOTO: M. Moreno García

Secado al sol de tiras de carne en Azur, Wadi al-Harek.

ras y salada se deja colgada en una cuerda de las vigas. Es un proceso ligeramente más lento, que puede llegar a durar unos 7 ó 10 días.

- 4) Tostada. - A veces meten la carne sobre una bandeja en el horno de pan para que simplemente se tueste. El hueso no llega a quemarse pero la carne queda a medio hacer y se conserva por algún tiempo.
- 5) Salazón. - Los trozos de carne se rebozan en abundante sal, incluyendo el estómago y partes blandas, y se dejan así, envueltos en una tela durante semanas.

La carne ahumada, seca o salada se conserva durante un período máximo de un año. Después se pone rancia y no es agradable de comer. Cuando se va a consumir es necesario cocinarla; nunca se toma cruda y por eso hay que desalarla, dejándola la noche anterior en agua. Normalmente se cuece en el cuscús con verduras o legumbres.

La piel

La piel es retirada inmediatamente después de haber degollado al animal, antes de empezar el despiece de la carcasa. Se lava bien con agua y se deja extendida en las ramas de un árbol hasta secar un poco. Puede ser tratada caseramente con sal en su parte interior y enrollada sobre sí misma, o extendida en el suelo, a la espera de ser curtida por un profesional (Ibáñez et al., 2001).

Con la piel de vaca y cabra se hacen los delantales y protectores utilizados en la siega. Y la piel de

conejo o de cabra se usa en la fabricación de tambores y panderetas.

El 'smag'

El *smag* es un polvo negro derivado de la cocción de los cuernos. El carbón que se produce se moja con un poco de agua y se convierte en una especie de tinta que mojada en una caña se utiliza para escribir. Tradicionalmente los niños aprendían en la mezquita, utilizando esta sustancia sobre tablillas de madera. En algunos *douares* lo utilizan para la decoración de las cerámicas.

En Souk-el-Hade nos dijeron que el *smag* también podía hacerse de lana de oveja quemada.

Conclusión

En las sociedades actuales de nuestro entorno resulta difícil observar cómo se establece y desarrolla el proceso de explotación y aprovechamiento de los recursos ganaderos, ya que la mayoría de nosotros somos consumidores de productos de origen animal, ya acabados y procesados. Por el contrario, las comunidades agro-pastoriles del



FOTO: M. Moreno García

Piel de chivo secando al sol en Azur, Wadi al-Harek.

Rif marroquí al estar integradas todavía en una economía familiar, autoabastecedora no presentan esta distinción social entre productores y consumidores.

La diversidad de productos y utilidades derivadas de las diferentes cabañas ganaderas, esbozadas en las secciones anteriores, muestran como la ganadería es uno de los pilares en los que se asientan las bases económicas de estas comunidades, siendo mayor el valor de los animales en vida y no después de sacrificados.

Bibliografía

- IBÁÑEZ, Juan J.; GONZÁLEZ URQUIJO, Jesús E.; MORENO, Marta. 2001. "Le travail de la peau en milieu rural: le cas de Jebala marocaine" en Audoin-Rouzeau, F. y Beyries, S. (eds.) *Le travail du cuir de la Préhistoire à nos jours*, XXII rencontres internationales d'archéologie et d'histoire d'Antibes. Antibes: Éditions APDCA. Pp. 79-97.
- IBÁÑEZ, Juan J.; GONZÁLEZ URQUIJO, Jesús E.; ZAPATA PEÑA, Lydia; PEÑA-CHOCARRO, Leonor y MORENO, Marta. (en prensa). "Les récipients en bois de vache et argile non cuite (*tabtoaba tonna*) dans la région Jebala (Maroc). Exemple d'un processus technique de type domestique". *Techniques et Culture* 34.
- MORENO GARCÍA, Marta. 2003. "Hunting practices and consumption patterns in rural communities in the Rif mountains (Morocco) - some ethno-zoological notes" en O'Day, S. J., van Neer, W. (eds.) *Erving A. Behaviour behind bones*, Proceedings of the 9th ICAZ Conference, University of Durham, 2002. Oxford: Oxbow Books.
- PIMENTA, Carlos. 2005. "Las abejas: un curso de gran valor y utilidad para las comunidades agro-pastoriles del Rif (Marrocos)". *El Pajar* Nº 18.
- ZAPATA PEÑA, Lydia; PEÑA-CHOCARRO, Leonor; IBÁÑEZ ESTÉVEZ, Jesús E.; GONZÁLEZ URQUIJO, Jesús E. 2003. "Ethnoarchaeology in the Rif mountains: Jebala (Western Rif): Wood and dung fuel" en Neumann, K.; Büchel, A.; Kahlheber, S. (eds.) *Food, fuel and life: Progress in African Archaeology*. *Archaeologica Praehistorica* 15, Köln: Heinrich-Böll Institut. Pp. 163-175.

Notas

- 1 Este trabajo se integra en el proyecto "Las primeras comunidades campesinas en la Región Cantábrica. El aporte de la etnoarqueología en Marruecos". Investigadores: Jesús González Urquijo, Juan José Ibáñez, Leonor Peña-Chocarro, Lydia Zapata y Marta Moreno García.
- 2 Ver artículo de Pimenta, C. M. sobre la apicultura en este mismo volumen.
- 3 No usan cencerros para este propósito.



FOTO: Peña-Chocarro / L. Zapata

Apicultor de Budarua con colmena de entrenzado de ramas recubiertas de bosta de vaca.

Las abejas: un recurso de gran valor y utilidad para las comunidades agro-pastoriles del Rif (Marruecos)

Carlos Pimenta

Zooarqueólogo

Instituto Português de Arqueologia

Av da Índia 136. Lisboa 1300-300. Portugal

(maico@ipa.min-cultura.pt)

La miel y la cera desde tiempos remotos

A lo largo de su evolución el hombre ha ido utilizando de modo creciente diferentes recursos disponibles en los territorios por él explorados. Caza y recolección implicaban un profundo conocimiento del medio envolvente, condición indispensable para su aprovechamiento.

Entre los productos directamente ofrecidos por la naturaleza, la miel y la cera de las abejas tendrían un papel importante. A pesar del aprovechamiento de estos productos estar documentado por primera vez en pinturas rupestres datadas en el Neolítico¹ (Beltrán, 1982), es admisible que su consumo remonte a tiempos mucho más remotos.

El contexto temporal en el que surgió la apicultura, entendida ésta como el control y acondicionamiento intencional de enjambres en colmenas para la explotación de una variedad de productos, (miel, cera, resinas, polen...) no está definido cronológicamente, dada la escasez de evidencias arqueológicas disponibles. Ante esta situación, los trabajos etnográficos en comunidades agro-pastoriles tradicionales que mantienen métodos poco alterados desde hace siglos o milenios, nos brindan la oportunidad de registrar en vivo los diferentes procesos relacionados con su práctica y las múltiples aplicaciones que tienen los productos de ella obtenidos.

La apicultura en el Rif marroquí²

La apicultura desempeña un papel importante en la economía de las comunidades agro-pastoriles de la región Jebala del Rif³. Las reconocidas propiedades medicinales de la miel, su utilización como edulcorante en la culinaria, la aplicación de la cera en curtidos y la pro-

ducción de velas, son algunos ejemplos de productos derivados de esta actividad practicada por muchas de las familias residentes en estas aldeas de montaña.

La miel es un producto imprescindible, compartido siempre que sea necesario entre vecinos que no la producen y casi siempre explorado a pequeña escala. Raramente se superan las 3 ó 4 colmenas por familia, situación que está relacionada con la iniciativa y el interés del jefe familiar en la práctica de esta actividad, exclusivamente masculina.

Son los hombres y no las mujeres quienes las construyen y aseguran todas las tareas asociadas con su explotación, desde su instalación y mantenimiento en el campo, cosecha y procesamiento, a la venta en el mercado de los productos obtenidos.

El entorno paisajístico, aunque empobrecido por siglos de pastoreo intensivo, mantiene un gran vigor florístico debido al clima templado existente, donde las abejas encuentran las condiciones necesarias para la producción de miel. Además, la localización de las colmenas cerca de las aldeas (*douares*) favorece la polinización de diferentes árboles frutales (perales, manzanos, almendros, cerezos, etc.), importantes recursos de aprovechamiento de los suelos, cerca del agua, donde es practicada una agricultura de subsistencia sin mecanización.

La apicultura practicada es muy primitiva y se traduce en producciones de 3 a 5 litros de miel por colmena en cada cosecha, valor bastante bajo comparado con el valor medio producido en otras regiones del mundo: 10 a 18 litros/año en Europa o 18 a 36 litros/año en América del Norte (Spurgin, 1997). Estos números denotan que no se trata de una actividad desarrollada de forma intensiva.

Otros factores que igualmente contribuyen a la baja producción son las enfermedades provocadas por

plagas que ocasionalmente diezman aún más el tamaño de los enjambres.

A pesar de esto, tener y explotar colmenas es una forma de obtener un bien precioso que aporta un rendimiento adicional, sin gran gasto de tiempo y dinero. Habitualmente toda la producción es vendida en el mercado, reservando cada familia una pequeña parte para su propio consumo.

Las colmenas

Siendo esta una región donde abundan los alcornocos, el corcho obtenido después de la primera extracción es la materia prima usada por excelencia en la construcción de las colmenas. Cada apicultor hace las suyas.

Son de sección circular, de diámetro y longitud variables, dependiendo de las dimensiones del árbol. El corcho utilizado es el del tronco principal del alcornoco y no de las ramas secundarias. Una vez escogida la sección más apropiada, con una hacha se hacen tres incisiones transversales (una superior y dos inferiores) y una longitudinal, a las cuales y con ayuda del macho se remueve la placa de corcho. La técnica común de descorchado al ser curva resulta ideal para la construcción de la colmena.

Los dos bordes longitudinales del cilindro obtenido se traban con un cuchillo para dejarlos bien juntos, permitiendo una perfecta sobreposición de ambos. Se cosen con alambres metálicos y las pequeñas aberturas que puedan quedar se vedan con bosta de vaca. Los extremos anterior y posterior se cierran con dos tapas circulares de corcho, que se intercalan lo más posible en estas aberturas. Sin embargo, siempre quedan pequeños orificios entre la tapa y los bordes. Uno de ellos será el escape de por las abejas para hacer de la tapa de entrada y salida de la colmena y los otros los cerraran ellas mismas según vayan ocupando la colmena.



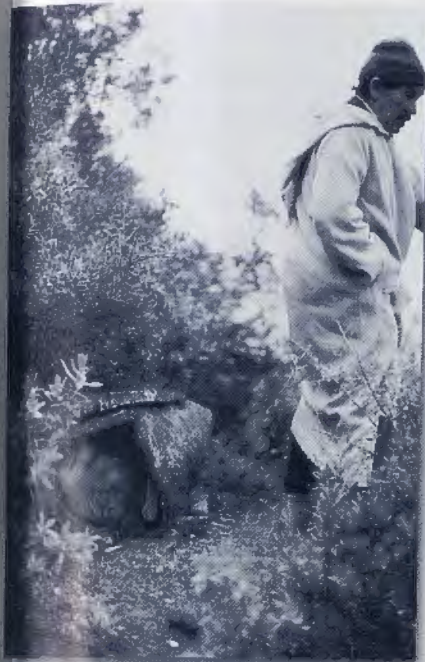
FOTOS: C. Pimenta

Vista de una colmena en su posición habitual sobre el suelo.

Las colmenas se construyen de longitud variable, pero en general no superan los 1 metro de altura. Los bordes superiores se abren hacia el suelo, y los inferiores se abren hacia el cielo. En algunas zonas se colocan en la pared de las viviendas, pero en general estamos acostumbrados a verlas en cualquier lugar de la zona de apicultura tradicional del Rif marroquí.

Sin duda, la construcción de una colmena resulta incómoda y requiere de varias operaciones de mantenimiento (panales, fumigación, etc.), pero cuando cuestionamos la orientación de esta orientación, no podemos responder nada más que que ya habían hecho así. En mi opinión, uno de los factores que influyen en la dimensión de la colmena es la altura del árbol de 1 metro de altura, lo que permite ponerlas en





FOTOS: C. Pimenta

Vista lateral de una colmena de corcho y su posición en la horizontal directamente sobre el suelo.

lado, al estar tumbadas y parecer troncos caídos llaman menos la atención de eventuales predadores.

Entre estos, en Aghbalou fueron mencionados los Abejarucos (*Merops apiaster*) y diferentes reptiles (sobre todo culebras y lagartos) y en El Kalha refirieron la presencia ocasional de ratones. A pesar de estos, verificamos la ausencia de cualquier tipo de estructura de protección alrededor de las colmenas, como fueran los muros apiarios conocidos en varios países del continente europeo (Henriques et al., 2001).

En otras regiones del Rif, donde los alcornoques no son tan abundantes, como por ejemplo en la provincia de Ouezzane, las colmenas se hacen de un entrelazado de ramas o caña (*Arundo* sp.) que se cubren de bosta de vaca (L. Peña Chocarro y L. Zapata, *com. pers.*). También tienen forma circular y se colocan tumbadas.

El lugar escogido para colocar las colmenas está en función de la exposición a la luz del sol y la protección de los vientos dominantes. La entrada está siempre orientada hacia el este para que reciba el sol durante la mañana y se mantenga caliente durante todo el día. Para protegerlas de la lluvia se cubren con placas simples de corcho, aunque ahora es común verlas tapadas con bolsas de plástico, que se aseguran con piedras contra el viento.

El apicultor y sus herramientas de trabajo

Al tratarse de una apicultura practicada con pocos medios y dinero, frecuentemente se aprovechan materiales domésticos que dejaron de tener su utilidad original.

Así, el traje empleado por el apicultor para acercarse a las colmenas en visitas de observación, manutención o recogida de la miel, consiste en una vieja chilaba en la que hacen algunas adaptaciones para protegerse de las picaduras de las abejas.

Por ejemplo, el borde de la capucha se rodea de alambre para que se mantenga en la vertical y se le cose una fina malla metálica que cubre la parte abierta para proteger la cara. Las aberturas de las mangas y las perneras de los pantalones se atan con cuerdas y las manos se protegen con paños o guantes de goma. Cada apicultor se hace su propio traje.

Para alejar a las abejas, recoger la miel y la cera fumigan las colmenas. En esta operación todos los apicultores utilizan como combustible las tortas hechas con bosta de vaca por que "es muy buena y hace mucho humo". Se queman en recipientes cerámicos viejos, que con el tiempo han perdido su funcionalidad original. Tienen tres aberturas, una la boca por donde sale el humo, otro en la parte baja de la panza, donde colocan la bosta y taladran un tercero en la base, por donde encienden el combustible y soplan. También pueden utilizarse los braseros conocidos como *mishmar*.

Sólo en la provincia de Ouezzane, en el *douar* Budarua registramos la existencia de un recipiente cerámico, llamado *nafuja*, que se usa exclusivamente como fumigador. Es una pieza de barro con un asa y dos aberturas circulares. Por una de ellas se introduce la boñiga de vaca, que al prenderse produce el humo que sale por la otra, perforada por varios orificios. Esta parte es la que se orienta hacia la colmena.

Este tipo de objeto resulta muy interesante pues indicia por sí mismo la práctica de la apicultura.

Para abrir la colmena y liberrar los panales todos los apicultores co-



FOTO: C. Pimenta

Colmena tradicional de corcho y moderna en madera. Ferreira do Zézere (centro de Portugal).

Las dimensiones medias de estas colmenas se sitúan alrededor de 1 metro de longitud y 30 cms de diámetro. Un aspecto interesante es que estos troncos se tumban directamente sobre el suelo, en el lugar que haya sido escogido por el apicultor, y no se colocan en la posición vertical que estamos acostumbrados a ver en cualquier lugar donde se practica una apicultura tradicional en la Península Ibérica.

Sin duda, la posición horizontal resulta incómoda para realizar las operaciones de recolección de los panales, fumigación, extracción, etc., pero cuando cuestionados por la razón de esta orientación no supieron responder nada más que siempre lo habían hecho así y no pensaban pudiera ser de otra manera. En nuestra opinión, uno de los motivos será la dimensión de la colmena. Con más de 1 metro de altura, no sería practicable ponerlas en la vertical. Por otro

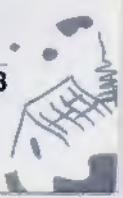




FOTO: L. Peña-Chocarro / L. Zapata

Colmenas de ramas entrelazadas, cubiertas de plásticos sujetos con piedras. Budarua.

inciden en utilizar el *mouktah*, una barra de hierro de dimensiones variables entre los 85 y 48 centímetros, dependiendo del tamaño de la colmena. Su sección es circular, afilada y termina, en una de las extremidades, en un gancho con el que se extraen los panales y en la otra, en forma de espátula, para cortarlos y libertarlos de las paredes. El *mouktah* es manufacturado por los herreros y puede adquirirse en el zoco.

Durante la operación de sacar los panales de la colmena es común recuperar la miel derramada con hojas de árboles. Hoy en día, los panales se transportan en baldes de plástico desde la colmena hasta la casa, aunque hasta tiempos recientes se utilizaban vasijas de barro.

En una habitación totalmente cerrada, para no atraer a las abejas, se procede a la separación de la miel y la cera. Los panales se exprimen con las manos y cuando ha escurrido toda la miel se da a los niños para que apuren los restos que quedan. El único proceso de purificación que realizan es colar la miel por un filtro, donde se retiene cualquiera impureza.

La miel: propiedades y utilización

La miel es recolectada habitualmente dos veces por año, variando los meses entre aldea y aldea. Resultó extremadamente difícil

establecer con precisión cuales eran estos meses, pues su calendario es diferente del nuestro al igual que su concepto de las estaciones del año.

En general, no parece que hubiera meses fijos de recolección sino que se está dependiente de la actividad de las abejas y la productividad de cada colmena. Circunstancias que a su vez están condicionadas por agentes climáticos, como la temperatura, el viento o la propia sanidad de las colmenas, siempre vulnerables por la ausencia de medios e información técnica adecuados⁴.

Todos los apicultores distinguen y valoran dos cualidades distintas de miel: una dulce y otra amarga. La primera se recoge a finales de la primavera y comienzo del verano, mientras la segunda se recolecta a finales de otoño o inclusive durante el invierno. Nunca las mezclan, sino que se guardan siempre en recipientes separados.

Las familias que tienen colmenas reservan para su consumo pequeñas cantidades de las diferentes producciones. Antiguamente eran almacenadas en recipientes de cerámica, semejantes a los utilizados para guardar la mantequilla o los frutos secos, pero actualmente prefieren los frascos de vidrio de boca ancha. La miel restante, así como la cera obtenida se venden en el mercado y representan una oportunidad de obtener ingresos extras.

La miel tiene reconocidas cualidades terapéuticas y desempeña un importante papel en la farmacopea local. Las dos variedades reconocidas, dulce y amarga, tienen aplicaciones diferentes. Así, mientras la miel dulce se consume o aplica directamente, la amarga suele mezclarse con productos de origen vegetal (hierbas) o animal.

Entre las aplicaciones más frecuentes de la **miel dulce** mencionaron su utilización:

- contra enfermedades como gripe, fiebre y constipados;
- para mejorar la vista, basta poner una gota en los ojos por la noche, antes de dormir;
- para extraer un cuerpo extraño que haya entrado en el ojo;
- para fortalecer y cicatrizar las heridas de la mujer después de parir.

La **miel amarga** está recomendada:

- contra los dolores de estómago. Es costumbre mezclarla con diferentes hierbas (*ben tzom, el holba y samouje*), dejarla cristalizar y luego cortarla en pequeños trozos, como si fueran caramelos que se pueden chupar;
- contra el reumatismo se ma-



FOTO: C. Pimenta

Apicultor tradicional del Rif (Aghbalou), vistiendo la chilaba con una fina para protección de la cara y manteniendo en la mano derecha el mouktah.





Fumigador nafuj. (Búdarua, provincia de Ouezzane).

cla con *el-habh saoda*, una planta Ranunculaceae del género *Nigella* (*Nigella damascena*; Leonor Peña-Chocarro, *com. pers.*), que debe estar putrefacta antes de hacer el medicamento. Este debe tomarse en ayunas durante cuarenta días;

para el estómago se mezcla con harina y semillas de lino molidas y reducidas a polvo y se hacen unos caramelos y/o tabletas.

El aroma agradable y el fuerte sabor de la miel se utilizan también para trazar componentes de origen animal como es el caso del polvo de carbonizado, del que se hacen pequeñas bolas que, tomadas durante una semana, sirven para tratar el asma.

Los de hospitales y farmacias, estos remedios caseros, transmitidos a lo largo de múltiples generaciones, encuentran más cerca de la supersaturación que propiamente de la medicina.

La cera: su aprovechamiento y utilidades

Después de extraer la miel de los panales, la cera se coloca en una vasija con agua sobre el fuego, durante aproximadamente una hora y luego se filtra para eliminar impurezas. A continuación se coloca en un saco de cuero y se golpea con un palo para que gane elasticidad y pueda ser más maleable una vez fría.

La producción media es de 1 litro de cera por cada 3 litros de miel.

La cera se aprovechaba hasta hace poco en la producción familiar de velas, actividad ahora abandonada una vez que pueden obtenerlas en el zoco. Allí, los apicultores venden su producción en bruto a los curtidores, cordeleros y fabricantes de velas.

Una nueva realidad

No hay duda de que nos encontramos ante un momento de cambio, que va a implicar el abandono a medio plazo de muchas de las prácticas y objetos tradicionales específicos aquí presentados. Varios factores de progreso están transformando la economía de subsistencia de estas comunidades agro-pastoriles de montaña hacia nuevos modelos de desarrollo.

Respecto a la apicultura, a la vera de las carreteras principales de la región Jebala del Rif, existen ya grandes explotaciones apícolas, dotadas de modernas colmenas de madera, de dimensiones normalizadas y mucho más productivas, según las nuevas técnicas de explotación industrial.

Es evidente que el enorme potencial de la vegetación regional empieza a ser del interés de firmas industriales, que cuentan con los medios financieros para explotarlo, así como con aparatos modernos que rentabilizan la explotación de miel y su comercialización. Frente a ellos, la apicultura tradicional no tiene ninguna posibilidad de sobrevivir.

Bibliografía

- BELTRÁN, Antonio. 1982. *De cazadores a pastores. El arte rupestre del Levante Español*. Madrid: Ediciones Encuentro.
- HENRIQUES, Francisco; CANINAS, João C.; BRANCO CORREIA, Fernando; SANTOS, Casilda. 2001. "Muros-Apiários da Bacia do Médio Tejo". *O Apicultor* nº 32: 23-32.
- IPADE. <http://www.aeci.org.ma/Noticias/Noticias.htm>
- SPURGIN, A. 1997. *Apicultura*. Lisboa: Editorial Presença.

Notas

- 1 En la Península Ibérica, la representación más antigua conocida que ilustra la recolección de miel proviene de la Cueva de la Araña, Bicorp (Valencia; Beltrán, 1982).
- 2 El trabajo que presentamos fue realizado en los años de 2000 y 2001, y se incluye en el proyecto "Las primeras comunidades campesinas en la Región Cantábrica. El aporte de la etnoarqueología en Marruecos", subvencionado por la Fundación Marcelino Botín (Cantabria, España).
- 3 Ver Figura 1 en artículo de M. Moreno García, en este mismo volumen.
- 4 Fue mencionada la presencia de varroasis, una plaga responsable por la muerte de muchas colmenas en los últimos años. Esta situación justifica la dificultad de producir más cantidad de miel en una región que llegó a contar con 11% de las colmenas existentes en todo el territorio de Marruecos (IPADE, Fundación para el Desarrollo).



FOTO: L. Peña-Chocarro / L. Zapata

Fumigador nafuj.
(Búdarua, provincia de Ouezzane).



FOTO ARCHIVO: Abdellah Salih

La ganadería de bóvidos en el Norte de África: datos actuales e iconografía rupestre

Abdellah SALIH

Institut Royal de la Culture Amazighe, Rabat, Maroc.

Intro

La ganadería de bóvidos en el Norte de África ha sido objeto de análisis y estudios por parte de la mayoría de los investigadores en el campo de la etnozoología, fomentando así el desarrollo de la ganadería en Oriente Medio y el Norte de África. Este estudio ha sido el primer intento de un análisis de la difusión de la ganadería de bóvidos en el Norte de África, un asunto que ha sido objeto de numerosas cuestiones y fundamentos en la actualidad. Este estudio se basa en su propia área de investigación y su interés.

En el campo de la ganadería de bóvidos, como en otros sectores, la constitución de un sistema de ganadería de bóvidos es un proceso que ha sido objeto de un estudio por parte de los investigadores en el campo de la etnozoología, fomentando así el desarrollo de la ganadería en Oriente Medio y el Norte de África. Este estudio ha sido el primer intento de un análisis de la difusión de la ganadería de bóvidos en el Norte de África, un asunto que ha sido objeto de numerosas cuestiones y fundamentos en la actualidad. Este estudio se basa en su propia área de investigación y su interés.



FOTO: Abdellah Salih

La ganadería de bóvidos en el Norte de África: datos actuales e iconografía rupestre

economía

Introducción

Las cuestiones relativas a la ganadería y a la aparición de bóvidos en el Norte de África han sido con frecuencia objeto de análisis problemáticos. Para la mayoría de los arqueólogos y los zoólogos sus orígenes han sido alóctonos, fundamentalmente desde el Oriente Próximo. Sin embargo no ha sido hasta el momento en que los estudios sobre arte rupestre han experimentado un desarrollo notable, cuando muchas de las hipótesis difusionistas relacionadas con ese asunto se han vuelto caducas. En esta contribución, vamos a abordar la cuestión de otra manera, partiendo fundamentalmente de la situación actual de la ganadería y de las razas autóctonas que se crían, así como de su origen. También se abordará el área de extensión de esta actividad y su impacto económico y social.

En efecto, en el Norte de África, como en todos los países del perímetro mediterráneo, la ganadería constituye una base económica importante, hasta el punto de que se ha convertido en uno de los principales componentes de la agricultura. Los medios de producción de este sector se basan en la cría de ganado mayor y menor. El primero está constituido, según el número de cabezas, por los bóvidos, los equinos y los diomedarios. El segundo está formado principalmente por ovinos y caprinos. Los productos derivados de ese ganado (pieles, lana, cuero, leche, carne) proporcionan materia prima al artesanado local tradicional, pero también a ciertos sectores de la industria agro-alimenticia.



La ganadería, base importante de la economía del norte de África.

La actividad ganadera provee suficientemente el mercado nacional de consumo en productos lácteos, 90%, y en carnes rojas, 98%. Ésta participa en un 25% en el Producto Interior Bruto y provee el 20% de los empleos agrícolas (Boujenane, 2003).

Las zonas de ganadería en el Norte de África

Las zonas ganaderas, en el Norte de África en general y en Marruecos en particular, dependen del marco orográfico, climático y botánico. Están también determinadas por las condiciones socioeconómicas, que a menudo son más fuertes que los factores físicos y las condiciones naturales. En todo caso, la distribución geográfica de los bóvidos está lejos de ser uniforme, ya sea en el caso de Marruecos como en el resto del Magreb.

Por lo que respecta al clima de Marruecos, éste se caracteriza por grandes contrastes que se deben a muchos factores. Sobre todo su posición en latitud; su proximidad a los dos mares, Atlántico y Mediterráneo; sus grandes unidades físicas, en particular las montañas elevadas, vastas planicies y grandes hamadas jalonadas en el sur por el desierto (Hardy y Celerier, 1933).

Así, por su extremo meridional, que comienza en el paralelo 21, y su extremo septentrional, que llega por el norte al paralelo 36, Marruecos se asocia a numerosas zonas climáticas: tropical en el sur, mediterránea en el norte, oceánica en el oeste, fría y húmeda en las montañas (-10° a 2000 m de altitud y -20° por encima de los 3000m y en las altas depresiones húmedas) (Fougerolles, 1981).

Esta situación geográfica del país, así como la disposición de las cadenas atlásicas, de las que muchas cimas superan los 3000 metros, han sido determinantes para el clima de Marruecos, que es por otra parte más

húmedo que los de Argelia o Túnez. Ello ha favorecido el desarrollo de una vegetación rica y variada y de una hidrografía abundante, elementos necesarios para la agricultura y la ganadería.

Además, por lo que respecta al modo de vida tradicional y las condiciones socioeconómicas, los testimonios de la etnografía son elocuentes, en la medida en que la mayor parte de los estudios realizados en ese dominio son unánimes en confirmar que la ganadería, como complemento indispensable de la agricultura, se ha desarrollado en las regiones con un fuerte componente de población sedentaria. Estas zonas corresponden históricamente a entidades geográficas consideradas como origen de antiguas civilizaciones rurales, como el Rif central y occidental; el Alto Atlas y el Anti-Atlas occidentales (Joly, 1954; André, 1955).

En efecto, de esas condiciones bioclimáticas, geográficas y orográficas han resultado modos de vida bastante variados relacionados con la ganadería y la agricultura, que no siempre son fáciles de determinar. Entre ellos podemos citar el nomadismo con sus variantes: nomadismo pleno, seminomadismo, nomadismo de montaña y trashumancia, que son según Scholz (1992) modos de vida y de gestión definidos a partir de características y de aspectos propios a cada variante. Pero, en general, el nomadismo es un término empleado para designar a poblaciones cuyo género de vida se basa en la ganadería y la búsqueda permanente de agua y pastos para las manadas. Este condicionante exige a las comunidades humanas desplazamientos y migraciones según las estaciones y la situación geográfica. Esos desplazamientos pueden realizarse sobre pequeñas distancias, pero cuando las condiciones climáticas lo imponen se llevan a cabo largos recorridos para satisfacer las necesidades de las manadas.

Las variantes del nomadismo que son susceptibles de suscitar nuestro

interés en este artículo son sobre todo el seminomadismo y la trashumancia, debido a la presencia de bóvidos en sus actividades ganaderas. La trashumancia vertical se localiza exclusivamente en las montañas del perímetro mediterráneo y sus zonas áridas limítrofes (Scholz 1992).

Por otra parte, los bóvidos han sido criados tradicionalmente por poblaciones que ocupan los fondos de valles húmedos o los piedemonte de montañas suficientemente bien irrigadas, sobre todo los rebordes septentrionales del Medio Atlas y el Alto Atlas.



FOTO: Abdellah Salih
Los bóvidos, una de los grupos del ganado mayor de la región.

Así, estos dos modos de vida, a saber el seminomadismo y la trashumancia, se practican por poblaciones sedentarias y seminómadas; pero que tienen en común la práctica de la ganadería y la agricultura a la vez. Por lo que respecta a la cría de ganado, las manadas están constituidas principalmente por ovinos y caprinos. Los bóvidos, que tienen un área de extensión más reducida, se crían sobre todo como complemento y su ganadería constituye según André (1955) una necesidad técnica. Este tipo de animales reclama una alimentación sustanciosa y pastos ricos y permanentes.

Las razas de bóvidos y sus orígenes

La raza de bóvido más extendida en el Norte de África es conocida bajo la apelación de raza parda del Atlas. Ha sido descrita como una «raza remarcablemente adaptada a las condiciones difíciles del país (...) poseyendo cuernos cortos y es reconocible por su pelaje pardo uniforme» (Agabi, 1991: 1554).

La manada de bovinos marroquí actual está dominada por el tipo local seguido de otros tipos genéticos mejorados o cruzados. Así, el tipo local está representado principalmente por cuatro razas locales que son a saber:

- La raza parda del Atlas
- La raza Oulmès-Zaer
- La raza Noir-Pie de Meknès
- La raza Tidili

La primera raza es común a todo el Norte de África y ocupa particularmente las regiones montañosas. Por el contrario, la segunda se limita a su cuna de origen en las mesetas y llanuras atlánticas, no lejos de Rabat (Oulmès y meseta Zaer-Romani). Su origen es objeto de controversia. Para unos autores sería el fruto de un cruce antiguo con las razas ibéricas (Grimpret, 1954). Para otros no es sino una variedad de la raza Parda del Atlas (Joshi et al., 1957; French et al., 1967; citados por Boujenane, 2002).

La tercera, conocida como raza Noir-Pie de Meknès, no se localiza sino en Mequinés (de donde toma su nombre) y tierras adentro de esta ciudad imperial. Además no debe extrañar que, entre sus orígenes posibles, uno esté ligado a la antigua función de esta ciudad como capital imperial de Marruecos en el siglo XVII. Según Boujenane (comunicación oral) es probable que esta raza sea de origen holandés y que fuera entregada como regalo al emperador de Marruecos por las misiones diplomáticas europeas, probablemente la portuguesa.

La cuarta y última raza se denomina Tidili. Su nombre indica que es originaria de la zona Presahariana marroquí y es criada por los sedentarios del valle del Draa y sus oasis. Para muchos autores, como Duplan (1994); Ezzahiri et al. 1984 citados por Boujenane (2002), esta raza sería una variante de la raza Parda del Atlas que ha experimentado una selección para mejorar su producción lechera desde hace mucho tiempo.

Las razas mencionadas más arriba se caracterizan por su resistencia a las amplitudes térmicas (calor y frío), a ciertas enfermedades, a la subalimentación y, sobre todo, disponen de una facultad extraordinaria para desplazarse por medios difíciles y accidentados (Boujenane, 2002). En efecto, la estructura genética del tipo local y su gran rusticidad han sido determinantes en la repartición geográfica de la cabaña de bóvidos. El área de cría de la raza local y sus variantes está localizada principalmente en zonas climáticas áridas, semiáridas y en regiones montaño-

sas húmedas, ciertamente, pero con un relieve muy accidentado. El origen de estas razas locales, fundamentalmente el de la raza Parda del Atlas, está asociado probablemente a la aparición de los bóvidos domesticados en el Norte de África.

La aparición de los bóvidos en el Norte de África

Desde finales de los años sesenta, se ha establecido un consenso entre zoólogos, botánicos y arqueólogos que considera que el Próximo Oriente, y particularmente la región conocida como Creciente Fértil en Mesopotamia, es el lugar de origen y aparición de la domesticación de los animales. Esta implantación ha contribuido directamente, con la domesticación de las plantas, al establecimiento del proceso irreversible de sedentarización y neolitización y sobrevino aproximadamente hacia el VIII ó IX milenio antes de Cristo. Las primeras especies domesticadas por el ser humano, según Zeder et al. (2000), son los ovinos y caprinos salvajes de las montañas de Anatolia, El Taurus y Los Zagros. A ellos les siguen los cerdos y los bóvidos. Estas especies, una vez domesticadas, se expandieron hacia el Oeste hasta llegar a África y Europa.

En el Norte de África, la cuestión de la aparición de los bóvidos y de su domesticación ha sido objeto de debate entre los autores que trabajan en esta región del mundo, de manera que se han emitido muchas hipótesis. Entre estos autores, Aumassip (Aumassip et al. 1994) parece considerar el Valle del Nilo, El Sahara y el África del Norte como zonas de cría de bóvidos desde el VI milenio antes del presente. Por el contrario, Higgs (1976) sugiere que el Norte de África fue un centro original de domesticación y cría de vacuno hacia



FOTO: Abdellah Salih
Valle húmedos y pies de montañas bien irrigadas favorecen la cría.





FOTO: Abdelilah Salih

Hay bóvidos de tipo local o genéticamente mejorados o cruzados.

el V milenio antes de Cristo. Esta ganadería ha sido precedida forzosamente por la domesticación de las especies que se crían en el marco de un proceso que comenzó con «la caza con previsión, el sacrificio selectivo y grados crecientes de control de los animales» (*ibid.*: 315). Además, la hipótesis propuesta por Muzzolini (1991), incluso si no está aceptada unánimemente por los investigadores, sigue de actualidad. Así, para este autor, el *Bos primigenius*, especie salvaje presente desde el cuaternario en África del Norte y el Sahara, constituye el ancestro de la especie africana domesticada, tradicionalmente denominada *Bos africanus*. Este animal se ha descrito como un bóvido con cuernos largos, finos y en forma de lira. Siempre según este autor, ese tipo sería sustituido en el Magreb y la costa mediterránea, en época proto-histórica e histórica por el tipo *brachicero*, que constituiría el origen de las razas indígenas actuales.

La ausencia de datos fiables, obtenidos en excavaciones arqueológicas sistemáticas vuelve difícil, al menos en el estado actual de nuestros conocimientos, la identificación de la época y del espacio de la domesticación de bóvidos y otros animales en el Norte de África. A este problema se une, evidentemente, la mala conservación de los restos fósiles de fauna doméstica (Kaache, 1996). Ante esta espinosa situación, el recurso a la «iconografía rupestre» fue determinante para deducir el estatus doméstico de los bóvidos y de otras especies. Lo esencial de la documentación que ha servido para formular las hipótesis relativas a la domesticación de África del Norte y el Sahara se ha basado en el arte rupestre.

En efecto, ha sido a partir de los paneles grabados o pintados y de una serie de imágenes y de escenas que muestran claramente relaciones directas entre el ser humano y el ani-

mal, así como la familiaridad que parecen compartir, que el consenso sobre la primacía del Oriente Próximo en la domesticación de los animales se ha roto. Así, los autores de las figuraciones rupestres han podido, probablemente sin saberlo, poner de relieve las variaciones individuales y las características de cada tipo de bóvido, ya sea por la variedad de cornamenta o de pelaje (Espérandieu, 1952). Esta diversidad, casi infinita, así como la abundancia de bóvidos domesticados en los frescos saharianos y las superficies grabadas magrebíes, ha permitido a investigadores de muchas disciplinas seguir la evolución histórica de esta domesticación y crear, incluso, un estilo, denominado «bovidiano» en las clasificaciones establecidas para el arte rupestre norteafricano y sahariano. Por otra parte, además de la variedad de escenas denominadas «sociales o rituales» y de características anatómicas o morfológicas aparentes, como la decoración de los pelajes y la forma de las cornamentas, que traducen cruces repetidos y una ganadería estructurada; las pinturas y grabados rupestres revelarán también la presencia de otro género de indicaciones propias a la domesticación y que nosotros consideramos como «culturales». Se trata de accesorios llevados por los bóvidos o utilizados en la monta, el tiro o la dirección de las manadas, fundamentalmente la brida, el collar, los colgantes yugulares, el paño de albarda, la silla de montar, la traba ...etc. Estos son signos de la apropiación del ganado por el ser humano (Huard, 1962).

En el Norte de África, las figuras de bóvidos han sido señaladas en todas las grandes áreas rupestres

conocidas hasta el presente, ya sea en el Atlas sahariano argelino o en el Sahara atlántico y el Presahara marroquíes. Esta última zona contiene una gran número de yacimientos con bóvidos, fundamentalmente en el Valle del Dra y las franjas meridionales del AntiAtlas. Se concentran en la mayoría de los casos alrededor de las cuencas hidrográficas de los afluentes del Dra, como el Tamanart, Akka, Tata y también hacia la cabecera de la cuenca del Oued Eç çayad-Noun y su principal afluente, el Assif n kelmt. Estos cursos de agua, no hace mucho activos en un periodo climático más clemente, han propiciado las condiciones ecológicas particularmente favorables para la cría y el cuidado del ganado vacuno. Hay que tener en cuenta que las necesidades de este animal en hierba y agua son netamente superiores a las de los camellos o los caprinos, que son los que se crían exclusivamente en la actualidad en esa región.

Las obras rupestres del área presahariana norteafricana han proporcionado información que nos indica que las poblaciones prehistóricas de estas regiones ricas en bóvidos, que se grababan a menudo en grupos, han conocido y practicado la cría de estos animales. Autores como Espérandieu han intentado minimizar el aporte de las zonas rocosas del Magreb en documentos ru-



FOTO: Abdelilah Salih

Hay obras rupestres en zonas muy repartidas.



pestres, porque considera que «los rupestres del Magreb ofrecen menos imágenes de animales domésticos» (1952: 551). Este juicio de valor no podrá mantenerse ni ser tomado en consideración, en la medida en que el inventario de los yacimientos rupestres descubiertos en aquella época no estaban más que en sus inicios. Habría al menos que precisar de qué especies de animales se trata, y sobre todo que el origen de esas especies no está siempre claro o identificado. Los frescos saharianos, del Tassili en particular, si se comparan con los grabados magrebíes están ciertamente más animados y presentarían una serie de escenas denominadas «sociales, culturales o rituales».

En cambio, y contrariamente a las alegaciones de Espérandieu, el Norte de África ha proporcionado documentos rupestres que implican claramente que la ganadería está comprobada en el caso de los bóvidos. Los signos e indicaciones considerados como reveladores de la domesticación consumada y de una ganadería estructurada están presentes en las áreas rupestres. Entre esas indicaciones, podemos encontrar figuradas, representaciones de bóvidos porteadores o de monta, enjaezados enarbolando atributos o accesorios como jalones entre los cuernos, colgantes yugulares de formas variadas... etc.

Además, la antigua tradición del bóvido porteador o montado se ha perpetuado en África del Norte (Marruecos, Argelia occidental) hasta el comienzo del siglo XX. Ésta era practicada por los pastores seminómadas del Medio Atlas, principalmente por los grupos Sanhaja, originarios del Presahara. Los bueyes han servido sobre todo para el transporte de mujeres, de niños y de equipajes durante los desplazamientos estacionales entre los pastos de verano, en la montaña, y los de invierno en la planicie o los valles.



FOTO: Abdellah Salih

Otro testimonio rupestre.

Según Huard (1962), el transporte de mujeres sobre bueyes se ha mantenido en toda la zona subsahariana meridional.

La gran repartición geográfica de las áreas rupestre ricas en bóvidos supone una gran movilidad entre los pastores y desplazamientos hacia las zonas más atractivas, ricas en agua y pastos, pero también en caza puesto que la ganadería no excluye la práctica cinegética. Estos desplazamientos se convirtieron en frecuentes, incluso definitivos, después del desecamiento progresivo del Sahara y sus márgenes. Este fenómeno provocó el repliegue de los seres humanos y sus manadas hacia «lugares-refugio» más favorables como podrían serlo los arranques presaharianos del Atlas y sus rebordes.

Conclusión

Se ha tratado la cuestión de la domesticación y la cría de ciertos animales, particularmente el ganado vacuno, avanzando proposiciones en el sentido de su resolución gracias al análisis de numerosas obras rupestres pintadas o grabadas. Estas figuraciones han proporcionado testimonios innumerables e innegables sobre la domesticación de los bóvidos y su cría en África del Norte en el curso del holoceno, por poblaciones que dominaban las técnicas de la ganadería y practicaban a la vez la caza como apoyo. Además, el análisis de los documentos rupestres ha contribuido mucho al establecimiento del origen de las especies domésticas actuales (bovinos, ovicaprinos y equinos) y ha permitido a los zoólogos y paleontólogos seguir la evolución de estas especies sobre todo cuando faltan los vestigios paleontológicos y los datos zoológicos.

El arte rupestre se constituye así en una fuente paleohistórica importante y en un testimonio rico en informaciones sobre las comunidades o las sociedades de seres humanos que lo han creado. Estos datos, una vez reubicados en su contexto natural y cultural pueden informarnos, según el enfoque de cada disciplina, de las relaciones del ser humano con su medio, su economía y sus creencias espirituales.

Traducción: Amelia Rodríguez Rodríguez



FOTO: Abdellah Salih

Las obras rupestres: una gran fuente de información.

Bibliografía

- AGABI G. 1991, *Bœuf (Pays berbères du Nord)*, Encyclopédie Berbère, Tome X, Aix en Provence, Edisud, p. 1554.
- ANDRE A. 1955, *Élevage: Bovins, Porcins, Camélidés, Equidés*, Atlas du Maroc, section X- Géographie économique: élevage, Institut Scientifique Chérifien, Rabat.
- AUMASSIP G. et al. 1994, *l'élevage au Sahara*, in: Milieux, hommes et techniques du Sahara préhistorique. Problèmes actuels, Paris, l'Harmattan, p. 137-160.
- BOUJENANE I. 2002, *Les races bovines au Maroc*, Rabat, Actes Editions.
- BOUJENANE I. 2003, *l'Agriculture à travers l'Oratoire*, Agriculture et humanisme, Rabat, Actes Editions.
- ESPERANDIEU G. 1955, *Domestication et élevage dans le Nord de l'Afrique au Néolithique et dans la Protohistoire d'après les figurations rupestres*, in: Actes du 2^{ème} Congrès Panafricain de Préhistoire, Alger, Balout L.; Ed. Alger, service des Antiquités, p. 551-573.
- FOUGEROLLES A. 1981, *Le Haut Atlas central, Guide alpin*, Casablanca, IDEALE éditions.
- GAUTIER A. 1990, *La domestication: et l'homme créa ses animaux*, Paris, Errance, le jardin des Hespérides.
- GRIMPRET J. 1954, *L'élevage bovin au Maroc*, Maroc médical, 353, p. 77-83.
- HARDY G. & CELERIER J. 1933, *Les grandes lignes de la géographie du Maroc*, Paris, 3^{ème} édition.
- HIGGS E. S. 1976, *Les origines de la domestication*, in: la Recherche, n°66, 17, P. 308.
- HUARD P. 1962, *Figurations sahariennes de bœufs porteurs, montés et attelés*, Rivista di storia dell'Agricoltura, Atel-Roma, p. 3-23.
- JOLY F. 1954, *Élevage: ovins et caprins*, Atlas du Maroc, section X, géographie économique: élevage, Rabat.
- KAACHE B. 1996, *L'origine des animaux domestiques au Maroc: état des connaissances*, in: Préhistoire Anthropologie Méditerranéennes, Tome 5, LAP VI0, Université de Provence, Aix en Provence, p. 85-92.
- MUZZOLINI A. 1991, *Bœuf (Préhistoire)*, in: Encyclopédie Berbère, T. X, Aix-en-Provence, Edisud, p. 1547-1554.
- SCHOLZ F. 1992, *Nomadismus, Bibliographie*, Das Arabische Buch, Berlin, p. 16-20.
- ZEDER M. A. & HESSE B. 2000, *The Initial Domestication of Goats (Capra Hircus) in the Zagros Mountains 10 000 Years Ago*, Science, n° 287, p. 2254-2257.

ères du
Tome X,
54.
Porcins,
i Maroc,
omique:
Chérifien,
vage au
chniques
oblèmes
37-160.
ovines au
à travers
manisme,
cation et
rique au
ohistoire
stres, in:
ricain de
Ed. Alger,
573.
Atlas con-
IDEALE
cation: et
x, Paris,
des.
bovin au
77-83
Les gran-
du Maroc,
es de la
, n°66, 17.
iennes de
t atteés,
Atel-Ro ma,
t caprins,
éographie
nimaux do-
es cor nai-
thropologie
, LAP MO,
Provence,
istoire), in:
X, Aix-en-
54.
Bibliogre-
h, Berlin,
The Initial
ora Hircus)
Years Ago,
7.



Casa de madera con tejado de zinc localizada en el pago de Lomo Garachico en La Palma.

La pervivencia de la casa de madera en La Palma: subsistencia, pobreza y explotación agraria

Pedro C. Quintana Andrés
Doctor en Historia

Un reciente encuentro organizado por la Asociación Cultural *Día de las tradiciones canarias* sobre la vivienda pajiza (noviembre de 2002), nos sirvió para observar con mayor atención la distribución de este tipo de viviendas por la geografía regional pero también otros tipos formas de hábitats relacionados con los sectores poblacionales más humildes del espacio agrario o urbano (cuevas, reutilización de las casas canarias, chozas, casas terreras, corrales de viviendas). En la actualidad un sustancial volumen de estas viviendas de los grupos populares ha quedado al margen de las iniciativas propiciadas por las instituciones locales o regionales por preservar los inmuebles más destacados por su valor patrimonial, ya dentro de los núcleos urbanos como en los pagos rurales. En islas como Gran Canaria, por ejemplo, una de las viviendas más usada por los sectores populares fue la cueva con una gran dispersión por todo su territorio insular, encontrándose protegida en la actualidad sólo una ínfima fracción, en especial, aquéllas presuntamente relacionadas con el pasado aborigen. Del mismo modo, en la citada isla la vivienda terrera emplazada en los cascos antiguos de cierto relieve histórico ha quedado en parte preservada, casi todas de origen burgués, mientras que otras de carácter popular, como las existentes en los llamados *Riscos de Las Palmas* se encuentran al margen de su rehabilitación o de una próxima atención ¿Quizá por estar enclavadas en barrios populares? ¿no poder ser rehabilitadas para su posterior venta a un alto precio? ¿no entrar dentro de lo que es la *arquitectura oficial* establecida para un determinado período histórico?

En La Palma la diversidad y abundancia de su patrimonio histórico inmueble y mueble se ve enriquecido por la pervivencia de usos y costumbres agrícolas, festivas, gastronómicas o religiosas que no son sólo relictos de un tiempo pasado, pues su vigencia entre la población

aún permite diversos análisis de carácter etnográfico de notable calado que, desgraciadamente, apenas si se pueden ya simplemente esbozar en otras islas. Este amplio repertorio de elementos y costumbres se encuentra en un variado estado de conservación desde la casi desaparición de la documentación histórica, de la cual apenas queda una mínima parte tras ser ninguneada hasta fechas recientes, hasta el considerable resurgimiento de industrias artesanas como la textil, el bordado, la vitivinícola, etc. La vivienda tradicional ha sido otro de los aspectos donde se ha generado una evolución positiva en el conjunto de las recuperaciones, aunque un alto porcentaje de éstas han sido recreaciones oníricas de presuntas realidades históricas, ignorándose por sus promotores la necesidad de realizar un trabajo de recuperación histórica mediante el estudio de sus estructuras, las composiciones y el respeto por el pasado. La *nestorización*, es decir, la transformación desde una visión particular del pasado efectuada por arquitectos y rehabilitadores de los inmuebles palmeros ha llevado hacia una tendencia de arquetipos cada vez más cercanos a recreaciones de lo que nos gustaría que hubiera sido el pasado pese a ir contra su veracidad, influyendo en ello la necesidad de crear espacios válidos para atraer a una ingente masa de turistas y obtener las oportunas subvenciones de rehabilitación. Esta actitud de *todo vale* en aras de satisfacer los deseos espurios de ciertos sectores ignorando conscientemente o no al pasado, a las manifestaciones históricas y a las tradiciones, se une a la casi inexistente presencia de profesionales preparados para afrontar los retos de observar, entender, asimilar, intervenir o determinar cuál es el patrimonio real de una población, cómo puede éste continuar realizando una función, dónde se puede ejercer las intervenciones para su adecuación y qué premisas son las básicas para reconocer las singularidades de los conjuntos patrimoniales en cada fase histórica hasta el presente.

Del mismo modo, los conceptos de *tradicional*, *histórico*, *popular* o *canario* son utilizados de forma subjetiva por cada sector de la población sin hacerse una verdadera reflexión de por qué una vivienda nobiliaria o enclavada en un centro urbano de entidad puede ser considerada tan o más *popular*, *tradicional* o *canaria* que una vivienda pajiza, una cueva o una casa de tablas. Si la imagen de Santa Cruz de La Palma son las viviendas balconadas de la Avenida Marítima ¿Por qué no alcanzan esa misma categoría los múltiples ejemplos puros de viviendas populares de raigambre regional que se localizan en las calles de los barrios de San Sebastián, Molinos o Jorós? La evidente selección de *lo que es* y *no debe ser* la representación de lo canario ha supuesto la magnificación de los elementos muebles e inmuebles tradicionales relacionados con los sectores de poder registrados en las islas durante todo su período histórico hasta el presente. Dentro de este último grupo se encuentran las viviendas de tablas en La Palma, abandonadas por los teóricos del patrimonio, desconocidas para gran parte de los investigadores, ignorada para los gestores culturales o de escasa entidad *popular* y *canaria* para los furibundos rehabilitadores necesitados del óbolo institucional, pese a ser esta uno de los inmuebles habituales en La Palma para el alojamiento de una notable fracción de la población rural hasta las primeras décadas del siglo XX.

La casa de tablas: su evolución histórica

En La Palma la evolución de las tipologías constructivas de sus viviendas fue un proceso de notable dinamismo desde casi los inicios de la colonización europea. La isla se convirtió en un crisol de aportaciones culturales traídas por los propios colonos (castellanos, portugueses, flamencos, irlandeses), esclavos (moriscos, africanos, turcos) o el reducido grupo de aborígenes supervi-

seguido
nómica
por enc
rural ma
se a otr
consign
dad, tar
cacione

El r
Palma c
barranc
compro
viedades
cas o m
dades: l
otros in
el análisis
de la G
dos prin
el término
el último
San An
riores ra
lisis en e
localizar
facilitar i
su distrib
estado a
ción futu
to dentr
palmero

En e
Lo no G
comunic
total de
ble, tres
Lo no Ga
ubadas
trulas s

Esta vivie
como alm

seguido realizando una función económica (habitación, almacén, corral), por encontrarse en zonas de éxodo rural masivo o sus dueños trasladarse a otras zonas, ocasionándose el consiguiente descuido de la propiedad, tanto en tierras como en edificaciones.

El rastreo de la zona este de La Palma desde Fuencaliente hasta el barranco de los Sauces supuso la comprobación de la presencia de viviendas con las citadas características o modificaciones en tres localidades: El Granel -ya analizadas por otros investigadores que efectuaron el análisis de dos viviendas-, el Cubo de la Galga y Lomo Garachico, los dos primeros pagos emplazados en el término municipal de Puntallana y el último dentro de la jurisdicción de San Andrés y Sauces. Quizá posteriores rastreos de contrastación y análisis en esta área de la isla permitirán localizar nuevas casas capaces de facilitar información de la amplitud de su distribución durante el siglo XX, su estado actual, los usos y la proyección futura de su posible sostenimiento dentro del patrimonio cultural palmero.

En el Cubo de la Galga y en el Lomo Garachico, centros de esta comunicación, se han registrado un total de diecinueve viviendas de tablas, tres en el Cubo y dieciséis en el Lomo Garachico, teniendo dos de las ubicadas en el primer lugar reconstruidas sus paredes y techos con blo-

ques de cemento y planchas de zinc, aunque aún mantenían la estructura heredada. En el Lomo las viviendas se encuentran casi todas deterioradas, tres de ellas completamente destruidas, sirviendo las que se sostienen en pie de pajar, cuarto de aperos y/o trastero. En la mitad de las registradas se han hecho cimentaciones de hormigón o se han modificado en parte sus paredes con la introducción de bloques, la creación de nuevos cuartos, etc. En un sólo caso la vivienda se encuentra cubierta de madera mientras que en el resto se ha optado por cubrir o superponer láminas de zinc en el techo, éstas han sustituido la totalidad de la madera, salvo la destinada a la armadura del tejado (tijeras, hileras, flechales) o se ha optado por cubrirla de tejas. En cuatro viviendas los techos han sido pintados de colores (rojo) y en el resto muestran la oxidación del zinc, al mismo tiempo en varios inmuebles se registran combinaciones de lienzos de nuevas paredes construidas en obra de albañilería o piedra seca unidas a tramos elaborados con madera o paja trenzada, la última solución en las partes más elevadas, las cercanas al techo de la edificación.

La madera usada para la construcción de las casas encontradas en Lomo Garachico es el acebiño y la faya, obtenidas en las zonas cercanas a la población, en detrimento, tal como sucedía en etapas anteriores, de maderas como la tea, usada en la zona oeste de la isla -sin la presen-

cia del monteverde-, quizá por la cercanía de las áreas de obtención del material, la facilidad de renovación, el valor de este tipo de madera, evitar pedir los permisos necesarios para la tala de pino -largos y costosos- ante las autoridades locales o destinarse la tea hacia la exportación, comercio de alta rentabilidad al abastecer las demandas constructivas de la capital insular o hacia otras islas. Las dimensiones de las casas se establecen entre los 3,66 metros de ancho hasta los 3,90, con un largo situado desde los 4,60 a los 6,60, lo que supone viviendas cuyo espacio por piso se sitúa entre los 17,94- y los 24,15-25,74 metros cuadrados, multiplicándose las superficies al tener gran parte de ellas dos pisos por lo que dan unas superficies situadas entre los 35 y 52 metros cuadrados.

Las casas originales han sido colocadas sobre bases de hormigón o sobre habitaciones realizadas en mamposterías en fechas recientes, algunas datan de los años cincuenta y sesenta, con la intención de duplicar las superficies y de fijarlas al suelo. Las alturas de las construcciones son variadas aunque se establecen entre los 4,50 y 4,80 metros, destinándose el piso bajo a guardar aperos de labranza y el superior a pajar. En todo caso, la destrucción del 30% de las registradas y el abandono de otras tantas apenas si permiten definir de forma clara unas estructuras muy difuminadas por las alteraciones realizadas a lo largo de los años. Las separaciones entre el piso superior e inferior se realiza a base de un envigado conformado por palos de las citadas maderas o castaño apoyados sobre los muros, sobresaliendo en el exterior de la vivienda, contabilizándose en las casas de mayor amplitud entre 11-12 palos, sobre los que se colocan las tablas del mismo material, sujetas por clavos, que sirven de piso a la estancia superior. La armadura del tejado está compuesta por los correspondientes flechales, la hilera central, entre 9 y 10 tijeras y 4 espigones, a los que se une un forro de tablas paralelas a los flechales que quedan al descubierto en el interior, mientras en su exterior debían estar tapadas de paja o tablas, aunque en la actualidad todas ellas están cubiertas de planchas de zinc o, como sucede en el Cubo de la Galga, con tejas. Algunos de los actuales lugare-



Esta vivienda fabricada en su totalidad de tablas es utilizada en la actualidad como almacén de aperos de labranza.

ños y propietarios especificaron que todas ellas se conformaban antiguamente de madera y los techos, de forma habitual, eran de paja, traída de la zona de Los Llanos, Tijarafe o Garafía, especialmente la de centeno, la más adecuada para efectuar el colmo.

Ninguno de los informantes, algunos con edades superiores a los setenta años, recordaban cuándo se habían construido las viviendas pues pertenecían a familiares, abuelos, suegros, etc. En todo caso, sí evocaban que éstas habían sido la morada de los campesinos en otras épocas, pues una de las propietarias aseguraba oír en varias ocasiones decir a su abuelo las veces que había trasladado la casa de madera por sus terrenos agrícolas en función de las labores a realizar en cada temporada, siendo su morada provisional durante ese período, aconteciendo lo mismo cuando iban al monte a recoger madera, pinocha o a obtener resina. Otros vecinos, con menos edad que los anteriores, especificaban que aproximadamente desde los años cincuenta dichas casas se habían destinado a corrales, especialmente para guardar las yuntas de vacas, pájeros y/o cuarto de aperos de los campesinos, siendo, quizá en ese momento cuando se optó por fijarlas en un determinado lugar, siempre cerca de las casas y de los terrenos agrícolas adyacentes. Todos ellos incidían en la abundancia de construcciones de esta tipología en la zona en épocas anteriores, aunque la emigración, el abandono de la agricultura y el uso urbano del suelo coadyuvaron a su destrucción, siendo ejemplo de ello algunas viviendas arruinadas en el Lomo Garachico, al estar sus dueños asentados en Tenerife o Venezuela. En el Cubo de La Galga la presencia de viviendas de madera es anecdótica ya que las escasas que quedan se encuentran muy alteradas por las modificaciones introducidas, sustituyéndose las antiguas estructuras de madera por ladrillos y cemento, salvo en un caso donde aún mantiene parte de sus paredes.

En 70% de las construcciones registradas son utilizadas por sus dueños como almacén y en un caso como corral de ganado mayor, quizá este uso sea el factor primordial



FOTO: Pedro C. Quintana Andrés

En algunas viviendas las estructuras y paredes de madera se mantienen casi intactas pese a su antigüedad y abandono.

para que aún se cuente con ellas en el presente. La multiplicación de viviendas de nueva planta a su alrededor indica que la presencia de estas antiguas construcciones en la zona está próxima a su fin, pues dichas casas se muestran como una futura reserva de suelo para ulteriores construcciones o ampliaciones de las casas de habitación de los propietarios.

Conclusiones

La casa de madera en La Palma es un relicto histórico de un pasado relativamente reciente asociado a la pobreza, la necesidad y, en diversas ocasiones, la marginalidad, pero esa realidad no es un factor determinante para su erradicación sino algunas de las múltiples razones para su mantenimiento y protección. El deseo de recuperación de la vivienda popular debe abarcar también las viviendas más humildes, especialmente cuando una amplio sector de la población moró en ellas y fue un elemento común al paisaje insular de islas como Tenerife o La Palma. Los criterios y categorías de las recuperaciones no deberían corresponder sólo a los aspectos relacionados con la riqueza de los materiales, la amplitud de las estructuras, el grupo social propietario o el lugar de emplazamiento, sino también a sus aspectos históricos y sociales.

La necesidad de indagar sobre nuestro pasado es cada vez más necesaria cuando se abordan temas tan

importantes como la recuperación de nuestras tradiciones o el análisis de los contextos históricos donde éstas se generan. La vivienda tradicional es uno de dichos elementos necesitados de documentación para abordar no sólo recuperaciones o rehabilitaciones sino formas de hábitat, de construcción, de usos y de distribución social. La necesidad de analizar, de reflexionar y de comprobar cada paso cuando nos enfrentamos al patrimonio histórico o ante manifestaciones etnográficas tiene que ser un deber para todo investigador, no sólo con la idea de establecer un marco real para el desarrollo de sus conclusiones, sino también para salvaguardar para el futuro en su justa medida el legado recibido del pasado.

Bibliografía

- GLAS, G.: *Descripción de las Islas Canarias*, 1764. La Laguna, 1982.
- LORENZO RODRÍGUEZ, J.B.: *Noticias para la historia de La Palma*. Tomo I, La Laguna, 1987.
- MERINO, P.-PAIS, J.: "La arquitectura popular en el municipio de Puntallana (La Palma): dos ejemplos de edificaciones de cubierta vegetal", en *El Pajar. Cuaderno de etnografía canaria*, nº 14. La Orotava, 2003, p.p. 30-37.
- PÉREZ VIDAL, J.: "La vivienda en Canarias. Datos para su estudio", en *Anuario de Estudios Atlánticos*, nº 12. Madrid, 1967, p.p.41-113.
- QUINTANA ANDRÉS, P.: "Las casas pajizas en la isla de La Palma: tradición y realidad histórica", en *El Pajar. Cuaderno de etnografía canaria*, nº 14. La Orotava, 2003, p.p. 45-51.



En este ejemplo la casa se encuentra situada sobre una habitación de iguales dimensiones construida de bloques y argamasa (Lomo de Garachíco).

viente tras la colonización. Todo ello se plasmó en un rico conglomerado de tradiciones, siendo una de sus manifestaciones más palpable la vivienda, pues en un mismo espacio geográfico convivieron las casas de influencias andaluzas y portuguesas con el uso de la vivienda troglodita o las casas pajizas construidas con paredes de piedra o madera. De esta mezcla de manifestaciones culturales en las viviendas se hacía eco ya el ingeniero Leonardo Torriani a fines del siglo XVI, especialmente de las existentes en Santa Cruz de La Palma, pues *las casas son blancas, fabricadas a la manera portuguesa, estrechas por dentro, y en general sin pozos ni patios*. Impresiones similares las tuvo G. G. a mediados del Setecientos en su visita a la isla, donde la crisis agrícola había multiplicado el número de pobres que habitaban en viviendas de escasas dimensiones, fabricadas con los materiales más abundantes y baratos en cada lugar y cubiertas, en la mayoría de las ocasiones con paja. Durante la citada centuria el número de esta tipología de viviendas aumentó proporcionalmente al de las recesiones económicas registradas, factores determinantes en el desmantelamiento de la economía palmera a fines del Setecientos, ahondada con mayor ímpetu con la grave inflación registrada en las islas desde el ocaso de la citada centuria hasta las dos primeras décadas del siglo XIX. A comienzos del Ochocientos las descripciones sobre la situación económica de la isla no podían ser más pesimistas, tal como reflejaba Esco-

lar y Serrano al hacerse eco de los niveles de pobreza alcanzados por una sustancial fracción de la población, ya que muchos de sus vecinos estaban alojados *en chozas, cuyas paredes cubiertas de pajas son un confuso agregado de cantos de lava que dan paso libre al sol y al aire*. Su visita a Santa Cruz de La Palma no le produjo mejor impresión al comprobar que el espacio circundante a las dos vías principales de la población se encontraba habitado *por gente pobre, y por lo mismo son sus edificios miserables*, mientras las casas de mayor relevancia eran *morada de los principales caballeros de la isla*.

La vivienda pajiza, tanto con paredes de piedra como de madera, fue la vivienda popular en la isla durante el Antiguo Régimen, en la que se refugiaron de forma habitual los sectores populares de la población (jornaleros, medianeros, pequeños artesanos o asalariados), registrándose su presencia por toda la geografía insular. La abundancia de madera, especialmente en las áreas del norte de la isla, implicó el predominio de una variante de este tipo de viviendas caracterizada por la realización de toda la construcción en este material, inclusive los

techos que podían estar cubiertos de paja, aunque en muchas ocasiones se recurrió a las ramas de brezos o de helechos ante la imposibilidad de conseguirla, al cultivarse el centeno, cuya paja fue la más demandada para la realización de los colmos, en la zona oeste de la isla, o la incapacidad económica para su adquisición. Desde la colonización hasta mediados del siglo XVIII dicha tipología de vivienda fue utilizada regularmente por todos los sectores sociales en La Palma como construcción de residencia habitual o temporal, almacén, cuarto de aperos, etc. Los lugares donde abundaron se localizaron en las citadas zonas del norte insular y en los términos del oeste de la isla, especialmente en Los Llanos, Garafía, Puntallana y San Andrés, donde fueron utilizadas por todos los grupos sociales, aunque todas ellas con una determinada función dentro del conjunto de bienes de cada propietario.

En los sectores populares con reducidos ingresos este tipo de casa se convirtió en su vivienda habitual; los medianos propietarios las usaron como elementos anexos a sus moradas o como lugares de residencia temporales en los terrenos de cultivos para ellos o sus medianeros, mientras los hacendados las destinaban a almacenes, moradas para sus sirvientes o residencia de sus asalariados. En el siglo XVII el porcentaje de viviendas pajizas conformada en gran medida por tablas pudo representar entre el 25%-30% del total de los inmuebles insulares, lo cual significaba un elevado promedio respecto a su representación en otras islas como Tenerife donde su presencia no de-



La vivienda de la foto aún mantiene en el piso superior restos de paredes confeccionadas con trenzados de paja de centeno.

bió superar más allá del 10% del conjunto insular, aunque en zonas como Anaga o los altos de La Orotava-Idod ésta alcanzaría porcentajes por encima del 30%. De las localizadas en La Palma para la citada fase temporal se ha logrado determinar que el 32,6% de las casas pajizas registradas tenían sus estructuras y paredes construidas enteramente en madera con techumbres de igual material y cubiertas, en muchos casos, de paja, aumentando su número en los núcleos de población más cercanos a los montes insulares, sobre todo en Los Llanos, Garafía, Puntagorda y El Paso, a medida que avanzó la centuria. El 67,4% restante tenía las paredes construidas a base de piedras argamasadas o no, techumbres de madera y cubiertas de paja trenzada. Las dimensiones de las citadas viviendas eran escuetas, como la mayoría de las diversas tipologías usadas por la población con menos recursos —terreras de piedra, cuevas— pues sus superficies medias se situaban entre los 30 y 50 metros cuadrados. La altura media estaría establecida sobre los dos metros, con el grosor de unos 2,5-3 centímetros, si éstas eran de madera, o de unos 40-60 centímetros si eran de piedra. La madera usada de forma natural por los constructores para las paredes era la de tea, aunque hay varios ejemplos del empleo de otras tomadas de árboles del bosque termófilo como el paloblanco o el acebiño. Los techos se conformaban, según el tamaño de la estancia, por seis u ocho esteos, un par de tirantes, varios espigones y diversas tijeras, dependiendo del resto de componentes, además de las piezas necesarias para reforzar los huecos referentes a la puerta y a una o dos ventanas, cubriéndose todo con paja de centeno trenzada.

A partir de finales del Setecientos y hasta mediados del siglo XIX la vivienda pajiza o la construida en su totalidad de tablas se erigió en la residencia común de los jornaleros, medianeros, grupos sociales de escasos recursos o dedicados a los trabajos con menor remuneración (pinocheros, carboneros, loceros, pastores) asentados en el medio rural. La escasa inversión en su construcción, el mínimo precio de los materiales, la fácil renovación de las estructuras o la facilidad para ser tras-



ladadas las construcciones de un terreno de labor a otro, debieron influir en su pervivencia entre dichos sectores. A partir de la segunda mitad de la centuria la citada tipología de vivienda tendió a desaparecer ante el uso de otros materiales básicos que abarataron su coste con las nuevas técnicas de producción; la emigración de una amplia mano de obra campesina del campo a la ciudad o fuera de la isla, el sector de mayor implicación en el uso de esta morada; los cambios generados en la economía regional que demandaron fuerza de trabajo en las zonas costeras, destinadas al cultivo del plátano o el tomate; los procesos de reestructuración de las jerarquías urbanas insulares, con pronunciadas reducciones en los efectivos de población en los términos periféricos a las nuevas áreas de dinamismo económico; o los las iniciativas municipales de erradicación de la pobreza mediante la construcción de casas de cobijo para los menesterosos. La presencia de la vivienda pajiza o de madera quedó relegada a las zonas de medianías, las áreas económicas marginales o los amplios terrenos de montes, resur-

giendo con fuerza su presencia en las coyunturas recesivas prolongadas, como los períodos de la I Guerra Mundial o en los años de Guerra Civil y la posterior década de aislamiento internacional, cuando, una vez más, los montes se convirtieron en el medio amortiguador de la miseria y en elemento fundamental para un amplio porcentaje de la población canaria de su subsistencia.

Algunos ejemplos actuales de casas de madera en La Palma

En el presente son escasos los ejemplos que quedan en La Palma de las viviendas populares en sus diversas tipologías y, especialmente, de las citadas casas pajizas o de madera, localizándose casi todas ellas en el espacio comprendido entre Puntallana y Garafía, especialmente en las zonas donde la estructural emigración, las bolsas de campesinos pobres o los cultivos de subsistencia han sido una constante hasta casi en la actualidad. Es decir, las viviendas han sobrevivido porque han





Palmera en la ermita de San Clemente. Santa Úrsula.

La palmera canaria en La Victoria de Acentejo y Santa Úrsula: una mirada retrospectiva

Francisco Javier León Álvarez
Licenciado en Geografía e Historia

La Victoria y Santa Úrsula dentro de la comarca de Acentejo

Los municipios de La Victoria y Santa Úrsula se encuentran ubicados geográficamente en el norte de la isla de Tenerife, en la denominada comarca de Acentejo, cuya superficie es de 103 km². Es una zona en cuya cumbre -Cumbre de Acentejo- hay abundantes conos volcánicos y un inmenso abarrancamiento como consecuencia de la acusada pendiente, suavizándose progresivamente hasta llegar a la costa, formada por grandes acantilados en los cuales se han podido encontrar restos de asentamientos humanos. La orientación N-NO de la vertiente, a barlovento del alisio, determina unas condiciones favorables de humedad, con una densa vegetación, si bien el piso correspondiente a la laurisilva se encuentra muy reducido debido, entre otras causas, al avance roturador por la colonización castellana¹, pues no debemos olvidar que la mayor parte de las primeras poblaciones en el Archipiélago se fundaron en áreas con bosques termófilos en sus alrededores.

En dicha área la palmera canaria tuvo un desarrollo espacial considerable, pero, como hemos indicado con anterioridad, la acelerada transformación del medio natural por el hombre y la introducción de otra especie de palmera, ha supuesto un retroceso considerable de la misma en relación a centurias pasadas. Los municipios de Santa Úrsula y La Victoria fueron durante mucho tiempo referente imprescindible en lo que al crecimiento de estos árboles se refiere, así como del aprovechamiento de su hoja para la elaboración de productos artesanales locales. A través de diversas descripciones dadas por viajeros y viajeras que recorrieron la parte septentrional de la isla de Tenerife, comprobaremos cómo este árbol formaba parte indisoluble de su paisaje.

Pero precisamente hemos de hacer hincapié en las diferencias entre dos tipos de palmeras que la mayoría de la gente suele confundir y denominar por igual como *palmera canaria*.

Por un lado, *Phoenix canariensis*, conocida comúnmente con los nombres de *palmera*, *palma canaria* o *datilera de canarias*, es una planta oriunda de las Islas Canarias y uno de los árboles más representativos de la vegetación termófila insular. Posee un crecimiento relativamente rápido y con capacidad para adaptarse a múltiples situaciones ecológicas; no obstante, no tolera bien el frío, de ahí que la encontremos en las zonas cálido-húmedas costeras -son plantas que resisten bien aguas de alta salinidad-, como fondos de barrancos, laderas y piedemontes, donde la humedad edáfica es elevada, y ocupan las laderas de zonas de medianías y bajas de terrenos muy pedregosos. En estas situaciones se instala en las zonas bajas de las islas, preferentemente por debajo de los 500-600 metros de altitud, en la zona potencial de los bosques termófilos, especialmente en las vertientes norte y este de las islas, en áreas salpicadas con dragos,² almácigos, acebuches, sabinas, etc², y su actual distribución irregular forma parte de los bosques existentes antiguamente entre los 200 y 500 metros en dicha vertiente. Donde destaca más su elegancia es en los suelos llanos, formando grupos o colonias. Es resistente al viento y a una relativa xerofilia pero no vive en suelos muy secos. Se remonta por las laderas de la isla y a veces creciéndose tenazmente a las paredes de la roca; en algunos puntos se la ve crecer con lozanía hasta en la misma zona inferior del pinar.³

Respecto a su fisionomía, puede alcanzar hasta los 20 metros de altura, aunque generalmente es bastante más baja, y su tronco es único y sin ramificar, relativamente delgado. La base de las hojas, que queda

sobre el tronco cilíndrico, forma alrededor de él una cubierta gruesa y compacta, que oculta la corteza; aquéllas son de unos 5 metros de longitud, dispuestas a modo de roseta en el extremo superior del tronco y muy numerosas. Su fruto, llamado *támbara* o *támara*, es ovoide, pardomarrillento, con una semilla redondeada, muy dura, no comestible y sin ninguna utilización, y su período de floración es de marzo a junio.

Por el contrario, *Phoenix dactylifera* o *palmera datilera*⁴ puede alcanzar hasta los 30 metros de altura. Con hojas verdeazuladas, perennes y muy ásperas, cuyo fruto es rojizo o marrón, carnoso y dulce, siendo muy nutritivo, tanto fresco, fermentado, en mermelada o seco. Sus semillas a veces se asan como sustituto del café o sirven de comida a los animales. Suele cultivarse como frutal y con fines ornamentales, con una floración de marzo a mayo.⁵ Esta palmera es una de las numerosas variedades de plantas introducidas por la acción del hombre en el Archipiélago Canario, adaptándose al medio con suma rapidez hasta el punto de que la propia población de las islas y, sobre todo, la foránea la toman como ejemplo típicos de la flora canaria, distorsionando así la realidad misma.⁶

El crecimiento de la palmera canaria en estado salvaje debió ser muy abundante en tiempos anteriores a la conquista, pero el progresivo cultivo con la *Phoenix dactylifera* ha desembocado en formas intermedias producto de esa hibridación.⁷ Los palmerales modernos son generalmente áreas donde su reproducción es ayudada directa o indirectamente por el hombre, y al ser un recurso natural de los tinerfeños en estos últimos cincuenta siglos, se hace difícil hacer una reconstrucción de cuál fue su verdadera distribución.

Por último, no debemos olvidar que *Phoenix canariensis* se encuentra protegida por la Orden de 29 de febrero de 1.991, sobre protección de especies de la flora vascular silvestre

FOTO: FRANCISCO J. LEÓN ÁLVAREZ

Palmera

de la C
fundam
go Can
flora, es
dad de
pero el
hábitats
nado d
tales ha
tren en
vivencia
parte d
declará
sc netic
Dirección
te / Co
pa a el
de raiza
te le e
altiraci
como s
en vive
ducción
dica D
excepci
finalida
conserv

A e
de 30
naturale
la cual
sis con
rios, co
valores
sus ha
modo,
los mis
su pro

Pe
un prec
mite la

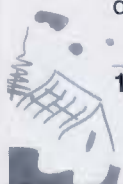




FOTO: Francisco J. León Álvarez

Palmeral en la calle Santo Domingo (La Victoria).

de la Comunidad Autónoma Canaria, fundamentada en que el Archipiélago Canario, en lo que respecta a su flora, es la región con mayor diversidad de todo el territorio nacional, pero el progresivo deterioro de los hábitats naturales y el uso indiscriminado de ésta y otras especies vegetales ha dado lugar a que se encuentren en una crítica situación de supervivencia. *Phoenix canariensis* forma parte del Anexo II de dicha orden, declarándose protegida, quedando sometida a previa autorización de la Dirección General de Medio Ambiente y Conservación de la Naturaleza para el arranque, recogida, corta y desraizamiento de dicho árbol o parte de ella, destrucción deliberada y alteración, incluidas sus semillas, así como su comercialización, su cultivo en viveros, traslado entre islas, introducciones y reintroducciones, aunque dicha Dirección General podrá hacer excepciones cuando se pretenda una finalidad científica, educativa o de conservación.

A ella hay que unir la Ley 7/1991, de 30 de abril, de Símbolos de la naturaleza para las Islas Canarias, por la cual se adopta a *Phoenix canariensis* como uno de los símbolos canarios, con el objeto de aproximar los valores naturales del Archipiélago a sus habitantes y conseguir, de este modo, un mayor respeto y cariño por los mismos y por el entorno, así como su promoción y difusión.

Pero como hemos visto, existe un preocupante vacío legal que permite la entrada de todo tipo de espe-

cies exóticas en las islas. Esto está trayendo graves problemas, por ejemplo, para el control de la pureza de la palmera canaria, pues en la actualidad gran número de especies, sobre todo de *Phoenix dactylifera* de la Península, norte de África e Irak, llegan a Canarias para su plantación en zonas ajardinadas y márgenes de vías. Este descontrol no sólo afecta a la pureza genética de la especie canaria, sino que facilita la aparición de posibles plagas.¹⁰

La palmera en el corazón del viajero

Al hablar de la presencia de este árbol en la isla, la mayoría de las descripciones se refieren a él en términos de *abundancia de palmeras datileras*, pero no especifican sus principales lugares de distribución dentro de su espacio físico.¹¹ Si tenemos en cuenta que los bosques de centurias pasadas tuvieron un desarrollo espacial enorme en relación con el que podemos observar en la actualidad, las palmeras debieron abarcar amplias zonas en ambos municipios. Por eso, hemos escogido algunas de las descripciones que en los siglos XIX y XX dieron mayormente viajeros extranjeros que pasaron por La Victoria de Acentejo y Santa Úrsula camino de La Orotava. De sus *relatos*, algunos impregnados inevitablemente de componentes románticos, hemos deducido que su número debió ser importante, pues aquéllos, exceptuando los grandes núcleos de población, sólo se dete-

nían a describir los aspectos más significantes del resto de pueblos, en muchos de los cuales no permanecían con suerte por más de unas horas, no pudiendo por tanto evitar la atracción que sobre ellos ejerció el paisaje del norte de la isla, enormes *manchas verdes* de tierras de cultivo y bosques en las altas montañas.

Ya desde finales del siglo XVIII la belleza del paisaje no pasó inadvertida para Alexander von Humboldt, que visitó Tenerife en 1799 como escala de su viaje a América, dando una relación de diversas especies que se extendían ante sus ojos, entre las cuales estaban las palmeras datileras:

*Bajando al valle de Tacoronte se entra en ese país delicioso del que han hablado con entusiasmo los viajeros de todas las naciones... La costa del mar está adornada de datileras y cocoteros. Más arriba, grupos de Musa contrastan con los dragos, cuyo tronco se ha comparado justamente al cuerpo de una serpiente.*¹²

Vides, naranjos y setos de agaves¹³ y tunas¹⁴, y helechos en pequeños manantiales de agua limpia completaban este majestuoso paisaje, *la costa cultivada como un jardín.*¹⁵

Durante el siglo XIX, los ojos del viajero, atentos a cada palmo de la tierra por la que pasaban, quedaron



FOTO: Francisco J. León Álvarez

Palmeral en la calle La Resbala (La Victoria).

presos de lo abrupto del terreno de la isla, confinando sus pensamientos en los enormes y peligrosos barrancos, por cuyos cauces corrían aún salvajes las aguas de lluvia, y una vez más no pudieron dejar de mencionar este árbol al que vinculaban directa y mentalmente con un clima tropical. El inglés John Whitford supo expresar con magnificencia ese paisaje, resaltando todos y cada uno de los elementos que acentuaban esa inevitable atracción tan idílica como real que sufría cualquier viajero.

*La infinita variedad de montaña y valle, bosque y desierto, paisaje y vista hacia el mar, torrentes y secos cauces, tierras cultivadas y capas de lava, colinas color ceniza y cráteres, constituye un placer continuo para todos los que aman la naturaleza aproximándose a lo primitivo. Luego, la abundancia de la vegetación semitropical, especialmente elegantes palmeras y una gran extensión de higueras en los terrenos de la costa; y laureles, pinos, abetos, brezo y la llovizna en los campos nublados; y la salida y el ocaso del Sol, y la luz de la luna sobre todo.*¹⁶

Entre las descripciones que nos reflejan a las palmeras integradas en ese paisaje idílico y bucólico para los ojos del foráneo, que hacían olvidar momentáneamente las penosidades que se sufrían a lo largo de todo el trayecto antes de llegar a La Orotava, está la de Olivia Stone, cuya obra fue calificada de *guía propagandística* para ese final de siglo en el que cada viajero arribado al Archipiélago aseguraba haberla leído.

Llegamos a otro barranco, que cruzamos mediante un puente construido a mitad del camino. Bajamos galopando por un lado, y subimos penosamente por otro hacia La Victoria, que se encuentra en la cima, la misma ya mencionada donde tuvo lugar la última batalla. En el barranco había muchos árboles bajos de un tono gris verdoso, esparcidos entre el intenso verde de las vides. Las palmeras son los únicos árboles altos y, tal y como estaban, parecen sobresalir por encima del paisaje. Los racimos de dátiles de color dorado cuelgan entre sus hojas frondosas y susurrantes, prometiendo dar una muy buena cosecha. Sin embargo, los dátiles no maduran en cualquier parte de estas islas.



FOTO: Francisco J. León Álvarez

Palmeral en la calle El Guanche (Santa Úrsula).

*Una brisa agradable sopla desde el mar, dándole al aire ese sentimiento vigorizante que uno siempre consigue en las Islas Canarias sin importar el calor que pueda hacer. A nuestra izquierda encontramos altas montañas en las que hay mucho monte y bosque, mientras que a la derecha la vertiente hacia el mar está bien cultivada. En la piedra que marca el kilómetro vigésimo noveno, nos encontramos a 1050 pies de altura, y la temperatura aumentó a 75°F. (23,9°C.). El camino se hizo tortuoso, y al rato descendimos en zig-zags en el barranco profundo y amplio, demasiado ancho para ser atravesado por un puente. El camino sobre el lado Norte del barranco está compuesto de suelo amarillo, algo parecido a la arcilla amarilla inglesa. La subida fue un tirón excesivo al collar de nuestros caballos, pequeños animales que no eran demasiado bien alimentados o tratados. Por todas partes las palmeras se encuentran en apartada grandiosidad como centinelas. Son una característica importante del paisaje para unos ojos poco acostumbrados a ellas... En lo alto del barranco llegamos a un pequeño grupo de casas, denominadas Santa Úrsula...*¹⁷

También el doctor R. Verneau se hizo eco de los valores del paisaje del norte de Tenerife desde La Matanza de Acentejo hasta la Cuesta de la Villa, mencionando que las palmeras formaban *pequeños bosques*, lo que nos da una idea de su presencia destacada en el paisaje de ambos pueblos, dando un aspecto de pai-

saje tropical –tal y como así se le denominaría años más tarde–, sobreviviendo aún a la acción antrópica, tal modo que podían continuar viéndose en el valle de La Orotava¹⁸ y bastantes décadas después en el Puerto de la Cruz¹⁹.

*A partir de La Matanza, la carretera comienza a descender rápidamente. Las montañas vecinas se elevan y forman un abrigo contra los vientos. También se ven reaparecer las palmeras, que forman graciosos y pequeños bosques. En Santa Úrsula, los árboles frutales abundan hasta la pendiente que bordea, al norte, el valle de La Orotava.*²⁰

Las palmeras, inmensas en ese riquísimo paisaje norteño, se convirtieron en inquietantes y deseables puntos de referencia para todos esos viajeros, un marco incomparable para el descanso y la reflexión, con sus gigantescos brazos manipulados por el incontestable viento que les permitía saludar con honrada soberbia a los foráneos.

*La palma se eleva sobre la tierra como un monumento del reino orgánico, y sin duda a su vista fue como el hombre tuvo la primera idea de la columna... Una floresta de palmas ofrece un cuadro que la pintura no podría reproducir y que no puede describirse sino imperfectamente; al penetrar bajo su sombra, se siente uno transportado de admiración.*²¹

Durante este siglo, la mayoría de



menciones a la palmera como elemento integrante del paisaje se centran más en Santa Úrsula que en La Victoria, como es el caso de la que aporta el naturalista Sabino Berthelot, que a su paso por aquél elogió la belleza del paisaje que tenía ante sus ojos, si bien ya alertaba que la vegetación retrocedía en las zonas costeras ante el progreso agrícola, y donde *la mano del hombre se [veía] por todas partes*. Además, añadió un dato de su importancia al señalar que se habían naturalizado en la costa especies foráneas, como es el caso de las palmeras datileras, la platanera o verdura exótica, introducidas en épocas diferentes y que en ese momento convivían con especies locales.²²

*Seguimos por un camino orillado de piteras en plena floración; por todos lados las guiraldas de los viñedos y las copas de las palmeras datileras que se agrupan en brillantes bosquecillos y flotan por encima del verdor de los pámpanos. Por la campiña, en el fondo de los barrancos, sobre las faldas de los cerros, en cada repliegue del terreno, la masa vegetal de la variedad de especies, la belleza del follaje, ponen al descubierto la actividad de la naturaleza. Esta exuberante vegetación no era más que el preludio de la que, a mayor escala, se presenta cuando, después de haber rebasado Santa Úrsula, llegamos al valle de La Orotava*²³.

Por otro lado, tanto Santa Úrsula como La Victoria gozaban de un enorme sentimiento religioso que envolvía toda su vida. La fiesta que se celebra en el Domingo de Ramos alude a una de las escenas misteriosas de la Pasión y supone el aniversario de la entrada de Jesús en Jerusalén;

el Salvador del mundo fue recibido en medio de aclamaciones de todo un pueblo; ramas de palma adornaron su marcha triunfal. La bendición de las palmas tiene lugar este día en todas las iglesias cristianas y debemos imaginarnos los ramos de palmito agitados en cada una de las iglesias de ambos municipios en esta fiesta popular. Estos palmitos, bendecidos ese día, se conservarían todo el año bien en los balcones de las casas o bien en las camas en forma de cruz para protegerlos de los malos espíritus, para luego ser sustituidos al año siguiente, pero al ser objetos religiosos de poder mágico serían quemados con todo respeto²⁴. Precisamente fue el reverendo Thomas Debray el que pudo comprobar este uso religioso en Santa Úrsula:

Desayunamos en Santa Úrsula, en el portal de la posada. La iglesia aquí, como en la mayoría de las pocas que habíamos visto, tenía todo el aspecto del estado de decadencia de la iglesia en general.

*Más tarde entramos en lo que podría ser descrito como la región de las palmeras de Tenerife; muchos de los árboles estaban muy estropeados, ya que las ramas estaban atadas para que el interior de las hojas estuviese pálido para el Domingo de Ramos, siendo utilizadas ese día para adornar las iglesias. Pero contemplando los barrancos vimos bosques de ellas y la especie de conmoción que una vegetación extraña causa en la mente cuando se ve por primera vez, empezó a provocar admiración.*²⁵

Posiblemente se daría una situación idéntica a la que pasaba en este momento de fiesta en la Catedral de Las Palmas:

*La bella catedral de la Ciudad de Las Palmas, en Gran Canaria, presentaba en ese día el aspecto más pintoresco; la nave estaba alfombrada de verdor; las ramas de laurel y de retama, mezcladas con otras plantas aromáticas, exhalaban los más suaves perfumes...; iera un cuadro encantador de mujeres bonitas y de flores bellas en medio de una iluminación deslumbradora y de una atmósfera embalsamada! Las palmas que se agitaban por todas partes producían un armonioso murmullo: llevadas con gran pompa al compás de los acordes de la música y de los cánticos sagrados, estas soberbias ramas daban a la fiesta la apariencia de un triunfo.*²⁶

De igual modo, Ch. Van Beneden también quedó asombrado por la presencia de este árbol en la parte septentrional de la isla, y no únicamente en la zona de Acentejo, pues ya se refería a ellas al salir de La Laguna.

Al salir de La Laguna la carretera encuentra campos cultivados. El terreno es llano; a la derecha desciende en pendiente suave hasta el mar. Se pasa entre plantaciones de palmeras. En su comienzo se atraviesa el pintoresco valle de Tegueste; luego, al abandonar la cadena de Anaga, se desciende rápidamente hacia la costa septentrional de la isla.

Al divisar la magnífica estampa del Teide, enrojecido por los rayos del sol poniente, fiel vigilante de la tierra y el mar, apaciguado por la belleza armónica de una vegetación reflejo de luces y sombras, de la que hacían gala los distintos terrenos antes de llegar al valle de La Orotava, se las encontró verdes, doradas y sagradas.

*La vegetación tomó entonces un aspecto cada vez más risueño. Palmeras gigantescas se elevaban por todos lados. Bosquecillos de naranjeros, entre los cuales aparecían manojos de cinerarias de pétalos rojos y malvas, se desplegaban graciosamente en las vertientes de las montañas*²⁷.

A comienzos del siglo XX, el paisaje del norte de la isla no había variado con respecto a la centuria anterior, pero aún así seguía sorprendiendo al que lo contemplaba por prime-

Palmeral en la calle Chivana (La Victoria).





Palmeral en la calle Chivana (La Victoria).

ra vez, sobre todo por la profusión de las tierras cultivadas y la diversidad en la vegetación.

*El paisaje iba cambiando poco a poco, y a los campos de trigo se sucedía ya la vegetación tropical, claro está que no con el desarrollo de que goza en las tierras inmediatas á la costa, pero el cambio era sensible, divisándose huertas y quintas, que comenzando en Tacoronte que ya distinguíamos, iban esmaltando de manchas blancas toda aquella pendiente que daba al mar*²⁸.

Era un paisaje con cuidadas huertas, en las que se podía contemplar viñedos y abundantes árboles frutales, así como la continua presencia de rosales, geranios silvestres y heliotropos, surgiendo del mar y matizándolo con todos los colores; y en lo alto, en las inexpugnables laderas, bosques frondosos de pinos, hayas, nogales, laureles y granadillos²⁹. A medida que el viajero se acercaba al valle de La Orotava, iban surgiendo, entre palmeras, envueltos en los tintes melancólicos del crepúsculo, Tacoronte, Sauzal, la Matanza, la Victoria y Santa Úrsula, como una cinta cinematográfica mostrando los más bellos y opuestos paisajes.³⁰ El olor a tomillo envolvía el ambiente, descubriéndose esos pueblecitos risueños, algunos con una incomparable gracia de portal en las laderas y en las montañas, donde las casas se hacían chozas de pared de piedra y

techo de paja. Las buganvillas saltaban por encima de las tapias o colgaban en las paredes en chorro colorido y luminoso; y las palmeras de tronco alto estaban en las lomas y en los campos, en las costas y poniendo sus sombras simétricas sobre el asfalto de las carreteras.³¹

Margaret D'Este, al divisar esos parajes, sintió como si el tiempo se hubiese parado, cuadros de gran fuerza en sus colores, elevándose ante ella un paisaje costumbrista, en el que había casas de piedra dispersas entre los grupos de palmeras y campos cultivados con vides, frijoles y patatas, y junto al camino crecían arbustos de adelfa y geranios escarlata floridos.³²

Por otro lado, las guías turísticas que por entonces surgían en la isla, y cuyo punto de partida podemos buscarlo en las descripciones dadas por todos esos viajeros y viajeras, mencionaban a la palmera como símbolo destacado del paisaje de ambos pueblos. Una de ellas, de la que carecemos de su fecha de publicación pero que podemos situarla aproximadamente a comienzos del siglo, constataba que se estaba construyendo en La Victoria un trozo de carretera que evitase el penoso trayecto de la Cuesta de La Matosa y que estaban muy adelantadas las obras del puente de Barranco Hondo,³³ reiterando esa imagen mental fotográfica de verdes campos, profusamente

cultivados, donde las palmeras aportan un toque exótico.

La Victoria, villa rica en vinos exquisitos, tiene 2.787 habitantes y se halla á 400 metros sobre el mar.

Después de pasar este pueblo se inicia una pendiente bastante larga llamada Cuesta de la Matosa que desciende hasta el cauce del Barranco Hondo y sube en zig-zag hasta La Farola en las proximidades de Santa Úrsula...

*Tanto este pueblo como La Victoria presentan un pintoresco paisaje [sic.] por la blancura de su caserío, frondosa arboleda y gran abundancia de palmeras. Hay bonitas casas de campo y hermosas propiedades rústicas.*³⁴

Otra mencionaba que para llegar a La Orotava, después de pasar Tacoronte, había necesidad de cruzar los pueblos de El Sauzal, La Matanza, La Victoria y Santa Úrsula, todos ellos de mucha vegetación.³⁵ Eran pueblos donde las palmeras se podían contar por miles.

*La Victoria y Santa Úrsula son dos pueblos que el viajero percibe después de su salida de La Matanza. Poco distantes el uno del otro, poseen recursos naturales incomparables. Uno puede citar el Barranco Hondo, sobre el que recientemente se hizo un puente de hormigón armado, facilitando las transacciones comerciales al abrir un camino más directo y permitir la continuación de la línea del tranvía hacia La Orotava. A lo largo de este camino el paisaje es realmente sorprendente; altas montañas coronadas con nubes y cortadas por los profundos barrancos que descienden hacia el mar, los bosques de geranios, heliotropos, rosas, así como miles de palmeras que se escalonan con regularidad sobre los lados de las montañas, forman un sitio de lo más encantador. Un poco más lejos uno descubre el magnífico valle de Taoro o de La Orotava.*³⁶

Las descripciones del primer tercio del siglo referentes a La Victoria reiteran que se trata de una tierra enormemente fértil, con amplios campos cultivados, donde las palmeras se erigían imponentes en el paisaje. Esa riqueza agrícola fue la base de la que se sirvieron todas esas guías turísticas



FOTO: Francisco J. León Álvarez

Palmeral en la calle Chivana (La Victoria).

cas a la hora de difundir cualquier aspecto relacionado con su historia socioeconómica:

*La Victoria... está enclavada en una riquísima zona agrícola, hallándose salpicada su campiña de abundantes palmeras que dan al paisaje un hermoso y característico paisaje*³⁷.

En esencia son páginas que buscan ensalzar esos elementos distintivos de cada pueblo que los diferencian de los grandes núcleos de población, con su vida cotidiana y atrasada que inevitablemente llama la atención de viajeros y escritores atraídos además por la belleza y heterogeneidad de su flora. Veamos otro ejemplo de La Victoria:

*La carretera se desarrolla entre mazorcales, sembrados y viñedos. Las tierras altas son doradas y verdes. La costa es menos accidentada. Buenos campos de labor, mucho agua, cultivos de platanera en las zonas bajas. Muchas palmeras entre las colinas y el caserío*³⁸.

Otros iban más allá, como es el caso del escritor Teodoro de Anasagasti, que decía de La Victoria que estaba *ornada de palmeras*.³⁹ Incluso en la celebración de congresos, el conocimiento de alguno de esos pueblos iba asociado inevitablemente al mundo de la agricultura y de la presencia de palmeras.

Se cruza en seguida por La Victoria... Por aquí abundan las palme-

*ras y el paisaje toma un aspecto tropical. Las plataneras o campos de plátanos pueblan la parte de ladera próxima al mar.*⁴⁰

A medida que se atravesaba la zona norte de la isla, uno se podía encontrar con barrancadas y una carretera que se complacía en mostrar los cambiantes del mar y la montaña. El Teide se levantaba enérgico, vigilando el camino, con el Barranco de Acentejo convertido en Termópilas de las huestes conquistadoras. Y más allá, *La Victoria ornada de palmeras*.⁴¹ No obstante, su número en relación a su distribución espacial iba disminuyendo con los años, pero a pesar de esto aún seguían resaltando en el paisaje. El estudio sobre el perfil de la vegetación en este municipio por L. Ceballos Fernández de Córdoba y F. Ortuño Medina así lo atestiguan.

*Comienza este perfil en los acantilados de la costa Norte, por debajo del pueblo de La Victoria de Acentejo, abruptos y escarpados como todos los de esta vertiente. Desde la orilla del mar y entre el suelo volcánico de claras tonalidades, aparecen instalados cultivos de platanera, entre los que destacan airosamente numerosos ejemplares de palmeras*⁴².

Por ello no debe extrañarnos que en la década de 1960 las ya más que comerciales guías turísticas se refieran a dicho pueblo en términos de *abundan las palmeras*⁴³, en un inten-

to por seguir difundiendo un exotismo bastante desarraigado que paulatinamente, al igual que en el caso de Santa Úrsula, ha ido perdiendo fuerza ante el desarrollo urbanístico y la construcción de nuevas vías de comunicación que han supuesto un descenso alarmante en el número de este tipo de árbol, hasta formar pequeños núcleos aislados atacados directamente por la acción antrópica.

Por otro lado, el inglés A. Samler Brown hizo hincapié a comienzos del siglo XX en la importancia de la palmera en el paisaje del municipio de Santa Úrsula, al referirse a ella en términos de arboleda, así como al Barranco Hondo, por donde transcurre hoy la Carretera Vieja, como una destacada zona de proliferación de este árbol.

*A 19 metros la antigua carretera, hoy en día raramente usada, baja hacia el profundo Barranco Hondo con un gradiente del 9 1/2 %, descendiendo a su vez hacia el puente, que permanece a unos 800 pies sobre el mar, y se eleva pasando una arboleda de palmas hacia Santa Úrsula*⁴⁴.

La magnitud que alcanzaba la extensión de las palmeras en Santa Úrsula el primer tercio de este siglo debió conservar los rasgos de décadas anteriores, mayestáticas creaciones de la naturaleza con pies de barro, deseos recreados en *sus especiales paseos de palmeras*⁴⁵. Luis Diego Cuscoy hablaba de ellas con nostalgia, herencia de un pasado natural que nació incólume y que, gracias al hombre, moría irremediablemente.

Y luego, un átomo del pueblo caído en mitad de la carretera: donde una plazoleta sórdida recibe la sombra de la iglesia envejecida; y, en medio de la plazoleta, una palmera enana: sola, muy sola, apartada de las compañeras que, en el prodigio del campo yerguen sus troncos cimbreantes rematados por inquietantes cabezalleras desmelenadas...

Santa Úrsula es un rompecabezas pintoresco y complicado: El tiempo juega con el rompecabezas, como un niño. La combinación es difícil: porque de ella tiene que surgir un cua-

dro con muchas casitas apiñadas -manejo de flores- y en medio de ellas, un bosque de palmeras aristocráticas, bellamente retadoras: como una oración fervorosa tendrá que levantar la testa, la iglesia aplastada, envejecida, durmiente; y como una alfombra de lujosas tonalidades se pavoneará la plazoleta desnuda, para que desaparezca el ombligo escuálido, tímido, de esa palmerita sola, muy sola, como una lágrima del campo...⁴⁶

Como en el caso de La Victoria, las guías de turismo también seguían vinculando directamente a las palmeras con el paisaje de Santa Úrsula.

Pasando el Barranco Hondo... se llega a Santa Úrsula, pintoresco pueblo rodeado también de feraz vega donde crecen bastantes árboles, y entre ellos muchas palmeras⁴⁷.

Dichas guías proyectaban aún a mediados del siglo la idea de que las palmeras no habían descendido en número en relación a décadas pasadas. Pero debemos tener cuidado, pues aquéllas fueron simplemente un reclamo turístico que transformaron enormemente a base de gruesa pluma los elementos característicos del paisaje de la isla en función de intereses particulares, pues en ellas no se menciona que la proliferación de edificaciones y nuevas vías de cons-

trucción llevaron aparejadas la desaparición de muchísimos de estos árboles y vegetación a nivel general.

Ya a partir de este lugar [Barranco de Cabrera], la carretera empieza a descender y los cultivos de plátanos -el fruto típico de las islas- se hacen cada vez más frecuentes, así como también las gráciles palmeras, que alcanzarán una abundancia verdaderamente tropical al llegar a Santa Úrsula⁴⁸.

Ya no eran las grandes dominadoras del paisaje santaurulero, quedando arrinconadas cada vez más hasta convertirse en tristes figuras silenciosas que simplemente seguían alegrando campos y caseríos⁴⁹; unidas al cultivo de la platanera.

Hasta tal punto la palmera ha formado parte de la vida de estos dos municipios que el de Santa Úrsula, al que se llegó a conocer como *Villa de las palmeras* o *Distrito de las Palmeras*,⁵⁰ la incluyó como elemento decorativo su escudo heráldico por Decreto 339/62, de 13 de febrero: es un escudo de plata, con la imagen de Santa Úrsula acompañada de dos palmeras canarias; al timbre, el coronel que se propone por el mismo municipio. El motivo central del escudo lo ostenta la imagen de la Santa de la que toma su nombre, así

como dos palmeras en representación del agro tinerfeño⁵¹.

Por tanto, todos estos viajeros, escritores aficionados a describir paisajes considerados para ellos exóticos, naturalistas ávidos de conocimientos, y la proliferación más tardía de guías turísticas, contribuyeron a difundir no sólo el entorno natural sino los progresivos cambios que se iban dando en él, en cuyos comentarios se resalta con gran vitalidad la flora de Tenerife, y la progresiva desaparición de las palmeras en el paisaje. Sin duda alguna, el siglo XIX ofrecía unas descripciones que nos hablaban de auténticos bosques de palmeras, entremezclados con diversa vegetación. Pero la acelerada acción antrópica, buscando suelo edificable, construyendo nuevas carreteras, ganando terreno hasta los mismos márgenes de los barrancos, ha llevado a que hoy en día las palmeras sean vestigios de esas gloriosas descripciones, amenazadas considerablemente, quedando recluido su hábitat a barrancos llenos de maleza y propiedades privadas.⁵² Al final, de un bosque de palmeras, se pasó progresivamente a abundantes palmeras hasta llegar a destacadas palmeras, un declive excesivo para un árbol histórico en estos municipios, que provocó que Santa Úrsula perdiese el seudónimo de *Villa de las palmeras* por la que se la conoció durante mucho tiempo



Palmeral en el Parque Recreativo Don Pedro Ramos (La Victoria).

FOTO: Francisco J. León Álvarez

Notas

- 1 VV.AA.: *Gran Enciclopedia Canaria*, Tomo I, Ediciones Canarias, La Laguna, 1994, pp. 50-51.
- 2 PÉREZ DE PAZ, P.L.; HERNÁNDEZ PALADRÓN, C.: *La palma*, en *Símbolos de la Identidad Canaria*, Centro de la Cultura Popular Canaria, Madrid, 1.997, pp. 439-440.
- 3 BRAVO, Telesforo: *Geografía General de las Islas Canarias*, Tomo II, Goya, Santa Cruz de Tenerife, 1.964, p. 257.
- 4 La introducción en el Archipiélago Canario de *Phoenix dactylifera* ha estado sujeta a discusión. Originaria del Próximo Oriente y extendida por todo el Norte de África durante el primer milenio a.C., habría sido introducida en Canarias desde los primeros momentos de la colonización, a juzgar por el importante papel que desempeñaba en la economía de las poblaciones líbicas del Magreb prerromano. (FERNÁNDEZ-PALACIOS, José María; MARTÍN ESQUIVEL, José Luis (eds.): *Naturaleza de las Islas Canarias. Ecología y conservación*, Turquesa, Santa Cruz de Tenerife, 2.001, p. 243).

- 5 VV.AA.: *Enciclopedia de la Naturaleza. Reino Vegetal, Volumen II, Árboles y arbustos*, Plaza & Janés, Barcelona, 1.994, pp. 208-209.
- 6 Otros ejemplos son: Flor de Pascua y sus variedades; las Buganvillas del Brasil; la *Strelitzia* o Ave del Paraíso, símbolo turístico de Canarias; o las Santas Noches y el Dondiego de Noche.
- 7 KUNKEL, G.: *Flora y vegetación del Archipiélago Canario. Tratado florístico de Canarias, Primera Parte*, Edirca, Las Palmas de Gran Canaria, 1.992, pp. 326-327.
- 8 BOLETÍN OFICIAL DE CANARIAS. Nº 35. Lunes, 18 de marzo de 1.991.
- 9 Ibídem. Nº 61. Viernes, 10 de mayo de 1.991.
- 10 FERNÁNDEZ-PALACIOS, José María; MARTÍN ESQUIVEL, José Luis (eds.): *op. cit.*, p. 203.
- 11 No hay que confundirlas con *Phoenix dactylifera* que, como indicamos con anterioridad, se la conoce también como *palmera datífera*, aunque con seguridad no faltarían ejemplares de esta especie hibridados ya con *Phoenix canariensis*.
- 12 HUMBOLDT, Alejandro de: *Viaje a las Islas Canarias*, Edición, estudio crítico y notas de Manuel González Hernández, Francisco Lemus Editor, La Laguna, 1.995, p. 96. Con el término *musa* se refiere a la morera.
- 13 La agave (*Agave americana*), conocida vulgarmente como pita o pitera, es una planta vivaz oriunda de Méjico, de la familia de las amarilidáceas, con hojas o pencas radiales, carnosas, en pirámide triangular, con espinas en el margen y en la punta, color verde claro, de 15 a 20 centímetros de anchura en la base y de 12 a 14 decímetros de largo; flores amarillentas, en ramilletes, sobre un bohordo central que no se desarrolla hasta que la planta tiene 20 ó 30 años, pero entonces se eleva en pocos días a la altura de seis o siete metros.
- 14 La tunera (*Opuntia ficus-indica*) es una especie robusta, con palas oblongas, cubiertas por espinas de aproximadamente 1 cm; sus flores se disponen en los márgenes de las palas, con numerosos pétalos, generalmente de color fuego. Los frutos (tunos o higos picos) son verde-amarillentos al madurar y, desprovistos de cáscara o *piel*, blancos, con muchas semillas. Oriunda de América Central, se ha cultivado mucho en las islas, donde se ha naturalizado en amplias áreas de la zona baja y medianías. Sobre esta y otra especie del género *Opuntia* se cría la *grana* o *cochinilla* (*Dactylopius coccus*), ampliamente exportada para la obtención de tinte y cuyo comercio llegó a alcanzar en las islas un importante protagonismo, reducido en la actualidad a poco más de lo anecdótico. Además, existe otra especie destacada, *Opuntia tomentosa*, cuyas palas son de tono grisáceo y los tunos de color rojo (PÉREZ DE PAZ, Pedro L.; HERNÁNDEZ PADRÓN, Consuelo E.: *Plantas medicinales o útiles en la flora canaria: aplicaciones populares*, Francisco Lemus Editor, La Laguna, 1.999, pp. 198-199).
- 15 HUMBOLDT, Alejandro de: *op. cit.*, p. 97.
- 16 WHITFORD, John: *The Canary Islands as a winter resort*, Edward Stanford, London, 1.890, p. 27.
- 17 STONE, Olivia M.: *Tenerife and its six satellites or the Canary Islands past and present, Vol. I.*, Marcus Ward & Co., London, 1.887, p. 65.
- 18 Arriba, se escalonan, en graderías, las casas de la villa; y hasta el mar, sobre una extensión de cuatro kilómetros, se despliegan cultivos de tuneras, tabaco, millo y vegetales de las clases más diversas. En medio de todo esto se elevan palmeras, naranjos, eucaliptos, durazneros, damasqueros, almendros. (Ibidem).
- 19 En el lugar de la costa, el Puerto de la Cruz, puerto del valle, entre bosques de palmeras, poblado de una vigorosa y bella flora tropical, lugar de reposo donde los esponjosos tarajales (*Tamarix canariensis*) bordan un festón de verdor junto al otro festón blanco de las olas (CUSCOY, Luis Diego: *Canarias. El archipiélago afortunado*, Seix y Barral Hnos., Barcelona, 1.944, p. 85).
- 20 VERNEAU, R.: *Cinco años de estancia en las Islas Canarias*, José A. Delgado Luis Editor, Tenerife, 1.981, p. 213.
- 21 BERTHELOT, Sabino: *op. cit.*, p. 18.
- 22 BARKER-WEBB, P.; BERTHELOT, Sabino: *Historie naturelle des Iles Canaries, Tome troisième- Première partie*, Béthune, Paris, 1.840, pp. 12-13.
- 23 BARKER-WEBB, P.; BERTHELOT, Sabino: *op. cit.*, Tome premier, Béthune, Paris, 1.839, p. 83.
- 24 HERNÁNDEZ GONZÁLEZ, Manuel: *La religiosidad popular en Tenerife durante el siglo XVIII (Las creencias y las fiestas)*, Secretariado de Publicaciones de la Universidad de La Laguna, La Laguna, 1.990, p. 148.
- 25 DEBRAY, Thomas: *Notas de una residencia en las Islas Canarias, ilustrativas del estado de la religión en ese país*, José A. Delgado Luis Editor, La Laguna, 1.992, Pág. 36.
- 26 BERTHELOT, Sabino: *op. cit.*, pp. 24-25.
- 27 BENEDEN, Ch. van: *Al noroeste de África. Las Islas Canarias*, José A. Delgado Luis Editor, La Orotava, 1.995, p. 26.
- 28 MALUQUER Y VILADOT, Juan: *Recuerdos de un viaje a Canarias*, Imprenta de Henrich y Compañía en Comandita, Barcelona, 1.906, p. 41.
- 29 FERNÁNDEZ DE ROTA Y TOURNAN, Antonio: *Del solar tinerfeño. Memorias de un viajero*, Imprenta Helénica, Madrid, 1.931, pp. 62-63.
- 30 RODRÍGUEZ, Leoncio: *Tenerife. Impresiones y comentarios. Vulgarizaciones y leyendas*, Santa Cruz de Tenerife, 1.916, p. 318.
- 31 CUSCOY, Luis Diego (1944): *op. cit.*, p. 81.
- 32 D'ESTE, Margaret: *In the canaries with a camera*, Methuen & Co., London, 1.909, p. 13.
- 33 El Puente del Rey, conocido comúnmente como Puente Hierro o Puente de Barranco Hondo, se levanta en el barranco del mismo nombre, que sirve de divisoria entre los municipios de La Victoria y Santa Úrsula. En 19 de marzo de 1.909 se iniciaron las pruebas de resistencia, continuadas al día siguiente. Una fecha más tarde se procedió a la inauguración y puesta en servicio, acordándose distinguirlo con el nombre del Rey Alfonso XIII. (RODRÍGUEZ MESA, Manuel: *op. cit.*, pp. 114-115).
- 34 FUENTES, A. y O. de: *Guía de Tenerife. Práctica para el viajero*, [sin editorial, lugar de edición y fecha], pp. 61-62.
- 35 *Guía de Santa Cruz de Tenerife*, Tipografía de Juan Sanz Cartanya, Santa Cruz de Tenerife, 1.930, p. 29.
- 36 *Ténériffe & son port*, Leconte & Ras., París, 1.921, p. 24.
- 37 *Guía de Tenerife*, editada por Excmo. Cabildo Insular de Tenerife, Instituto Nacional de Expansión Económica, Barcelona, 1.927, p. 98.
- 38 CUSCOY, Luis Diego: *El libro de Tenerife (Guía)*, Anaga, Santa Cruz de Tenerife, 1.957, p. 185.
- 39 *Tenerife visto por los grandes escritores (Crónicas e impresiones de viaje)*, Santa Cruz de Tenerife, 1.933, p. 230.
- 40 FERNÁNDEZ NAVARRO, L.: *Islas Canarias*, en *XIV Congreso Geológico Internacional*, Gráficas Reunidas, Madrid, 1.926, p. 98.
- 41 A., T. de: *Tenerife y la emoción del viajero. Aspectos típicos y características locales*, Librería Hespérides, Santa Cruz de Tenerife, [sin fecha], p. 124.
- 42 CEBALLO FERNÁNDEZ DE CÓRDOBA, L.; ORTUÑO MEDINA, F.: *Estudio sobre la vegetación y flora forestal de las Canarias Occidentales*, Excmo. Cabildo Insular de Tenerife, Santa Cruz de Tenerife, 1.976, p. 114.
- 43 VÁZQUEZ-FIGUEROA, A.: *Tenerife*, Planeta, Barcelona, 1.964, p. 39.
- 44 BROWN, A. Samler: *Madeira, Canary Islands and Azores*, Simpkin, Marshall, Hamilton, Kent & Co., Ltd., London, 1.922, p. L36.
- 45 LÓPEZ SOLER, Juan: *De Madrid al Teide. Bosquejo Histórico-Geográfico de la isla de Tenerife*, Imprenta del Patronato de Huérfanos de Intendencia e Intervención Militares, Madrid, 1.922, p. 60.
- 46 DIEGO CUSCOY, Luis: *Tenerife Espiritual (Estampas)*, Imprenta Antonio Herreros, Villa de Orotava, 1.928, pp. 56-57.
- 47 *Guía de Tenerife* (1927)... *op. cit.*, p. 98.
- 48 G. CABRERA, Carmelo: *Tenerife*, Noguer, Barcelona, 1.962, p. 21.
- 49 CUSCOY, Luis Diego (1.957): *op. cit.*, p. 189.
- 50 GONZÁLEZ LEMUS, Nicolás: *Las islas de la ilusión. Británicos en Tenerife (1.850-1.900)*, Cabildo Insular de Gran Canaria, Las Palmas de Gran Canaria, 1.995, p. 128.
- 51 *Los blasones municipales de Tenerife*, Cabildo Insular de Tenerife, Santa Cruz de Tenerife, 1.994, p. 67.
- 52 Como prueba de la falta de sensibilidad a la hora de defender este ejemplar de la flora autóctona valga como ejemplo la destrucción de varios ejemplares de palmeras con edades comprendidas entre los 15 y 50 años por las obras de ampliación de la carretera de Valle de Guerra llevadas a cabo por la Consejería de Obras Públicas. (*Diario de Avisos*, lunes, 18 de febrero de 2.002, p. 6).

Canalillos y cazoletas

Francisco Javier C. Miranda
Investigador



Posible representación astral en
La Pedrera, Punta del Hidalgo, La Laguna.

A
tenc
dos
nes
folc
por
plio
nos
ni e
que
nue
mer
ñad
he p
mar
viva
tiem
me
esta
en s
del
pos
bed
su t
rio p
juga
ca r
go e
he
cie

C
su p
de p
mer
ca,
mer
mer
nect
tear
de s
esto
rect
caze
torn

tado
taña
amp
de l
de l

Antes de comenzar quisiera aclarar que con la elaboración de este artículo no pretendo extralimitarme en los contenidos habituales de mis colaboraciones que versan habitualmente sobre folclore y etnografía, términos que, por otra parte, pueden abarcar un amplio abanico de temas, ni mucho menos tratar de dar alguna explicación ni establecer significados para algo que difícilmente podría tenerlo para nuestra mentalidad actual. Simplemente compartir con el lector un puñado de fotografías y lo poco que he podido averiguar acerca de unas manifestaciones que despertaron mi viva curiosidad desde hace mucho tiempo, a raíz de que un buen día me quedé observando una de estas estaciones y, tras cerciorarme de que en su construcción intervino la mano del hombre, comencé a descartar la posibilidad de que se tratara de bebederos para los animales, por que su tamaño generalmente es pequeño para este fin, o de «gongos» para jugar al boliche, ya que nunca conocí a nadie con tanta afición a este juego como para realizar los mentados huecos sobre otro material más duro que a lo sumo el barro seco.

¿Qué son?

Como su nombre indica, son huecos de diámetro variable, aunque la mayoría no llega a superar los 20 ó 25 cm. y los 15 a 20 de profundidad, excavados generalmente sobre material poroso, tipo tosca, aunque en algunos casos (los menos) sobre basalto duro. Generalmente esas cazoletas están interconectadas por unos canalillos serpenteantes en la mayoría de los casos, de sección en «U». En otros casos, estos canalillos pueden formar líneas rectas, o no interconectar las citadas cazoletas, sino estar excavados en torno a las mismas.

El lugar de ubicación de los citados yacimientos suele ser las montañas o riscos elevados, o zonas con amplias panorámicas al mar, al resto de la isla o islas vecinas, los bordes de los barrancos, etc.

Como veremos más adelante, la mayoría de los investigadores relacionan este tipo de yacimientos con centros ceremoniales, o estaciones de grabados rupestres atribuibles al mundo prehispánico.

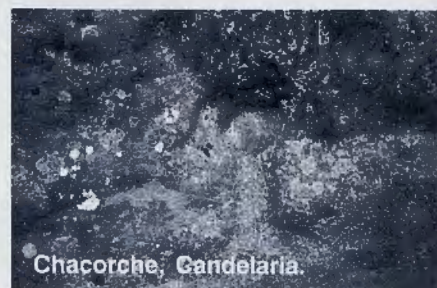
Los canalillos y cazoletas no son exclusivos de Canarias, ya que en la mayoría de los lugares fuera de las islas donde existen costumbres relacionadas con el culto pétreo los podemos encontrar, conservándose hasta nuestros días en muchos casos el uso para el que fueron concebidos en el pasado.

¿Quien las construyó y con qué finalidad?

Por las referencias escritas, fruto de la investigación de expertos en la materia que veremos a continuación, así como por algunos relatos de los primeros cronistas, no nos queda duda de que en la mayoría de los casos estos canalillos y cazoletas fueron realizados en la etapa prehispánica; aunque claro, nunca se puede descartar la posibilidad de que muchas de estas estaciones fueran construidas tras la conquista, o incluso en época reciente, y que las funciones de estas últimas puedan estar relacionadas o no con las tradiciones de factura aborigen que sobrevivieron, en muchos casos, llegando hasta nuestros días.

Como dato interesante, destacamos que varios autores refieren que los citados canalillos y cazoletas aparecen asociados en muchos casos a supuestos lugares de culto, o construcciones de carácter ceremonial, utilizadas por los aborígenes de las diferentes islas. En este sentido, Antonio Tejera Gaspar refiere:

«En Gran Canaria se han documentado un buen número de estos 'almogarenes', que se caracterizan por la existencia de recipientes, generalmente de forma circular y de dimensiones y profundidades variables. Todos ellos se encuentran conectados entre sí por canalillos. Su emplaza-



Chacorche, Gandelaria.

miento no responde a unos modelos fijos, al parecer en zonas elevadas y singularizadas, como en torno al núcleo habitado. Creemos que fueron utilizados para la realización del ritual descrito (... sacrificios de leche y manteca). A una función semejante debieron destinarse los de características parecidas localizados en Tenerife. Algunos se hallan en el entorno donde se han documentado grabados rupestres, como el Roque de La Abejera (Buzanada, Arona); o los del Roque de Tarucho en Masca (Buenavista). Si se acepta la función ceremonial de estas dos estaciones, posiblemente el ritual estaría relacionado con ritos diversos, entre ellos seguramente los astrales».

Haciendo uso de la lógica, como hemos visto, lo primero que se nos viene a la cabeza al examinar estos huecos, generalmente conectados por canalillos, es que su uso debía ser el de contener algún líquido, ya sea leche y manteca, u otra cosa, el cual discurriría por los citados canalillos, debiendo tener algún significado el que lo hiciera más por unos que por otros, o que se llenaran más unas cazoletas que otras. Pero claro, esto en el caso de que la estación se encontrara en horizontal, o sobre un soporte ligeramente inclinado, de modo que el líquido no se saliera de los canalillos ni de los huecos. Pero, ¿cómo explicar las estaciones que se encuentran realizadas sobre paredes naturales de tosca, o incluso de basalto, completamente verticales? En este caso creemos que es más acertado lo que se apuntaba en el último párrafo de la cita del profesor Tejera; es decir, que se trate de representaciones astrales, o relacionadas con algún culto en este sentido.



Piedra con cazolétas al borde de una construcción de tipo tumular, Montaña Blanca, Antigua, Fuerteventura.

Si observamos la foto nº 1, podemos advertir que esta estación, sita en la Punta del Hidalgo, La Laguna, se encuentra realizada sobre una piedra de tosca inclinada. Acerca de la misma, escribió José Perera López, quien realizó un trabajo de investigación sobre los grabados de La Pedrera, lo siguiente:

«Teniendo en cuenta la inclinación de la superficie sobre la que se encuentra el grabado, cabe la posibilidad de que éste hubiera servido para que a través de él circulase algún líquido. Así, si se vertiera un fluido en el extremo occidental del surco, discurriría por el canal hasta llegar a la microcazoleta nº 3, colmatándola y prosiguiendo el descenso hasta el sector occidental del canal.»

En realidad desconocemos si el experimento que propone el Sr. Perera López se llegó a realizar o no, pero sin pretender en absoluto cuestionar su interesante trabajo, creemos que, tanto la inclinación del panel, como el pequeño diámetro de las cazoletas apuntan a que su utilidad debió ser otra. En este sentido nos quedamos con la reflexión del biólogo, antropólogo y escritor noruego Thor Heyerdhal, con quien tuvimos la oportu-



Lasca de piedra cóncava agujereada. Montaña Blanca, Antigua, Fuerteventura.

unidad de examinar esta fotografía, y sobre la misma nos comentaba que parecía ser la representación de alguna constelación, y el canalillo que la cruza podría ser la estela imaginaria del recorrido de algún planeta, cometa u objeto celeste, a través de dicha constelación, observado noche tras noche, durante algún tiempo. Sin querer establecer ninguna hipótesis, creemos que por la disposición en «W» de las pequeñas cazoletas de la parte central del grabado, bien pudiera tratarse de la constelación Casiopea.

Continuando con el uso ritual de estos yacimientos, vemos que tanto la historia como la arqueología coinciden en esta posibilidad. Ya hemos visto lo que nos cuenta el Sr. Tejera sobre la ubicación en determinados roques de estas estaciones. Asimismo, Juan Francisco Navarro Mederos nos dice que:

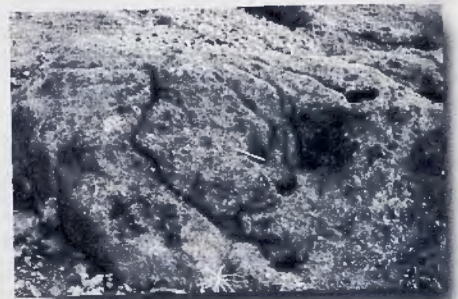


Canalillos al borde del Barranco de Guayadéque, Gran Canaria.

«Otra cosa son los almogarenes, lugares de función mágico-religiosa, la mayoría ubicados en lo alto de destacadas montañas o roques, y los menos en partes bajas, por ejemplo en el borde de un barranco. Un almogarén tipo está formado por una plataforma excavada en la roca, en la cual se han abierto canales y cazoletas o pocetas.»

Los relatos de los cronistas también nos hablan del uso de determinadas montañas con fines rituales, elegidas quizá por destacar en el paisaje como puntos culminantes, o tal vez por que, sin ser tan destacadas, desde su cima se nos ofrece una amplia panorámica del cielo y la tierra, o incluso de otras islas. El ingeniero Leonardo Torriani, refiriéndose a los naturales de la isla de La Palma, escribió:

«Eran idólatras porque adoraban al demonio en forma de perro, a quien llamaban Hagarán; y decían ellos que éste moraba en el cielo, al que decían Tigotán, y en



Estación típica de canalillos y cazoletas. Punta del Hidalgo, La Laguna.

tierra, en la cumbre de las montañas llamadas Tedote; y encima de estas hacían sus sacrificios de leche y mantequilla.»

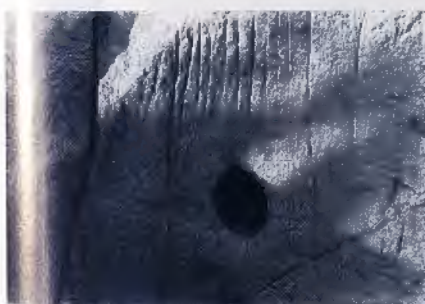
Si, como hemos visto, los naturales de estas islas hacían sacrificios en lugares destacados, donde creían que moraba el demonio, o espíritu maligno (también en el caso del Teide, con Guayota), no es en absoluto de extrañar que practicaran algún tipo de ritual destinado a glorificar a su dios o espíritus benefactores. En este sentido es donde queremos hacer coincidir la historia con la arqueología en el caso concreto del valle de La Laguna: por un lado tenemos que los lugares elegidos para realizar estos rituales eran los riscos o montañas elevadas; por otro que en dichos lugares se construían los citados canalillos y cazoletas; y en el caso de La Laguna, Scory recogió que *«Los hombres de bien y valientes, van (se refería a sus almas) a un valle preciosísimo en el cual está hoy fundada la ciudad de La Laguna»*. Pues bien, en lo alto de la Mesa Gallardina, que con sus 750 m.s.n.m. es la máxima elevación al naciente de la vega de Aguerre, existe una estación compuesta por varias de estas cazoletas, excavadas sobre un pequeño llano de tosca, que desde la parte más elevada de dicha montaña, ofrece un amplia panorámica de todo el valle. No podemos asegurar que este fuera un lugar de culto, pero si minimamos a las personas capacitadas para hacerlo que lo investiguen.

En la isla de Fuerteventura también hemos podido observar este tipo de grabados en las piedras, sobre todo pequeñas cazoletas excavadas en rocas de basalto de diferentes tamaños, que en unos casos se encontraban aisladas y en otros formando parte de construcciones similares a las descritas por algunos autores como lugares de habitación, e incluso enterramientos de tipo tumular. Naturalmente no podemos asegurar

que estas cazoletas (que son prácticamente idénticas a las descritas y fotografiadas por José de León Hernández y Miguel Ángel Robayna Fernández en Fiquinino o Peña de Las Cucharas, Lanzarote)⁶ pertenezcan al mundo aborigen prehispánico. En Montaña Blanca (Antigua, Fuerteventura), cerca de donde se encuentra una importante estación de grabados rupestres de tipo líbico-bereber, pudimos observar una piedra de unos 40 X 30 cm. donde aparecían excavadas dos cazoletas. La citada piedra se encuentra al borde de una construcción rectangular de una altura de piedras, semejante a las descritas por M^a Antonia Perera Betancort y Margarita Cejudo Betancort, como posibles enterramientos de tipo tumular:

"La superestructura de las Cistas es simplemente una hilera de piedras semienterradas formando un rectángulo. La mayoría de ellas se encuentran incompletas o también poseen lajas de piedra atravesando el rectángulo por su parte más corta. Las dimensiones del largo tienen aproximadamente dos metros como medida media".

En las proximidades de la construcción anteriormente descrita encontramos una "lasca" de piedra cilíndrica con un pequeño hueco excavado de unos 2,5 cm. por la parte



Arriba: cazoleta en piedra vertical asociada a grabados rupestres. Tagoro del Rey, Granadilla.

Abajo: canalillos y cazoletas junto a «las medidas de los guanches» El Desierto, Granadilla.



Enrique Vivancos realizando el experimento de verter leche en cazoletas de la zona costera de Arafo.

mas ancha del hueco, terminando de atravesar la citada lasca de piedra en un pequeño hueco de solo unos 2, ó 3 mm., sobre la cual hemos especulado si pudiera tratarse de un rudimentario instrumento para observar eclipses de sol, o determinados astros, ya que objetos semejantes recordamos haber visto utilizar en nuestra infancia con este fin.

En Lomo del Viento, cerca de Pozo Negro (Antigua, Fuerteventura), también hemos podido observar construcciones semejantes a las anteriormente descritas, y en una de ellas, la laja que atraviesa el rectángulo de piedras, tiene varias microcazoletas excavadas en la superficie. Asimismo existen en las proximidades varias construcciones circulares de piedra, algunas de considerable diámetro, en torno a las cuales aparecen algunas piedras con huecos o cazoletas excavadas.

Como hemos visto, el uso ritual de los citados canalillos y cazoletas, también es aplicable a algunas estaciones de esta última isla.

¿Existen únicamente en Canarias?

Como decíamos al principio, los canalillos y cazoletas no son exclusivos de Canarias. Solamente en el Norte de España existen infinidad de yacimientos semejantes, donde además se han conservado hasta nuestros días el ritual asociado a los mismos. Tal vez el caso mas parecido al nuestro pudiera ser el de las "piedras agujereadas y de serpiente" de las "Cabañeras" (cañadas utilizadas por los pastores del Pirineo Aragonés). Estas piedras son utilizadas aún hoy en día para prevenir enfermedades en las ovejas. Según el etnógrafo Taboada Chivite, en Galicia, la principal ceremonia que se

hace en dichas piedras es el denominado "rito del paso", que se utiliza principalmente para curar el mal del raquitismo en los niños pequeños, así como para las enfermedades de los riñones o los dolores de espalda. La piedra de Os Cadris, en Muxia es una de ellas. En el Monasterio de San Felices (Villafranca de Montes de Oca, Burgos), que fue construido con restos de construcciones anteriores, se pueden observar en las piedras de sus paredes numerosas cazoletas junto a otros restos tallados de edificaciones prerrománicas. Andando un poco más en la distancia vemos que una de las principales estaciones de canalillos y cazoletas de Hispanoamérica se encuentra en el Sitio Arqueológico "Chirije", en Ecuador, donde las misteriosas piedras perforadas se encuentran entre "goros" de piedra, y otras construcciones prehistóricas donde además se han encontrado vasijas de contener agua conocidas como "jaguellas" y otros objetos de interés arqueológico.

Notas

- 1 TEJERA GASPARD, ANTONIO.: «La Religión de los Guanches, Ritos, Mitos y Leyendas». 1988, pág.: 32.
- 2 PERERA LÓPEZ, JOSÉ.: «Los Grabados de 'La Pedrera', Tenerife», pág. 48.
- 3 NAVARRO MEDEROS, J. F.: «Los Grabados y Pinturas Rupestres de Gran Canaria», (en: «Grabados Rupestres de Canarias»), 1990, pág. 73
- 4 TORRIANI, L.; 1978:224.
- 5 SCORY, en B. Bonnet, 1936:51.
- 6 LEÓN HERNÁNDEZ, J. y ROBAYNA FERNÁNDEZ, M.A.: "El Jabbe, Doblamiento y Aprovechamiento en el Mundo de Los Antiguos Mahos de Lanzarote y Fuerteventura". III Jornadas de Estudios sobre Fuerteventura y Lanzarote. 1989.
- 7 PERERA BETANCORT, M.: "Carta Arqueológica del Malpaís de Mascona y de los Jabbes de Corralero, Paibello y Cotillo. Fuerteventura. Archipiélago de Canarias". III Jornadas de Estudios sobre Fuerteventura y Lanzarote. 1989.

La otra cruz del patrimonio histórico popular de San Cristóbal de La Laguna.

Manuel A. Fariña González
Profesor de Historia de América.
Universidad de La Laguna

*In memoriam de D. Ildefonso Mascareño Barreto,
vecino de San Lázaro, recientemente fallecido.*



FOTO: Manuel A. Fariña González

Introducción

A lo largo del tiempo las comunidades humanas se han relacionado, a través de mecanismos propios, con la naturaleza, paisajes geográficos circundantes, entorno cultural, etc., dando lugar a múltiples variantes históricas y antropológicas; a su vez, estas opciones se convirtieron en elementos imprescindibles para la construcción de su identidad como grupo humano y como pueblo.

En Canarias, desde el momento final de la conquista castellana, asistiremos a la implantación de una nueva estructura social, económica, cultural, religiosa... que siguiendo las grandes líneas maestras de la Corona de Castilla se superpuso a la población prehispánica, la cual por esas fechas estaba iniciando el despegue de un desarrollo sociocultural perteneciente al denominado Neolítico. Así nos encontramos que durante el proceso de conquista y posterior colonización-evangelización se consolidaron dos rasgos distintivos sobre la organización sociopolítica y económica de las islas, pudiendo agruparse éstas en: islas de señorío e islas de realengo.

Dentro de las de realengo, a lo largo del siglo XVI, adquirió especial importancia el desarrollo socioeconómico y cultural de la isla de Tenerife, la cual estuvo gobernada directamente por la Corona castellana a través de su representante/gobernador: el Adelantado D. Alonso Fernández de Lugo, quien realizó su tarea política desde sus competencias relacionadas con el Adelantamiento, en la esfera estrictamente individual; o bien, presidiendo el Cabildo de la isla de Tenerife.

Fruto de la nueva situación política, económica, social y cultural, en todo el Archipiélago, y en Tenerife en particular, contamos con una serie de testimonios históricos que son fieles mojoneros de dicho sistema de vida, el cual desde el punto de vista eco-

nómico giraba fundamentalmente en torno a la producción agrícola-ganadera y al comercio. Por otra parte, el citado desarrollo socioeconómico y cultural-artístico dio paso a la ejecución de diversas construcciones artísticas y tradicionales que conformaron, junto a las obras de arte importadas, un variado y valioso patrimonio histórico y etnográfico que en la actualidad constituyen la memoria histórica del pueblo canario. En este sentido, se recoge en la actual Ley de Patrimonio Histórico de Canarias que:

«Dentro de los templos, o en las casonas señoriales, el arte y la piedad popular fue acumulando un rico caudal de labrada orfebrería, retablos policromos, lienzos, tallas, muebles, pinturas murales.

A su lado han crecido pequeñas ermitas albeadas, casas de teja y tea, balcones, celosías, patios de helechas y piedra, hornos y molinas, pajeros y alfares, donde el pueblo de Canarias ha laborado a través de los siglos todo un tesoro que, como obra de todos, a todos pertenece y que, como tal, por todos ha de ser conocido, disfrutado y tutelado en beneficio de las futuras generaciones».

El espacio geográfico-histórico de la Dehesa de La Laguna (Llanos y Cercado de San Lázaro)

A partir de la fundación de la Villa de San Cristóbal de La Laguna se inició rápidamente el reparto de tierras, solares, etc. para que los colonos y parte de los conquistadores pudieran establecerse en la Vega de Agüere. Desde el punto de vista político y de gobierno se procedió a la adopción de un conjunto de ordenanzas que convertían la extensa zona enclavada al E. de la ciudad en zona de pasto comunal (dehesa); así como enclave

agrícola de primera magnitud, dedicado especialmente al cultivo de cereales y de viña. Las llamadas *suerter* de *propios* (de propiedad exclusiva del Cabildo) compartían el terrazgo agrícola con otras fincas o *suerter* que a través de las *datas* pasaron a manos privadas. Entre los primeros propietarios de las *datas* entregadas en las Laderas de San Lázaro hay que mencionar a: Juan Trujillo (1510), Pedro Collado (1511), Esteban Hernández (1511), Juan de La Mota (1513), Álvaro Fernández (1513), Luis González (1513).

La zona enmarcada por los aldaños de la Villa de Arriba (en torno a la iglesia de La Concepción), las Laderas de San Lázaro y los antiguos caminos de: El Real a Tacoronte, y el de La Villa en dirección a La Orotava, se convirtió rápidamente en zona productora de cereales, viña, hortalizas y fruta. Ante las necesidades de la producción agrícola y ganadera de esta parte de la isla de Tenerife, el Cabildo habilitó una amplia extensión de terreno como dehesa comunal: el denominado Cercado de San Lázaro, reservándose la propiedad de las *suerter* de *propios* (Cabildo). Antes del año 1530 el adelantado Alonso Fernández de Lugo había señalado «in situ» «hasta dónde había de llegar el pueblo por la parte de hacia Tacoronte...», por ello la comarca, fuera ya de los límites de la villa, quedaba atravesada por el camino real que cruzaba en dirección a Tacoronte (al N), y el camino de La Villa de la Orotava (al S).

El carácter de camino real del primero se vio alterado, a finales del siglo pasado, con la construcción de la Carretera General del Norte hasta Guía de Isora; y en la primeras décadas del siglo XX, con la incorporación sobre ésta de los raíles del tranvía que desarrollaban su tendido entre Santa Cruz de Tenerife y Tacoronte.

En cuanto al Cercado de San Lázaro el documento más antiguo que hemos encontrado y que denomina esta zona como Pago de San Lázaro corresponde a una *data* del Cabildo



FOTO: Manuel A. Farfán González

fecha el día 18 de junio de 1511. En este lugar y con motivo del nuevo arrendamiento de las *suertes del Cabildo*, en la sesión del consistorio de fecha 5 de agosto de 1529, se menciona el Cercado de San Lázaro, dentro de la dehesa de la ciudad. Posteriormente, en 1530, el Cabildo decidió parcelar gran parte de este territorio, entre el camino a La Orotava y la Fuente del Adelantado (Rodeo Alto) con *suertes* que tuvieran 20 fanegas de *sembradura* y por un período de nueve años; en dicho reparto se vuelve a hacer mención del cercado en los siguientes términos:

«...y que la cantidad que se arrendase fuese desde enfrente del cercado de San Lázaro, desde donde empieza el dicho cercado, que es la suerte de que ha tenido Alonso Núñez, hasta dar al dicho camino...».

A partir de la década de 1520 esta zona de dehesa, y de bienes de propios, había comenzado a sufrir la presión ejercida por los colonos y arrendatarios de los terrenos anexos que tratan de obtener más suelo agrícola a costa de las propiedades públicas. Ante dicha situación, en noviembre de 1526, se denuncia por parte de uno de los regidores del Cabildo que: *«...en la dehesa principal reformada para esta ciudad, se hacen cercados, casas y sembrados».*

Durante el siglo XVII el reparto de tierras de propios y tierras de particulares permaneció inalterable hasta que en 1770, a raíz de una real provisión, se recomendaba al Cabildo evitar perjuicios a los labradores fundamentalmente en lo que se refería a la disminución de la renta que aquellos

debían pagar anualmente al Cabildo de Tenerife.

En esta ocasión el Cabildo cedió la mayor parte de las *suertes de propios* a los labradores de La Laguna, a cambio de una renta o cánon frumentario. Dicha renta sería nuevamente rebajada en 1820, pasando a establecerse sobre dichas tierras del Cabildo un censo reservativo, redimible al 3%. Así, a partir del 23 de febrero de 1837, las *suertes de propios* o del Cabildo, entre las que se encuentran las de las Laderas de San Lázaro, pasaron a dominio particular y por lo tanto sometidas a diversas operaciones de reparto y transmisión patrimonial, si bien siempre sometidas al gravamen del censo enfitéutico y reservativo.

La aportación histórica del regidor del Cabildo de Tenerife: D. Pedro de Vergara (1474-1535)

Nacido en Sevilla, de madre conversa, e hijodalgo, D. Pedro de Vergara llegó a Tenerife a raíz de la conquista de la isla. Al morir el regidor Cristóbal de Valespino, el Adelantado D. Alonso Fdez. de Lugo nombraría, en 1500, al citado D. Pedro como alcalde mayor de Tenerife; posteriormente, en 1503, también le sería entregado el cargo de regidor del Cabildo de la isla.

Nuestro biografiado casó dos veces: en la primera ocasión, con D^a. Ana de Lugo (hija de Pedro de Lugo e Isabel de Las Casas, por lo tanto sobrina del adelantado. Por lo que se refiere a la segunda, contrajo matrimonio con D^a. Inés Quijada (hija de Micer Batista de Lugo y de Francisca de Lugo, también pariente de Alonso Fdez. de Lugo). Fruto de ambos enlaces matrimoniales se estableció una relación interdependiente de D. Pedro con D. Alonso, el Adelantado de Tenerife, la cual obligaría al primero a prestarle, al segundo, el conveniente apoyo político en la adopción de algunas medidas dentro del cabildo tinerfeño. Muestra de esa íntima relación y dependencia familiar, Alonso Fdez. de Lugo se refería a Vergara en los siguientes términos: *«E mando a mi sobrino Pedro de Vergara... (29 de Mayo de 1511)».*

Del primer enlace de D. Pedro, con D^a. Ana, hubo una hija: D^a. Francisca de Lugo la cual, siguiendo la trayectoria paterna, volvería a emparentar con el clan de los Lugo, en la persona de su primo D. Hernando de Lugo. Luego, en segundas nupcias, lo haría con el licenciado Francisco de Alzola, jurado de Tenerife en el año 1532.

En cuanto al segundo matrimonio, Vergara y Quijada, no hubo descendencia legítima, aunque según todos los indicios D. Pedro tuvo al menos dos hijos naturales: Pedro de Vergara, quien se vio implicado en un proceso de la Inquisición del año 1528; y D. Luis de Vergara que contrajo matrimonio con María Lorenzo y vivió gran parte de su vida en la isla de La Gomera.

A raíz de su especial relación con el Adelantado, del papel político jugado en el Cabildo de Tenerife, así como de la marcha de su propia fortuna D. Pedro se agenció un notable patrimonio económico. En éste hay que destacar la propiedad de tierras y viñas en La Laguna, Tacoronte, El Sauzal, La Matanza y La Orotava; tierras de riego para el cultivo de caña de azúcar en Güimar; tierras en Adeje, cuya propiedad compartía con Bartolomé Benítez; agua para un molino en Garachico; solares en La Laguna; además de varias casas, entre las que merecen especial atención las *casas principales* o de residencia en la calle que va a San Francisco, cerca del convento de San Miguel de las Victorias en La Laguna, y otra en San



FOTO: Manuel A. Farfán González





FOTO: Manuel A. Farfán González

ta Cruz que acabaría vendiéndose al propio Adelantado.

Junto a estos bienes inmobiliarios, y según consta en el testamento que D. Pedro Vergara otorgó el 23 de Enero de 1535, también poseyó al menos hasta siete esclavos, de los cuales tres eran moriscos que fueron vendidos por valor de 80 doblas; igualmente en el citado documento de últimas voluntades, se hace alusión a bueyes, corderos, caballos, mulas, muebles, ajuar doméstico, ropas, etc.

Dentro de su actuación política, iniciada con el nombramiento de alcalde mayor en 1500, señalaremos el poder legal que el Adelantado Fernández de Lugo le otorgó el día 1 de Enero de 1502 para medir y repartir tierras en la isla de Tenerife, competencia política que le sería prorrogada en 1517.

Como señalábamos anteriormente, en 1503, el Gobernador de la isla le entregó la regiduría vacante en el Cabildo de Tenerife, cargo que ejerció más allá de la fecha de defunción de Fdez. de Lugo, y sólo en 1532 sería objeto de renuncia, si bien en la persona de su nieto político D. Lorenzo de Palenzuela quien con anterioridad había casado con D.^a Isabel de Lugo. Durante su etapa de regidor, en el Cabildo celebrado el 25 de Enero de 1527, actuó como teniente de gobernador en el lugar del consistorio que a la sazón era la iglesia de San Miguel Arcángel. Por otra parte, la actividad desplegada dentro del Cabildo insular, además de las inherentes a su cargo de alcalde mayor, fue diversa y en varios puntos acertada. Habría que recordar su papel como diputado de fiestas, de rentas o el de encargado oficial para

proceder al reparto y arrendamiento de las suertes de propios en El Rodeo y San Lázaro; también actuó como mayordomo del Hospital de San Sebastián.

Para cerrar esta breve semblanza de su actuación personal tenemos que remitirnos al testamento de 1535 en el que aparecen las siguientes cláusulas:

- a) Siendo concededor de su origen religioso-converso, dedicó especiales esfuerzos a demostrar su fe auténtica en el cristianismo y en la ortodoxia de sus prácticas religiosas.
- b) Compromete a sus albaceas y familiares para que cumplieran las correspondientes mandas piadosas, por otra parte éstas eran las usuales en la época.
- c) Mandó a decir una serie de misas por el alma de su primera esposa y por la propia, las cuales tendrían que realizarse en diversas iglesias y conventos de la isla: San Francisco, San Agustín, La Concepción y Los Remedios (La Laguna); y también en el convento de Nuestra Señora de Candelaria.
- d) Obligó a sus herederos y albaceas a que lo sepultaran en la iglesia del convento de Santo Domingo, en La Laguna, en el interior de la sepultura que poseía en la parte derecha del presbiterio.
- e) Guiado de sus convicciones religiosas y también para obtener el tan anhelado reconocimiento social, obligó a entregar pequeñas cantidades de dinero para las obras de distintos monasterios, iglesias y ermitas de La Laguna; así como para la iglesia parroquial de Santa Cruz de Tenerife.
- f) Vinculado con la cláusula anterior, recordaba la obligación que tenían sus albaceas y herederos para contribuir al ornato y limpieza de la ermita de San Lázaro.

«Item mando que mis albaceas encalen la ermita de San Lázaro desta ciudad la cual yo hize, así por dentro como por fuera y la trastejen le hagan el caballete y aleros de cal y se pague de mis bienes y encargo la custodia a

mis herederos que lo hagan cumplir».

g) Reconocía la deuda moral y económica que tenía con su mujer, Inés Quijada, de quien obtuvo la correspondiente dote. Al mismo tiempo, en una sincera declaración, manifestaba la enfermedad que le afectó durante gran parte de su vida y que transmitió a su segunda esposa, las tan temidas *bubas*; quizás aquí se encuentre la razón de su devoción al patrón religioso de dicha enfermedad: San Lázaro.

«...ella venía sana e sin enfermedad alguna ni lesión corporal e yo estaba enfermo de la enfermedad que se suele llamar bubas, donde claramente y así lo confieso que yo se las pegué...».

Recomendaba adoptar algunas medidas económicas que pudieran resarcir a su esposa de los daños ocasionados. Después de una larga serie de cláusulas en la que se enuncian deudas, mejoras, etc. Don Pedro de Vergara manifiesta un deseo que si bien, y por oposición de la Justicia de la época, no se pudo llevar a efecto sería conveniente que el actual Cabildo de la isla de Tenerife se lo planteara y pudiera así asumir y cumplir la última voluntad del fundador de la ermita de San Lázaro:

« Ytem confieso que una ermita que al presente se llama San Lázaro el Nuevo yo la hice a mi costa, de mis bienes, en memoria del bienaventurado San Lázaro y en satisfacción de muchas mercedes que de Dios Nuestro Señor...he recibido porque esta memoria y provecho deste santo



FOTO: Manuel A. Farfán González

Viejas casonas canarias.



La moderna edificación eliminó cruces y otros rasgos arquitectónicos del ayer.

no pierda y venga a menos desde ahora hago donación de la dicha ermita al Cabildo y república desta isla porque los señores regidores que son, y adelante fueren, como cosa suya consustancien y provean de quien la limpie y tenga bien tratada para honra deste glorioso santo por devoción del pueblo.»

Es posible que a los pocos días de otorgar este testamento, el 23 de enero de 1535, nuestro biografiado falleciera, siendo enterrado en el suelo sagrado de la iglesia de Santo Domingo, del convento homónimo de la Villa de Agüere y capital de la isla de Tenerife.

Evolución histórica de los barrios de San Lázaro y San Benito Abad (Siglos XIX y XX)

En esta amplia zona agrícola que se extendía entre la ermita de San Benito y la zona del Rodeo Alto y Ortigal la preocupación constante de los colonos que, desde 1771, venían ocupando las suertes de propios o del Cabildo, giraba en torno al pago del cánon o censo enfiteútico que debían pagar cada año al propietario oficial de las diferentes "suertes" o parcelas agrícolas. Éste fue un asunto que se llegó a tratar, en 1820, en la Diputación Provincial de Canarias:

"Se vió una representación de varios Labradores de la ciudad de La Laguna, manifestando a la Diputación los males que sufre la agricultura de esta parte de la Isla por la lesión enormísima que se advierte en el cánon impuesto a las Suertes de los Propios que tienen arrendadas, e implorando su amparo y protección..."

Posteriormente se volvió a plan-

tear otra petición por los labradores de La Laguna: *"solicitando que no se repartan los terrenos baldíos inmediatos a dicha ciudad que están sirviendo para eras, y se les ha concedido con este objeto"*. Existe toda una serie de evidencias documentales, históricas y etnográficas que nos hablan de la tradicional dedicación agrícola-cerealera, compartida con el plantío de frutales y cultivos de millo, papas, viña, chochos y hortalizas, de la región situada al oeste de la ciudad de Agüere; para demostrarlo basta acudir a: la existencia de los molinos de viento de San Benito, permanencia del cultivo cerealero en las Suertes de las Laderas de San Lázaro, utilización de numerosas eras, edificación (finales del siglo XVIII) de un depósito-alhóndiga que se establecería en la actual Hacienda de San Benito (C/ Lucas Vega, N.º 100); o, ya en el siglo XX, el establecimiento de la trilladora de San Benito (a la que acudían agricultores desde la zona de Icod El Alto) y La Pajera (depósito y venta de granos y derivados que se obtenían en la citada trilladora); para culminar en la segunda mitad del siglo con la creación de la Cooperativa Agrícola de Ntra. Sra. de Candelaria frente a la iglesia de San Benito.

En cuanto a la ocupación humana del territorio debemos decir que ha ido avanzando desde cifras poco significativas, en los siglos XVI y XVII, hasta la situación actual en la que la urbanización en la zona es importante, convirtiéndose ambos barrios en la zona de expansión urbana de San Cristóbal de La Laguna, planteando con ello serios problemas para armonizar la conservación de este rico le-



"En 1873 un particular que se declara "pobre" obtiene del Ayuntamiento (de La Laguna) un solar en San Benito: ... en un espacio alargado entre el camino que va al Llano de La Laguna y la carretera provincial por un costado de la expresada ermita..."

Hacia la segunda mitad del siglo XIX el camino real que conducía a Tacoronte se vio afectado por la profunda transformación que conllevó la construcción de la Carretera General del Norte que conectaba la capital de

gado histórico y etnográfico con las aspiraciones de un desarrollo sostenible para el conjunto de una ciudad del siglo XXI.

Si queremos localizar edificaciones de interés artístico-popular, en la decimonovena centuria, que afectaron al entorno del barrio de San Lázaro tendríamos que hacer referencia a la reedificación, a partir de otro anterior, del Calvario de San Lázaro en 1858. Para el resto del siglo XIX se plantean los siguientes datos por parte de Pedro de Olive (1865):

"SAN LÁZARO. Caserío situado en término judicial de La Laguna, isla de Tenerife. Dista de la ciudad 800 metros, y lo componen 8 edificios de un piso, 3 de dos y 9 chozas ú hogares habitados. 17 const. Por 17 v. 109 a. y 3 inhabit."

"SAN BENITO. Caserío situado en término judicial de La Laguna, isla de Tenerife. Dista de la ciudad 100 metros, y lo componen 4 edificios de un piso, 1 de dos y 1 choza ú hogar habitados. 5 const. Por 5 v. 29 a. y 1 inhabit."

La ocupación de suelo rústico por urbano, a lo largo del siglo XIX y XX, se planteó en torno a la C/Marqués de Celada y Camino de San Benito (actual Avda. Lucas Vega), Camino de Margallo, Camino Real de la Villa de La Orotava, Camino Real a Tacoronte (Carretera General del Norte), Camino de San Lázaro y algunas edificaciones dispersas cerca del camino de Tornero que cruza de oeste a este las citadas Laderas de San Lázaro. A partir de entonces cobra fuerza el interés por ocupar los solares, de propios ó del Cabildo de Tenerife:



FOTO: Manuel A. Farfán González

la isla con toda la zona del norte, prolongando su recorrido por los principales pueblos de las medianías norteñas. Algunos barrios de La Laguna como La Cuesta, San Benito y San Lázaro, además de algunos pueblos como Tacoronte, La Matanza, La Victoria, San Juan de La Rambla, Garachico o Los Silos plantearon su desarrollo urbanístico a lo largo del trazado de dicha carretera general.

Una de las construcciones viarias que afectó notablemente el desarrollo económico y la mejora de las comunicaciones de la Villa de Arriba de La Laguna con Santa Cruz de Tenerife fue la instalación (1901) del tendido de las vías férreas para el tranvía Santa Cruz-Tacoronte. Dicha línea, que estuvo funcionando desde el 7 de Abril de 1901 hasta el año de 1954, atravesaba la C/Herradores, Marqués de Celada y margen derecho de la Carretera General del Norte a su paso por los barrios de San Benito y San Lázaro. Es de destacar que aparte de una serie de pequeños cambios en la plaza de La Concepción, donde estaba la estación del tranvía, el trazado tranviario no supuso ninguna alteración urbanística para las casas colindantes por lo que no fue necesario ningún retranqueo de sus fachadas o solares.

En ambos barrios de San Benito y de San Lázaro, al igual que en el resto de Canarias y España, se dejaron sentir brutalmente la escasez de alimentos y las penurias económicas a raíz de la guerra civil española (1936-1939), por no hablar de la dura represión que la dictadura del general Franco y sus representantes políticos en la isla de Tenerife aplicaron a determinadas familias obreras y campesinas de los citados barrios. Des-

pués del regreso de los hombres jóvenes que habían sobrevivido a las campañas militares en la Península (entre los conocidos del barrio están: D. Sinesio y D. Isidro, D. Ildefonso, D. Francisco, D. Antonio, D. José, D. Leoncio...), paulatinamente, la vida cotidiana fue recuperando su normalidad y se inició cierto despegue económico fundamentalmente a partir de la década de los años 1950.

No se abandonó la antigua actividad agrícola y ganadera, permaneciendo la gran propiedad agrícola frente al minifundio y, poco a poco fue haciendo acto de presencia el trabajo en el sector servicios de ambos barrios: (tejar de D. Virgilio Hernández, molindas de D. Víctor Izquierdo y D. Cirilo Hernández, algunas ventas (como La Pajera) y pequeños bares o casas de comida: "Las Moneditas", "Huevos Duros", "El Parral", "Café de Las Tres Mesitas" ó "La Caseta de Madera"; panadería de los Torres, carpinterías, zapaterías, etc. Al mismo tiempo se fueron creando las escuelas unitarias de San Benito (detrás de la ermita) y la de San Lázaro (junto a la fachada sur de la ermita de San Lázaro) o pequeñas escuelas privadas donde personas tituladas impartían clases de preparatoria (D.^a Mercedes en la C/Carretas; D.^a Felicitas, D.^a Carmen Guerra en C/ Marqués de Celada; y las Hermanas Ramos en C/ Lucas Vega). A partir de los años 60, del siglo XX, con el espegue económico de las islas se comenzaron a sentir en ambos barrios diversos síntomas que auguraban una mejora generalizada en la forma de vida (establecimiento de algunas industrias mecánicas: Talleres López-Fundiciones Canarias, talleres de reparación de automóviles, fábrica de mosaicos de D. Andrés Ramos (San Lázaro) fábrica de macetas (Camino Tornero) y de bloques (Rava), fábrica de velas "El Elefante", fábrica de transformación de cacao: Chocolates Nivaria; o industria de elaboración de ron y licores: "La Cocal". En cualquier caso las mayores obras de infraestructura que afectaron el desarrollo de ambos núcleos de población fue la ampliación del Aeropuerto de Los Rodeos, instalado en la mejor zona cerealera de la isla en torno al año 1929; y por último, la apertura de la Autopista Santa Cruz-Los Rodeos en el año 1958. Habría que recordar que el actual P.I.O.T. reserva

para uso aeroportuario más de 370 Ha. de suelo agrícola, lo cual unido a la prevista construcción de instalaciones para el tranvía Santa Cruz/Los Rodeos, supondrá la práctica eliminación de suelo cultivado en los barrios de San Lázaro, Camino de La Villa y El Carmen.

Igualmente tenemos que mencionar la zona denominada "Los Trazos de San Lázaro"; en este lugar también se establecerían la fábrica de mármoles y granitos P.I.S.A. y más recientemente, los invernaderos de Pérez Ortega, las ferreterías de Las Afortunadas S.A. o Los Venezolanos S. A. (Es de notar que el fundador de esta última empresa nació en el barrio de San Lázaro). En cuanto a la enseñanza pública, en la década de los años '70 se abrieron el Colegio Público de San Benito, y el Instituto de Formación Profesional de San Benito ocupando el suelo de la antigua Finca de D. Bruno que estaba dedicada a la producción y venta de flores. Posteriormente se construiría el Centro de Atención a Disminuidos Psíquicos y el Polideportivo Juan Ríos Tejera, terminándose así de edificar la suerte de tierra que iba desde la Carretera General del Norte hasta el Camino Tornero.

Iglesia de San Lázaro

Los datos históricos apuntan que a principios del siglo XVI, una vez iniciado el proceso de reparto de los bienes de propios, cuya titularidad dependía del Cabildo, se construyó una primera ermita (1505/1510) dedicada a la advocación de San Lázaro. El emplazamiento antiguo lo podemos establecer a un cuarto de legua (o, 1.393 m.) de la iglesia actual, en el Camino Real de La Orotava; como recuerdo de dicho lugar quedó la denominación de *Cruz Grande* para diferenciarla de la *Cruz Chica*, a la entrada de Guamasa.



FOTO: Manuel A. Farfán González



Las obras irreflexivas amenazan con la desaparición de antiguas viviendas.

FOTO: Manuel A. Farfán González

Posteriormente, en el año 1535, tuvo lugar la segunda reedificación pero en una zona desplazada más al Naciente y por lo tanto más cercana a la Villa de Arriba. Como ya se ha dicho anteriormente, el fundador de esta nueva ermita fue D. Pedro de Vergara, regidor y alcalde mayor de la isla de Tenerife; si bien aún en el año 1543 las paredes de dicha edificación, al menos externamente, le faltaba el "enlucido" de sus paredes. Este personaje debe ser considerado como el pilar sobre el que se sustentó el posterior culto y devoción a *San Lázaro el Nuevo*, como queda plenamente reflejado en su testamento en el que dejó como patrono de la ermita al Concejo de la Isla de Tenerife. Ésta es una cuestión que inicialmente y por la oposición de la justicia de la isla no se pudo llevar a cabo; luego el discurrir del tiempo histórico ha dejado en el olvido esta antigua petición del fundador. Con la presentación de esta comunicación pretendemos retomar este proyecto incumplido.

Una vez fallecido D. Pedro de Vergara, su familia, representada por D. Francisco de Alzola (yerno) y D. Pedro de Vergara (nieto), dotó la ermita con algunas propiedades para el sostenimiento del culto y en octubre de 1569 dejaron bienes para la celebración de la fiesta anual de San Lázaro. La segunda fábrica aguantó hasta mediados del siglo XVII, momento en que fue sustituida por una nueva reedificación que costeó D. Pedro de Vergara Alzola. Esta construcción se encontraba ya arruinada en 1857 lo que obligó al traslado temporal del santo titular a la vecina ermita de San Benito Abad. Gracias a los desvelos del presbítero y fraile franciscano Fray José María Argibay fue reconstruida y bendecida, de nuevo, en marzo de 1861.

El edificio quedó en una situación aceptable, según nos señaló el cura párroco de la iglesia matriz de Ntra. Sra. de La Concepción de La Laguna, D. José Rodríguez Moure; quien en el año 1935 nos decía:

"Por motivo de esta reedificación, es hoy esta ermita una capilla bien construida, bien proporcionada, con buenas luces y cuyo estado de conservación, adorno y aseo no deja nada que desear".

Las dimensiones del pequeño templo quedaron como sigue: 15 metros de largo por 5 metros de ancho, y en el presbiterio tenía un ancho de 3 m. En torno al año 1960 se construyó, en el lado sur de dicha ermita, una escuela elemental de niñas, regentada, entre otras maestras, por D.^a Carmen, de grata memoria en el barrio de San Lázaro.

Hacia el año de 1963 se desarmó el coro bajo, situado en el extremo izquierdo de la nave principal para construir una pequeña tribuna de madera, con escalera para subir al campanario. Posteriormente, en la década de los años '80, se acometió una serie de obras que transformaron el estilo tradicional de la primitiva construcción: nos referimos a un pequeño pórtico con arcadas que se abrió al norte de la nave principal y posteriormente se le adosó una pequeña capilla para destinarla a lugar de culto de San Lázaro. La nueva capilla presenta un techo a una menor altura que el de la nave principal. Al mismo tiempo que se construyó el pórtico del lado norte, se abrió una arcada interior en la pared antigua, la del lado sur, para comunicar el interior de la iglesia con la desaparecida escuela unitaria de niñas. Esta obra supuso ampliar el espacio dedicado al culto pero, al hacerlo con escasez de recursos económicos, primó más el interés por ampliar el espacio para las actividades religiosas que el respeto por la arquitectura tradicional de tipo religioso en Canarias. Vinculado con la participación popular en el culto a San Lázaro y al Calvario habría que aludir a la entrega y dedicación que, a partir de 1950 y a lo largo de más de veinte años, desplegó D.^a Juana Hernández (más conocida por *Seña Juana Socorra*). Esta persona, con cuyo recuerdo el barrio de San Lázaro tiene una deuda de gratitud, cuidaba del ornato, limpieza y llaves de la ermita y del calvario, así como del enrame de la Cruz de Mayo, situada frente a la entrada principal de San Lázaro. Quizás una de las tareas, constituyendo todo un símbolo, a la que más mimo

dedicó fue la de mantener encendida la lámpara del Santísimo en el interior de la iglesia, así como las velas del Calvario, especialmente en los días de Semana Santa. Para acabar esta enumeración de obras, en 1985 se realizaron algunas obras de adcentamiento en el exterior de la iglesia; en el subsuelo de la nueva nave, situada al S., aún debe existir la antigua aljibe que estuvo en pleno funcionamiento hasta el año 1960.

En cuanto al patrimonio escultórico de la iglesia, además de la imagen titular que podemos datar del siglo XVII, habría que mencionar el antiguo retablo neoclásico que se encontraba en la cabecera de la nave principal y que, fruto de las reformas litúrgicas después del Concilio Vaticano II, sufrió una serie de transformaciones hasta su completa desaparición. En las paredes laterales de esta capilla mayor existían unas pinturas que imitaban un escenario arquitectónico, con cortinajes de terciopelo rojo y flecos dorados, que le daban perspectiva y profundidad al altar. También debemos mencionar dos pequeñas esculturas adosadas, de Ntra. Sra. de La Concepción y de San José, que son de madera y de ropajes de tela pintada, a modo de relieve labrado y que se hallaban colocadas en cada una de las paredes laterales de la nave principal, una frente a otra. En la actualidad se encuentran en el altar mayor. A partir de los años '60 se colocó en la capilla principal la escultura de la Virgen de Candelaria del escultor orotavense Ezequiel de León. El resto del patrimonio iconográfico está compuesto por una cruz de madera (a las puertas de la nave), Santa Rosa de Lima, Crucificado, Virgen de La Piedad, etc. Además de estos bienes artísticos religiosos, la parroquia cuenta con una completa colección de vasos sagrados y objetos litúrgicos, corona, tablillas y bastón de plata para San



FOTO: Manuel A. Farfán González



Lázaro, coronas de la Virgen de Candelaria y el Niño Jesús; además de un armonio, del siglo XVIII, que ha sido recientemente restaurado y algunas pinturas de tema religioso, entre las que destaca el cuadro de la Candelaria, de Cristóbal Hernández de Quintana (s. XVIII) que fue restaurado y devuelto a la iglesia en el pasado mes de julio.

En la historia reciente de la iglesia y del barrio de San Lázaro, aún se recuerda con fervor la visita que la Virgen de Nuestra Señora de Candelaria realizó en el año 1964 siendo aún parroquia filial de la de Ntra. Sra. de La Concepción de La Laguna:

Viernes 18 (DICIEMBRE)

A las 7'30 y 8'30.—Misas.

A las 10.—Misa con asistencia de las Hermandades de mujeres de la Parroquia, Marías del Sagrario y mujeres en general.

A las 12.—Misa para las jóvenes y los jóvenes de la Parroquia.

A las 3.—Despedida de la Santísima Virgen y traslado para la visita a la Parroquia filial de: San Lázaro haciendo el recorrido por las calles de Candilas, Maya y carretera, por el camino de San Lázaro.

A su llegada tendrá lugar la Misa, preces y Sermón. A las 6 de la tarde—Salida de la Santísima Virgen desde San Lázaro y procesión por las calles de Marqués de Celada, Generalísimo Franco, por San Juan, para su traslado a la Parroquia de San Juan Bautista

Fiesta de San Lázaro

La primera referencia documental de la que se dispone acerca de la fiesta anual de San Lázaro El Nuevo nos remite a la dotación que de la misma hizo D. Pedro Alzola de Vergara (año 1569). Es de suponer que dicha ocasión festiva se aprovechaba para el pago de los tributos que se habían establecido por los sucesivos mayordomos sobre los pedazos de tierra cultivable de la "suerte del Santo". Al igual que en otros puntos de la isla de Tenerife la fiesta presentaba dos momentos claves: la celebración litúrgica y la procesión alrededor de la plaza. (Este itinerario se mantuvo intacto hasta los años 1970 y se celebraba al mediodía).



FOTO: Manuel A. Fariña González

Dentro de la Semana Santa lagunera se ha mantenido el antiguo adagio de: *Viernes de Lázaro, Viernes de Dolores y Viernes Santo*. Dicha tradición nos enmarca el papel jugado por la fiesta de San Lázaro en el calendario litúrgico cristiano de la Villa de Arriba y de la ciudad de San Cristóbal de La Laguna. A partir del momento de la fundación de la ermita del santo protector contra las temidas bubas, la tradición popular de La Laguna asignó a esta advocación religiosa el papel protector de los niños, conjuntamente con San Roque; y hasta su ermita se acercaban, cada vez menos, las madres para presentar sus hijos al santo e implorar su ayuda. Este recorrido solía hacerse el viernes de Lázaro, pero también en el siguiente domingo que solían aprovechar los "menudos" para pedir algún rosquete, turrónes o diversas chucherías de los puestos levantados por los días de la fiesta. No conocemos el dato de cómo se celebró esta fiesta desde el siglo XVI hasta el siglo XX, pero aún permanece fresca en la memoria de los vecinos del barrio la tradición de guisar huevos de gallina para invitar a las visitas, la de la presencia de los ventorrillos que se montaban en la plaza de la iglesia, y del continuo bullir de personas que bien caminando o en guagua se acercaban a ver el santo. Entre la década de los años '50 y '70, del siglo XX, hubo una serie de personas que fueron los auténticos sostenedores de dicha fiesta entre ellos habría que citar a D. Domingo, el esposo de D.^a Carmen la maestra, que se encargaba de la instalación de algunos puntos de luz en la

plaza de San Lázaro; y sobre todo a D. Juan Negrin el cura párroco de La Concepción que era la persona que oficiaba los ritos litúrgicos, así como los Hermanos Marrero (D. Luis y D. Juan) que por su estrecha vinculación con la parroquia matriz se encargaban de las funciones de mayordomos para la organización de la misa, procesión y fiesta del Viernes y Domingo de Lázaro.

A raíz de la llegada de la escultura de Ntra. Sra. de Candelaria se enriqueció el panorama festivo del barrio de San Lázaro con la celebración de su festividad en agosto, en la cual además de la misa y la procesión hasta la punta del Camino de San Lázaro son muy conocidos los bailes de verano en El Calvario.

En el año 1977 se fundaría la Cofradía del Calvario de San Lázaro y desde esa fecha procesiona el paso del citado Calvario, incorporando nuevas imágenes, por las calles laguneras en el Jueves y Viernes Santo.

Ya más recientemente, en la década de los años '90, también ha comenzado a celebrarse la festividad de Santa Rosa de Lima en los últimos días del mes de agosto; en esta ocasión, la imagen de la santa peruana se traslada hasta la sede de la Asociación de Vecinos "La Atalaya".

Después de la creación de la parroquia de San Lázaro, el pórtico del ala Norte quedaría habilitado como despacho parroquial. Desde dicho lugar se ejerce la jurisdicción eclesiástica sobre el barrio de San



FOTO: Manuel A. Fariña González

Las cruces, símbolo de la religiosidad, caracterizan estos antiguos barrios.

Lázaro (Camino de San Lázaro, Carretera Gral. del Norte y Camino Tornero); por lo que cualquier acto litúrgico de la parroquia debe estar presidido por su cruz alzada.

El Calvario de San Lázaro

La fundación del Calvario de San Lázaro, a las afueras de la ciudad, se debe relacionar con la procedencia andaluza de muchos de los conquistadores que vinieron con Alonso Fernández de Lugo, entre ellos D. Pedro de Vergara. Una vez culminada la etapa de conquista militar e iniciada la colonización y evangelización de la isla, se procedió a establecer una estructura religiosa que seguía patrones de actuación institucional similares a la iglesia castellana y andaluza. En Canarias se aplican sistemas de conquista y evangelización que servirán de experiencias previas para luego ser trasladadas a los territorios americanos, recién descubiertos, por ello nos encontraremos con cruces o humilladeros en las entradas de las ciudades tanto en la Península, como en Canarias (La Laguna: Cruz de Piedra, del siglo XVI), y en América (Méjico especialmente). En cuanto al Calvario de San Lázaro, constituido por una pequeña capilla que preside un recinto almenado, también podemos observar bastantes similitudes con otras edificaciones religiosas de Canarias (iglesia y recinto de entrada de Agua de Bueyes, en Fuerteventura) y América (Méjico y sus numerosas construcciones misionales, especialmente franciscanas).

La fundación de la capilla y del recinto que la precede posiblemente haya que situarla en el siglo XVI, inicialmente se estableció como contrapunto simbólico religioso al santo titular: San Lázaro; además, su localización, extramuros de la ciudad, favorecía el desarrollo de ese especial concepto cristiano de retiro y de soledad doliente. En cualquier caso, según nos comenta el presbítero D. José Rodríguez Moure en el siguiente texto, fue en el último cuarto del siglo XVII cuando adquirió la disposición actual. Esto fue posible gracias a la fundación de unos misioneros capuchinos, entre los que se encontraba un tal Fray Jerónimo de Canarias. Así permaneció hasta 1858, año en que otro franciscano exclaustrado Fray José María de Argibay procedió a su reedificación y posterior adecentamiento. A partir de estos momentos es cuando se inició la conformación de la escena religiosa del Crucificado en el Calvario del Monte Gólgota. Las imágenes devocionales fueron llegando desde distintos lugares: Garachico, Santa Cruz de Tenerife y La Laguna; entre todas ellas destaca con luz propia el Crucificado del escultor, de origen gomero, pero radicado en Garachico: Alonso de La Raya (1619). Este aventajado discípulo de Martín de Andújar se había establecido en dicha villa y puerto norteño, y desde aquí inició su trayectoria como escultor e imaginero de renombre. A su gubia se deben: el Cristo de Las Aguas (1644) destinado inicialmente para las monjas de Santa Cruz de La Palma y que termi-

nó expuesto al culto en el convento franciscano de Icod de Los Vinos; el Cristo o Crucificado del Calvario de San Lázaro, La Laguna, que podemos situar cronológicamente en 1670; el Señor de la Humildad y Paciencia, con distintas versiones de dicha talla que se conservan en Garachico, Icod y Los Silos; el Cristo Predicador, de la parroquia de Santa Ana, en Garachico; o el paso de La Cena de Garachico e Icod.

En cuanto a los orígenes y avatares de la escultura del Cristo del Calvario de San Lázaro debemos hacer mención de una curiosa anécdota, que es la de que en el momento de proceder a la última restauración del crucificado, por parte de Pablo Amador Restauraciones S. L., se encontró en su interior una nota autógrafa de Rodríguez Moure, copia de otro texto anterior, en el que se relata la historia de la imagen. El contenido de dicha nota es el sigue:

Informe autógrafo emitido por el presbítero D. José Rodríguez Moure, en 27 de febrero de 1899, que se halló dentro de la escultura del Crucificado de San Lázaro cuando se estaba precediendo a la Última restauración (S. XX).

Con motivo de restaurar esta Sta. Imagen de Ntro. Sor. Jesucristo Crucificado, y a la que se le da culto en la Capilla del Calvario de esta Ciudad de La Laguna, al querer fijar con más solidez una enmienda que parecía tener la madera de la cabeza se notó era un pequeño secretario el cual contenía dentro un papel que leído decía así:

"En este año de mil seiscientos setenta, siendo abadesa de este Convento de mi padre S. Diego la Madre María de S. Vicente, y Francisca de La Asunción, hizo esta sagrada reliquia de Ntro. Sr. Jesucristo Crucificado y fue el artífice Francisco Alonso, vecino de este lugar de Garachico= sigue luego la antifona, versos y oración del oficio del Viernes Santo y por último las firmas de la religiosa donante y el escultor en esta forma= Francisca de la Asunción, esclava del Ssmo. Sacramento y de Ntra. Sra. de Candelaria= Humilde siervo, Francisco Alonso de Arroyo".



Por lo curioso del citado papel y también por lo que el tiempo lo tenía deteriorado se determinó reemplazarlo por el presente para poner aquél en el libro de noticias de la Ermita de San Lázaro, cuya cofradía corre unida a la del Sto. Calvario.

"Por lo manifestado en dicho antiguo documento se demuestra que esta Sta. Efigie cuenta, de construída, en este año la fecha de doscientos diez y nueve años que fue ciento sesenta y cuatro años después de la Conquista de la Isla y ochenta después de fundado el Convento, deduciéndose también del citado papel que las religiosas al abandonar el Convento, cuando la lava del volcán lo abrasó, con la gran mayoría de las casas del citado Puerto de Garachico, no abandonaron la Sta. Imagen sino que la pusieron en salvo; puesto que del nuevo Convento fue traído a esta ciudad, todo lo cual da mayor mérito a este Ssmo. Crucifijo.

El Sto. Calvario de esta ciudad lo fundaron con idea de extenderlo a Convento, ciertos Religiosos Capuchinos que dieron misiones en la Isla por los años de 1678 a 1688 siendo del número de ellos uno natural del país llamado Fr. Jerónimo de Canarias, desde luego lo situaron donde está hoy al presente en la plaza de la Ermita de S. Lázaro cuya fundación era más antigua; en la forma en que lo dejaron los Capuchinos así permaneció con ligeras modificaciones hasta los años 1855 a 60 en que fue nombrado mayordomo el exclaustro franciscano Fr. José María Argibay el que con las limosnas que recogió con su mucho crédito, lo reedificó en la forma que está al presente, pues si bien el primer altar que le hizo y que se substituyó con la actual Capilla, son obras que se realizaron después de la muerte de tan ejemplar sacerdote, todo se llevó a efecto con los materiales y limosnas que dejó reunidas para este fin y con las cuales perfeccionó la fábrica.

Como las primitivas imágenes que pusieron los Capuchinos sólo eran pintadas en tabla recortada, al reedificarlo en la actual forma, se pensó en ponerle imágenes de bulto, pero como la del Ssmo. Cristo con que se hizo la nueva dedicación no satisficiera, habiendo sabido que en Garachico

estaba sin dársele culto a ésta, por haberse suprimido el monasterio de San Diego se pidió y obtuvo de la autoridad eclesiástica por los años de 1862 a 64, desde cuya fecha permanece en esta ciudad, siendo visitada con devoción por vecinos y forasteros. Y para que en todo tiempo conste y por si con el tiempo se encontrara este papel con igual o parecido motivo como el anterior al que sustituye se ponen estas noticias".

Laguna, 27 de Febrero de 1899.
Fdo., José Rodríguez Moure.
(Texto: José Rodríguez Moure).

Por lo que se refiere a los Ladrones del Calvario que representan a San Dimas y Gestas se sabe poco. En cuanto a su procedencia quien primero lo describió fue el presbítero Rodríguez Moure, situándolo en la capilla del antiguo cementerio de Santa Cruz de Tenerife. Sobre su estilo artístico y adscripción posible a escuela cubana del siglo XVIII lo ha citado por primera vez el restaurador e investigador de la Historia del Arte en Canarias D. Pablo Amador, que por otra parte fue el responsable de la última restauración a la que se sometió tanto al Cristo como a Los Ladrones del Calvario de San Lázaro. Si bien estos últimos no son imágenes de un elevado valor artístico sí que presentan un evidente simbolismo, configurando junto al Crucificado y resto de esculturas una escena religiosa única en Canarias, aunque está conformada por varias tallas de distintos autores y épocas; siendo substituídas algunas de ellas por otras de reciente factura para salir en el paso correspondiente de la Semana Santa lagunera.

Por lo que respecta a la antigua Dolorosa procedía de la Casa de Castro.

Del San Juan se ignora su procedencia y la Magdalena la dio Antonio Rojas.

Estas tres imágenes (La Dolorosa, Magdalena y San Juan) son de elaboración un poco tosca

pero no exentas de valor artístico, especialmente sus respectivas cabezas y manos; el resto de la imagen lo compone tela engomada. En la actualidad continúan al pie del Cristo del Calvario pero precisarían alguna intervención restauradora de su aspecto original. Las imágenes que las substituyen en el Paso del Calvario son obra del escultor contemporáneo, de La Orotava, D. Ezequiel de León; son tallas que se encuentran bajo la custodia de la Cofradía de San Lázaro, fundada en 1977.

Vía Crucis de La Laguna. (La Concepción, San Benito, San Lázaro)

La fundación del Calvario de San Lázaro, en las afueras de la ciudad de San Cristóbal de La Laguna, y su dependencia administrativo-eclesial de la parroquia de Ntra. Sra. de La Concepción nos habla de una serie de creencias antiguas y rituales litúrgicos que se relacionan con las celebraciones propias de la Semana Santa. En este sentido, ya se manifestaba el regidor Anchieta y Alarcón cuando en el siglo XVIII aludía a la manera que tenían los feligreses de la Villa de Arriba de hacer este Via Crucis, a través de la C/Empedrada hasta el Calvario de San Lázaro. Por ello no es extraño que, en el momento de la reedificación de la capilla del Calvario, en el siglo XIX, se procediera a la instalación de un *via crucis* que estaba formado por catorce cruces y una última alusiva a la Resurrección de Lázaro. Las primeras cruces se fueron instalando, dividiendo el recorrido en tramos, entre la cabezera de la C/ Marqués de Celada y el



FOTO: Manuel A. Fariña González

Calvario, la última se situó frente a la entrada de la iglesia de San Lázaro.

Todas ellas se colocaron adosadas a las fachadas de las casas colindantes o en su ausencia se construyeron sólidos muros de piedra y barro que quedaban protegidos, a modo de caballete, por losetas de barro cocido. Las cruces más antiguas eran de madera que paulatinamente se fueron pintando de verde o tabaco oscuros, y se apoyaban en artísticas peanas de piedra labrada.

Con motivo de la Fiesta de La Cruz, un grupo de familias que normalmente eran los propietarios de las casas colindantes, ya se habían encargado del albeo de los muros, pintura de cruces y limpieza del espacio frontero a éstas y sus respectivas peanas. Todo quedaba dispuesto para que desde el día de la víspera las familias encargadas de tales adornos fueran trasladando hasta cada una de las cruces, asignadas por tradición popular, diferentes ramos de flores, jarrones con agua e incluso *redomas* para encender alguna vela en honor de La Cruz. Eran adornos sencillos, pero muy sentidos que alcanzaban su máxima expresión en los pequeños ramilletes de flores domésticas que se clavaban al muro y lo más cercanos posibles a la cruz familiar. Eran éstos, momentos de sacar del arcón el *Sudario* para rematar la ornamentación simbólico-religiosa de las citadas cruces.

Esta ha sido hasta el presente la evolución histórica seguida por este *via crucis* de tipo popular religioso también único en Canarias. Sin embargo el futuro para la permanencia y conservación "in situ" de cinco cruces y de una casa tradicional canaria n.º 32, a pesar de que constituyen todo un símbolo de la arquitectura popular de tipo religioso y tradicional, no es nada halagüeño. El proyecto de instalación del tranvía Santa Cruz-Los Rodeos contempla el retranqueo de estas cinco cruces (con la demolición de los muros de piedra y barro que las sustentan) y la expropiación, para posterior derribo, de la citada casa de labranza. Es lamentable que la aplicación irreflexiva del concepto de desarrollo sostenible (grandes infraestructuras viarias, desarrollismo, crecimiento urbano, ampliación parque móvil, comunica-

ción y accesibilidad en las ciudades...) arrasen con un patrimonio histórico y etnográfico que es fruto del trabajo de numerosas generaciones de las clases populares que han vivido tradicionalmente en la Villa de Arriba de San Cristóbal de La Laguna, que para más I.N.R.I fue declarada Patrimonio de la Humanidad en el mismo año que se había pedido, previo a la misma, la adopción de una serie de medidas tendentes a la conservación de este patrimonio religioso popular, histórico y etnográfico de los barrios de San Lázaro y San Benito.

El texto ha sido tomado del XII Congreso Internacional «Diálogo Fe-Cultura». Editado por el Instituto Superior de Teología de las Islas Canarias «Virgen de Candelaria. San Cristóbal de La Laguna, 2004».



FOTO: Manuel A. Fariña González

Nota

- 1 La Universidad de La Laguna, a través del Departamento de Historia, solicitó en el año 1999 la declaración de B.I.C. para este *via crucis*, el Calvario de San Lázaro, iglesias de San Benito y San Lázaro, así como para las casonas tradicionales de C/Lucas Vega n.º 100 y casa de labranza de la Carretera Gral. de San Lázaro, n.º 32. De dicha petición se envió copia a la Comisión Diocesana de Patrimonio Histórico de la Diócesis Nivariense.

Bibliografía

- AMADOR SERRANO, Pablo. "Imaginería en madera policromada y plomo. Esculturas cubanas y quiteñas". XIV Coloquio de Historia Canario-Americana. Las Palmas de Gran Canaria. Cabildo Insular de Gran Canaria, 2002; pp. 1322-1333.
- CALERO RUIZ, Clementina. "Escultura, 1650-1750". Historia del Arte en Canarias. Las Palmas de Gran Canaria: Edirca, 1982; pp. 127-134.
- CIORANESCU, Alejandro. *La Laguna: guía histórica y monumental*. Tenerife (La Laguna), 1965
- FARIÑA GONZÁLEZ, Manuel A. "Retazos Históricos del barrio de San Lázaro". *El Día*. 8 de junio de 2002. Memoria para la declaración de B.I.C. en San Benito y San Lázaro. (1999-2003, inédita).
- OLIVE, Pedro de *Diccionario estadístico-administrativo de las Islas Canarias*. Barcelona: Tip. de Jaime Jepús, 1865.
- RIQUELME PÉREZ, M.ª Jesús *Estudio Histórico-Artístico de las Ermitas de Santa María de Gracia, San Benito Abad y San Juan Bautista. La Laguna*. La Laguna: Ayuntamiento de San Cristóbal de La Laguna, 1982.
- RODRÍGUEZ MOURE, José. *Historia de la Parroquia Matriz de Ntra. Sra. de La Concepción de La Ciudad de La Laguna*. La Laguna: Imp. Curbelo, 1915.
- TRUJILLO CABRERA, José. *Guía de la Diócesis de Tenerife*. Santa Cruz de Tenerife: Lit. Cervantes, 1965.
- Varios *Programa de Actos Religiosos de la Semana Santa*. Ayuntamiento de La Laguna, 2001.

Fuentes documentales

- (Archivo Histórico Provincial de Santa Cruz de Tenerife):
- Testamento de Pedro de Vergara. (Protocolos de Diego de Donis. La Laguna Leg. 405)
 - Protocolos de Juan Ruiz de Berlanga.
- (Archivo Histórico Municipal de San Cristóbal de La Laguna):
- Acuerdos del Cabildo de Tenerife (1511-1525)
 - Sección Propios (P-XXXVIII (1763-1820) (P-LXXXIII-53 (1840)
 - Datos de Tenerife.
- (Biblioteca General de la Universidad de La Laguna)
- Diario del regidor José de Anchieta Alarcón (s. XVIII).
- (Fondo documental de José Rodríguez Moure)
- Informe-copia de otro anterior- sobre historia del Crucificado del Calvario de San Lázaro, año 1899.
- (Archivo privado Familia López-Goya)
- Escrituras públicas de propiedad de las suertes n.º 30 y 31.
 - Levantamiento de censo enfiteútico sobre la suerte n.º 30.

Información oral

Informantes de los barrios de San Lázaro y San Benito. Para todos ellos vaya nuestro sincero agradecimiento por haber mantenido vivo el patrimonio histórico, artístico, etnográfico y medioambiental de la Villa de Arriba de La Laguna.

Información:

Asociación Cultural "Pinolere. Proyecto Cultural".

Museo Etnográfico Pinolere. C/. Alzados Guanches, s/n. 38300 La Orotava. Tenerife

Móviles: 659 26 78 82 - 666 22 89 91

Tfno. 922 33 67 33 - Fax: 922 32 26 78

e-mail: pinolere@yahoo.com



**VII
JORNADAS**

DE DEBATE Y ESTUDIO
DE ARTESANÍA
Y PATRIMONIO ETNOGRÁFICO

19, 20 y 21 noviembre 2004

ferias de artesanía

el comercio de la identidad

¿o no?

**PINO
LERE**

PROYECTO CULTURAL



EL PAJAR.

cuaderno de etnografía canaria

© BCE ECB EZB EKT EKP 2002



20 EURO EXPO

PATRIMONIO HISTÓRICO CANARIO ES MEMORIA, IDENTIDAD Y PROGRESO



La UNESCO afirma que “la memoria es un motor fundamental de la creatividad: esta afirmación se aplica tanto a los individuos como a los pueblos que encuentran en su patrimonio los puntos de referencia de su identidad y las fuentes de su inspiración”.

Nuestras islas poseen un patrimonio histórico material e intangible de forma excepcional. Tradiciones, eventos y hechos históricos, oficios artesanales, el silbo gomero, música, bailes, deportes vernáculos, rituales, medicina tradicional y fiestas populares, que definen nuestro pasado y presente. Además, los mágicos y espectaculares yacimientos de nuestros antepasados prehistóricos; monumentos, iglesias y ermitas que abrían paso a un nuevo pensamiento; obras de arte escultóricas y pictóricas; museos y casas históricas de personajes universales; la ciudad de La Laguna como Patrimonio de la Humanidad; paisajes humanizados como los palmerales y bancales, los platanales en las diferentes islas, los campos de viñedos y de almendreros, las salinas, los molinos de agua o los de viento, y cómo no, los conjuntos históricos presentes en todas las islas en sus respectivos pueblos y ciudades; todos estos valores patrimoniales constituyen nuestras fuentes de inspiración para el progreso de Canarias.



GOBIERNO DE CANARIAS
CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTES
VICECONSEJERÍA DE CULTURA Y DEPORTES
DIRECCIÓN GENERAL DE PATRIMONIO HISTÓRICO