

VICTOR GRAU-BASSAS

USOS Y COSTUMBRES
DE LA POBLACIÓN CAMPESINA
DE
GRAN CANARIA
(1885-1888)



EL MUSEO CANARIO

© El Museo Canario

USOS Y COSTUMBRES DE LA POBLACION CAMPESINA
DE
GRAN CANARIA

(1885-1888)

EDICIÓN CONMEMORATIVA DEL CENTENARIO
DE LA FUNDACION DE EL MUSEO CANARIO

VICTOR GRAU-BASSAS

USOS Y COSTUMBRES
DE LA POBLACIÓN CAMPESINA
DE
GRAN CANARIA
(1885-1888)

TRANSCRIPCIÓN Y PRÓLOGO

POR

LILIANA BARRETO Y LOTHAR SIEMENS

EL MUSEO CANARIO

1980

EL MUSEO CANARIO

Patrocinado por el Excmo. Cabildo Insular
de Gran Canaria e incorporado al C. S. I. C.

© VÍCTOR GRAU-BASSAS

© EL MUSEO CANARIO

Depósito Legal: M. 38162-1980.

I. S. B. N. 84-600-2078-9.

ARTES GRÁFICAS CLAVILEÑO, S. A. - Pantoja, 20 - MADRID-2

PRÓLOGO

Cuando en 1879 se reunieron los fundadores de El Museo Canario para redactar en su constitución los fines de la Sociedad, quedó bien clara la idea de que las colecciones de antropología cultural prehispánica deberían contrastarse con material etnográfico actual. Los estudios de etnografía canaria, por lo tanto, estaban previstos en el primitivo proyecto de conformación de un gran Museo Canario. Diversas razones impidieron que tan necesarias investigaciones y recogidas de material se llevaran a cabo con la atención debida, dedicándose todos los esfuerzos primordialmente a la antropología aborigen y a la prehistoria canaria. No obstante, los fundadores nunca desecharon su primer propósito. Así, Chil y Naranjo redactó y comenzó a publicar sus monumentales Estudios..., parte de los cuales comprenden vastos capítulos sobre la etnografía insular. Pero fue otro de los fundadores, el doctor Víctor Grau-Bassas, quien inició la investigación de campo en este sentido bajo los auspicios del Museo.

En la primera biografía de Grau, minuciosamente escrita por don José Miguel Alzola y recién publicada en esta misma colección, se nos revelan las circunstancias que propiciaron sus investigaciones rurales. Se había visto envuelto en un oscuro proceso y, protegido y estimulado por sus compañeros de junta, se echó al campo huyendo de la justicia. Fueron más de tres años de marginación social (1885-1888), a los que puso Grau punto final escapándose en un barco rumbo a la Argentina, donde comenzaría una nueva vida. En ese triste lapsus de su vida, recorrió por encargo del Museo los montes y barrancos de Gran Canaria para realizar diversos estudios científicos, producto de los cuales fueron principalmente dos informes interesantísimos: el relativo a sus prospecciones en los yacimientos prehistóricos de la isla, grande y fundamental obra primorosamente ilustrada, cuyo manuscrito ha sido recientemente editado en facsímil por

El Museo Canario, y los presentes apuntes de observaciones etnográficas, que asimismo ven la luz primera después de casi cien años de escritos.

Estas observaciones etnográficas de Grau están contenidas en un frágil cuaderno manuscrito, tamaño folio, que se conserva en la biblioteca de El Museo Canario. Carente de título, se le ha bautizado con le de Usos y costumbres de la población campesina de Gran Canaria (1885-1888), aun a sabiendas de que no se trata de una obra acabada, sino de un detallado informe, cuyo carácter de primer borrador está a la vista. Tal título responde al propósito expresado por el propio Grau en su patética introducción, un amargo preámbulo redactado a modo de carta dirigida a sus leales compañeros de junta.

Grau-Bassas no tocó ni mucho menos todos los aspectos etnográficos que se pueden investigar. Y aun los temas que abordó los estudió con muy desigual intensidad: es a veces extremadamente minucioso, dándonos toda clase de detalles, y en otras ocasiones sólo se preocupa de descubrirnos los hechos a grandes rasgos, si bien todas sus observaciones resultan siempre fundamentales, nunca superfluas. Por si esto fuera poco, acompañó sus notas con más de cuarenta diseños ilustrativos; si bien se echa de ver que éstos están esbozados rápidamente, de primera intención, en todo caso resultan de una expresividad utilísima. Es evidente que Grau deseaba completar más tarde sus apuntes, si pudiese, y convertir estos rápidos diseños en una colección de ilustraciones tan artísticas como las que acompañan a las notas de sus exploraciones arqueológicas.

Esta provisionalidad del manuscrito de Grau se manifiesta no sólo por su aspecto, sino también por las vacilaciones y dudas sin resolver que sus páginas encierran. A su difícil caligrafía, que nos ha impedido leer alguna que otra palabra, hay que añadir los espacios en blanco dejados por el propio autor a lo largo del texto, los cuales deberían contener determinados términos y, sobre todo, precios de objetos. Estos blancos han quedado suplidos en nuestra edición con puntillos entre paréntesis: (...). Las palabras ilegibles o de lectura dudosa van acompañadas de un interrogante: (?), mientras que las involuntarias omisiones textuales, frutos de una redacción tan improvisada como rápida, vienen completadas por nosotros entre paréntesis cuadrados: []. Hemos corregido la descuidada ortografía y la arbitraria puntuación, pero en cambio respetamos la defectuosa gramática de Grau, cuya enmienda hubiera supuesto alterar en gran medida el orden y concierto de sus frases. Lo importante, dentro del apresuramiento de nuestro autor, es lo que quiere decir; pero tam-

bién el cómo lo dice viene impregnado de su personal encanto humano.

Considerable trabajo supuso asimismo aislar los dibujos del manuscrito. Grau realizaba sus ilustraciones en medio de una plana en blanco y luego comenzaba a escribir en la misma, pasando algunas veces el texto por encima de los dibujos. El resultado es en ocasiones de una confusión endiablada. Pero no todas las ilustraciones proceden directamente de esta fuente. Existen además en el archivo del Museo unas carpetas con otros dibujos de nuestro autor de carácter más definitivo, algunos pocos de los cuales encajan perfectamente dentro de esta obra, y así los hemos aprovechado.

Con todo esto hemos querido contribuir también al centenario de nuestra institución científica, rescatando para los estudiosos esta interesante aportación de Grau que, dadas las fechas en que fue realizada, nos revierte al cabo de un siglo un panorama etnográfico de Gran Canaria hoy irreconstruible en muchos aspectos, y por lo mismo de un gran valor informativo para el estudio de nuestra cambiante cultura rural.

LILIANA BARRETO y LOTHAR SIEMENS

INTRODUCCIÓN

Mis queridos amigos: estas notas son producto de mis excursiones por el interior de la isla y están escritas en aquellos ratos en que es forzoso distraer la imaginación preocupada por el aflictivo estado a que me han traído las vilezas de unos y la inhumanidad de otros; así pues, su corte seco revela el estado de mi ánimo. Cuántas veces, a la mitad de un párrafo, he dejado la pluma para estudiar una venganza grande como la infamia que conmigo se está cometiendo; pero la razón hasta hoy ha vencido siempre, y aún a trueque de pasar por un cobarde, acabo por encomendar mi venganza al tiempo y a la conciencia de mis enemigos. Bien saben los que me conocen que no es debilidad sufrir con resignación tantos trabajos y tantas miserias como he sufrido durante tres largos años y sin esperanza de mejores días.

Estas notas recuerdan los ratos más tristes de mi vida, por eso son para mí de mucho precio y, como ustedes han sido en esta ocasión mis verdaderos amigos y tanto se han desvelado en mi favor, no puedo pagarles sino ofreciéndoles algo que yo tenga en buena estima.

En estas notas voy [a dar cuenta] de los usos y costumbres que se observan en el interior de la isla, que son los pueblos en los cuales no han tomado carta de naturaleza los usos europeos, que son los que dominan en las poblaciones grandes y en trato frecuente con el mundo. Así que quien desee comprobar estas notas debe introducirse en la isla y no buscar los usos y costumbres que describo en las poblaciones grandes, en las cuales tanto las habitaciones como los vestidos, alimentos y costumbres son a la europea, variando sólo en ligeros accidentes que pasan desapercibidos a un espíritu poco observador.

HABITACIONES

En Canaria son las habitaciones de dos órdenes: unas en cuevas, otras en casas construidas con piedra y barro.

Las cuevas son habitaciones construidas en la roca, ya utilizando las fabricadas por los antiguos habitantes, ya construyéndolas de nuevo en rocas blandas, areniscas o calizas, etc. Tienen estas cuevas una superficie generalmente de 30 metros cuadrados, con una puerta de entrada, único sitio por donde reciben la luz. Estas habitaciones no son las más sanas, pues adolecen generalmente de ser húmedas aun cuando las hay muy secas; pero siempre carecen de ventilación.

Las casas son construidas de piedra y barro, sobre una superficie de 30 ó 40 metros cuadrados, con puerta y ventana generalmente pequeñas, y cubiertas con techo de madera y tejas o de maderas y barro, usándose las primeras en las localidades donde llueve con frecuencia, y las últimas en las secas. El enmaderado de la cubierta se compone de *cumbrera* y *jurones* o *ticeros*. La cumbrera es el madero que pasa de un extremo al otro de la casa y sobre el cual se apoyan las ticeras. Sobre estas últimas se colocan cañas paralelas a la cumbrera bien juntas y acondicionadas para recibir la teja o el barro que constituye la cubierta. En los sitios en que abunda la tea se techa con unas rajadas de esta madera que llaman *tilla*, y a esta operación *tillar*, como a la primera se llama *encañar*.

En las casas de más lujo se arreglan los techos de armadura. En éstos, cuatro maderas que parten de las cuatro esquinas sostienen uno a modo de cumbrera, y de éste parten las ticeras que apoyan en él y en la pared sobre un madero que llaman *sobrepared*. Las personas que son de buen gusto combinan los techos con cañas y listas de tea, cosa que les da un aspecto muy bonito vistos desde el interior.

Como he dicho anteriormente, las habitaciones se componen de una pieza de 30 ó 40 metros de superficie. En uno de sus extremos se

habilita la alcoba. El piso es de tierra o tablazón de madera, y las paredes están retocadas con cal y arena o simplemente con barro, al cual se le pasa luego una lechada de cal. En el extremo destinado a la alcoba arreglan un tablado que ocupa todo el espacio de la alcoba y a unos tres metros del suelo que llaman *sobradillo*, el cual se destina a guardar los artículos de primera necesidad para la familia.

El menaje de la casa se compone de dos camas monumentales, el *tallero*, cajas en número variable, algunas sillas y bancos y una mesa; adornan las paredes algunas estampas.

Constituyen la alcoba las dos camas y una cortina que, prendida de el sobradillo, constituye la separación y cuya cortina se compone de diferente piezas: la *sábana de colgar*, las *sobrevaras*, los *mangos* y el *sobrerruedo*. A la operación de colocar esta cortina se llama *colgar la cama*. La *sábana de colgar* va colgada en el centro de la alcoba y deja dos espacios, uno a cada lado, de 1,50 metros, en cuyo espacio y junto a las paredes se cuelgan los *mangos*. Estos no llenan todo el espacio, pues apenas llenan 0,50 metros, de modo que dejan un espacio por el cual se sube a la cama. La *sobrevara* es una faja que coge todo el largo del cortinaje, de unos 0,50 metros de ancho, y va pasado en una caña y firme en la guarnición del sobradillo, de modo que tapa por lo alto la sábana y los mangos. El *subrerruedo* es una pieza de un metro de ancho que, sujeto en la parte delantera de la cama, baja hasta el suelo. Todas estas piezas son de lienzo fino y blanco, adornadas con encaje sobrepuesto en todas las orillas y con bordado en las hebras de la misma tela en los centros, que llaman *aironados*, y estos encajes son de tanto más lujo cuanto sea la riqueza del propietario. Todas estas piezas están esmeradamente limpias y planchadas en menudos canales que les dan un aspecto muy elegante. La cama se compone de dos bancos de madera del país de 0,50 metros de alto; tres tablas y dos colchones de 0,50 metros de alto cada uno, de paja; dos almohadas largas, sábanas y fundas correspondientes, todo de tela del país. Las dimensiones de estas camas, que son perfectamente iguales, una a cada lado de la alcoba con las cabeceras opuestas, son las de una cama ordinaria de matrimonio. La pieza más importante de estos lechos son las colchas tejidas en el país, de las cuales me ocuparé a su tiempo con algún detenimiento, por ser el único producto de la industria del país en que hay arte verdadero, y me llama mucho la atención cómo se ha podido conservar el buen gusto que en ellas se observa en la apartada localidad donde se tejen, pues las de más mérito se fabrican en el Canigüin. La cama mejor colgada, es decir, con más gusto y elegancia, la he visto en una cueva de El Roque, pago de Tejada.

El *tallero* es un mueble de gran mérito en algunas casas. Se compone de un armazón de madera del país (tea) más o menos bien tallado, en el cual se ponen por fórmula dos tallas vacías y se adorna con multitud de platos, tazas y vasos de pisa y vidrio, pero todos pintados con colores chillones. Generalmente son todas estas baratijas objetos de malísimo gusto inglés y alemán, pero en la cueva ya dicha de El Roque pude observar magníficos platos que cuentan cerca de doscientos años del buen gusto italiano-veneciano. Entre otros muy bonitos recuerdo uno que tiene pintada una flor que lo coge de una orilla a la otra y que procede seguramente de algún discípulo de Bernardo de Palici. Los talleres de lujo se van llenando de platos, tazas y vasos hasta que es imposible contener más.

Las *cajas* que adornan la casa son en número variable, generalmente de tea, pero hay muchas de cedro que proceden de Cuba. Las de aquí tienen disformes cerraduras de hierro. Cuando se abre la caja aparece en el interior de la tapa una porción de cromos, rótulos, santos, marcas de fábricas, etc., pegados a la misma sin orden ni concierto. En la parte izquierda aparece el *escanillo*, que es un cajoncito de unos 15 centímetros de ancho que coge todo el de la caja, y de otros 15 de alto con su correspondiente tapa, que cuando se abre sirve para mantener la de la caja. En este escanillo se depositan los objetos de valor. La llave de la caja va generalmente unida por un cordón con una ciprea que llaman *cochina*.

Las *sillas* son de madera del país, generalmente de castaño o pino. Su figura es nada recomendable, ni por su solidez ni por su comodidad, pues para sentarse en ellas es necesario tener el cuerpo vertical a causa de la poca inclinación de su espaldar, y si se busca una posición más cómoda hay que sentarse sobre el borde delantero. En algunas casas antiguas se encuentran sillas de barbusano mucho más elegantes y cómodas, pero también debieron ser mucho más costosas que las actuales, cuyo precio es de 5 ó 6 reales. Las sillas, a causa de ser incómodas o poco manuales, son de poco uso, por lo cual todos los que como costumbre se sientan en *alto* usan el banquillo, de los cuales hay varios en cada casa. Este es un banquillo o banqueteta de zapatero sin agujero central.

Las *mesas* que hoy son comunes pertenecen a la categoría de muebles modernos, pues las antiguas sólo se ven en ciertas casas distinguidas. Las modernas mesas tienen poca gracia, de cinco cuartos de largo por dos de ancho y una vara de alto, sumamente sencillas y de pino o tea. Las antiguas son de barbusano o til, son mucho más grandes (2 metros por 1,50) y las patas cortadas y talladas en figura bastante elegante.

Los *cuadros* con que se adornan las paredes son las piezas peores de todo el menaje. En algunas casas se ven marcos muy pobres con estampas de santos que cuestan 8 ó 10 cuartos. En otras las estampas se reducen a pedazos de cartón donde hay pegado o pintado un santo.

Faltan dependencias: cocina, granero, etc.

VESTIDO

El vestido difiere mucho del que usaba a principios del siglo y hoy sólo por excepción se ve alguna de aquellas características prendas, que como muy pronto desaparecerán, me creo en el deber de consignar, distinguiéndolos en prendas antiguas y actuales. La gente del interior aún se viste con ropa del país, y si bien no puede competir ni en precio ni en buena fabricación, en cambio compite en buena calidad y duración.

Los hombres se visten con montera o *cachorra*, camisón, calzoncillos, chaleco y chaqueta y zapatos como prendas ordinarias; en tiempos de agua o frío se cubren con camisola, capote y medias.

La *montera* es la prenda antigua más inútil y molesta que se conoce, llamando la atención cómo ha durado hasta hoy. Está formada por un cono de paño azul, forrado interiormente de bayeta roja y adornada con una porción de borlas de seda. En la parte baja tiene una abertura perpendicular al eje, por medio de la cual se presta a muchas posiciones. Como se ve, no llena ninguna de las necesidades que debe llenar la prenda que se destina a la cabeza. Hoy día para vestir la cabeza se emplea la *cachorra*, sombrero hongo que se fabrica en el país con lana y que difiere, aunque con ligeros detalles, en cada localidad, por cuya circunstancia puede reconocerse el pueblo del portador. Estas cachorras no se recomiendan ni por su figura ni por su peso, pero en cambio duran mucho y preservan del sol y del agua, que es todo cuanto se necesita. Cuando nueva tiene una figura medio pasadera, pero al poco tiempo la pierde y queda como un gorro (fig. 1).

El *camisón* es una camisa ordinaria de hombre hecha con tela de lino tejido en el país. Estos camisonés son muy largos de faldones, de modo que se puede andar con ellos solos puestos sin ofender al pudor, pues llegan a media pantorrilla. Se abrochan con botones he-

chos con hilo de lino y en algunas localidades hay lujo en el planchado de las mangas y pecheras, que consiste en un plegado muy menudo que les da un bonito aspecto.

Hoy día se usan pantalones, pero la prenda característica son los

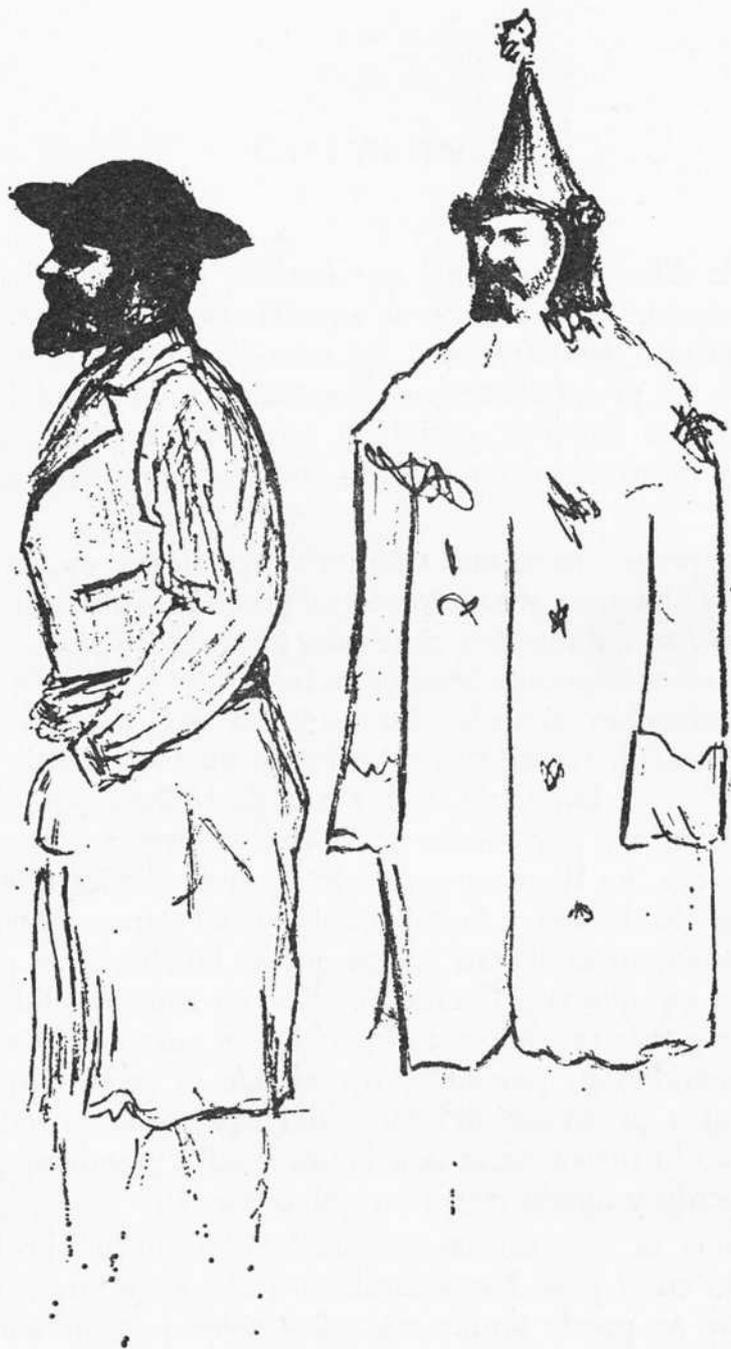


Fig. 1

calzones que se emplean como prenda de trabajo (fig. 2). Son de tela de lino tejida en el país, que llaman *lienzo*. Son anchos y se atan a la cintura con un cordón pasado en una jareta. Sus dimensiones difieren en las diversas localidades: en el sur de la isla se usan largos hasta media pantorrilla, y por el norte se usan tan cortos que apenas llegan a la rodilla.



Fig. 2

El *chaleco* y la *chaqueta* o *chaquetón* son prendas bastante mal ajustadas, hechas de estameña parda, aun cuando se usa blanca con cuarteles negros. Estas chaquetas se usan cortas hasta las caderas o largas hasta el tercio inferior del muslo.

El *ceñidor* es una faja de lana de cuatro a cinco varas de largo y una tercia de ancho; negra o blanca según las localidades, se arroja en la cintura y es prenda de uso constante.

El *calzado* es de tres clases, zapatos cortos y altos. Estos son de suela cruda o séase cuero de vaca sin cutir la planta y de vaqueta blanca el corte, abrochados con un pedazo de correa delgado del mismo cuero. La duración de este calzado es muy corta, pues los hombres que por su oficio deben andar mucho necesitan poner suelas todas las semanas. Otro calzado que se usa durante el invierno son los borceguines, de suela y cuero curtidos con tacones y toda la planta guarnecida de clavos. Esta clase de calzado cuesta sesenta y setenta y cinco reales, pero dura mucho y resulta mucho más económico que el calzado de suela cruda, pero no sirve para hacer grandes caminatas, pues lastima los pies.

La *camisola*, *capote* y *medias* son prendas de invierno. Las *camisolas* son prendas que se usan más en las localidades en donde no castigan demasiado las lluvias y los fríos. La tela de que están construidas se teje en el país con lana, la cual no tiene otra preparación que lavada y cardada, y la tejen formando listas blancas y negras, como veremos al ocuparnos de la industria. La figura de esta prenda es la de una camisa de dormir sin pechera y con unas aberturas debajo de los sobacos por donde se introducen las manos para abrigarse.

El *capote* es una pieza parecida a una capa pluvial, pero con mangas. Es toda blanca y muy fuerte y pesada. Se construye con lana tejida y muy bien abatanada, de modo que por mucho que llueva no penetra la lluvia. Los pastores de las cumbres y los labradores acomodados son quienes lo usan, por su mucho coste, si bien dura muchos años y se hereda. Las personas que por su oficio tienen que estar a la intemperie lo usan calado de mangas y fajado con un ceñidor, pero los labradores lo ponen como un sobrerropa.

Las *medias* son de estambre de lana negra grueso, construidas en el país a punto de media. Sirven para abrigar la pantorrilla solamente, de modo que mejor que medias deben llamarse polainas, pues cogen desde la rodilla hasta el dorso del pie solamente.

En estos últimos años se ha introducido de Tenerife la *manta*, prenda utilísima que consiste en plegar una manta de lana por el cen-

tro y ponerle un cuello a sus pliegos, la cual se pone sobre los hombros como una capa.

El *garrote* y el *cuchillo* (fig. 3) si no son prendas de vestir, son instrumentos que se llevan constantemente. El *cuchillo* es un instru-

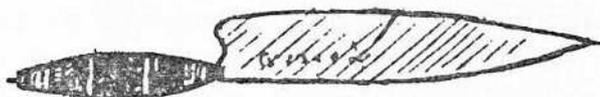


Fig. 3

mento de fábrica del país. La hoja de buen acero termina en punta aguda y no baja de 0,20 metros de largo ni sube de 0,30, y de ancho entre 0,04 y 0,08. El cabo es redondo y de 10 centímetros de largo. Más adelante, al ocuparme de la industria, procuraré dar una idea más clara de este instrumento, cuya construcción constituye un ramo de industria especial en el país.

El *garrote* es un palo de acebuche o membrillero que tiene 1,50 metros de largo y 0,03 de grueso.

El *pañuelo* y la *cigarrera* son chismes de uso vulgar. El primero es siempre de algodón y color encarnado con otros colores, pero siempre dominando el primero. Sirve para llevar dinero y papeles, atándolo en una de sus puntas, y para otros usos de llevar algo, pero nunca para los usos a que nosotros lo destinamos.

La *cigarrera* (fig. 4) es una pieza hecha de cuero, unas veces de

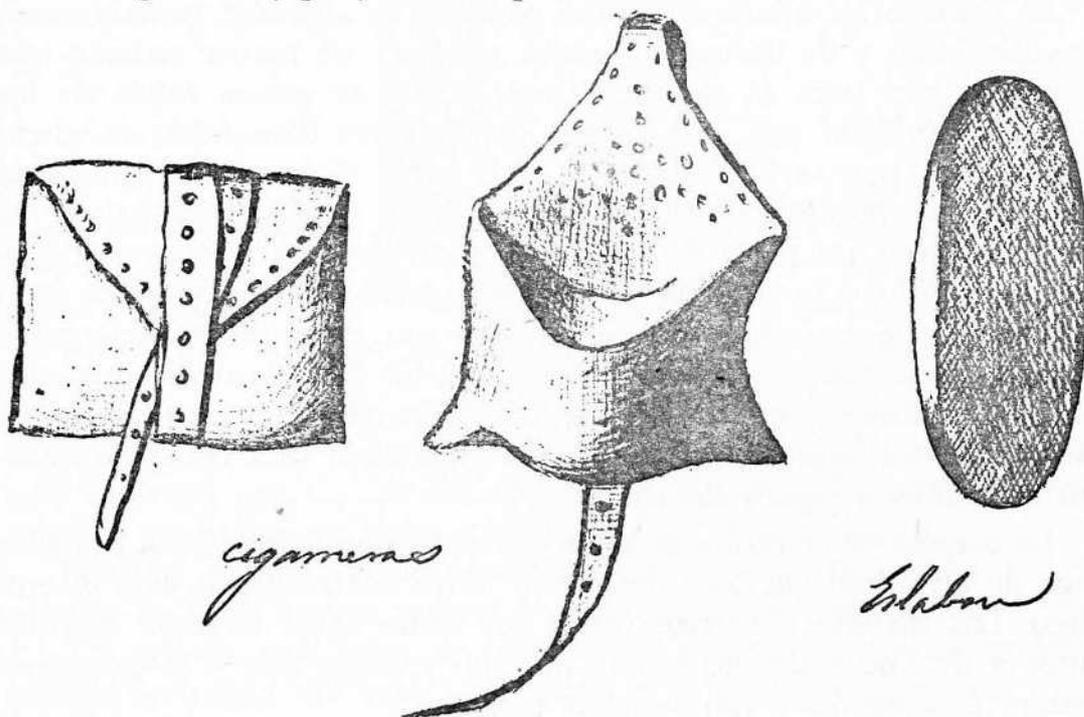


Fig. 4

vaqueta curtida, otras de piel de conejo o cabra y cabrito, adornada con profusión de ojetes. Tiene la figura de un cuadrado cosido por tres de sus lados. Por el lado libre está unida una tira de cuero igual, larga de 0,30 metros, muy adornada de ojetes, que sirve para cerrarla. El interior está dividido en dos por un tabique de cuero; en una de las divisiones se pone la picadura si la hay, pues generalmente se usa para formar el torcido, y algunos cuartos que se destinan a gastos menudos. En la otra división se pone el eslabón, piedra de chispa y la yesca.

El vestido de la mujer se compone de *pañuelo*, *cachorra*, *pañuelo de hombros* (pañuelón y manta) (fig. 5), *justillo*, *camisa* (fig. 6), *enaguas* y *zapatos*. Como adorno único se usan los *aretes* (fig. 6).

El *pañuelo de la cabeza* es de algodón o seda. Se usa atado con un solo nudo por la parte posterior de la cabeza, cogiendo el peinado, y las puntas libres. El color varía mucho. Las mujeres de edad lo usan oscuro o blanco y las jóvenes buscan colores brillantes.

Sobre este pañuelo se tocan la *cachorra*, prenda construida en el país e igual a la de los hombres, sólo que tiene las alas un poco más cortas. Hace pocos años, las mujeres de alguna edad, y como prenda seria, usaban unos feos sombreros de copa alta y cuadrada, semi cónicos, pero esta prenda ha desaparecido, como tienen que desaparecer todas las incómodas y perjudiciales.

El *pañuelo de hombros* es un pañuelo de algodón, generalmente de color claro y de bastante tamaño, es decir, de mayor tamaño que el que se usa para la cabeza. Este pañuelo se coloca sobre de los hombros, doblado por uno de sus dos mayores diámetros, de modo que las dos puntas libres caigan hacia atrás. Sobre este pañuelo se pone un *cuerpecillo* con hombreras de lana, tejido en el país y de color azul con un peño vivo u orilla encarnada. A este cuerpecillo lo llaman *justillo*, y se abrocha por delante con un cordón y ojales, todo encarnado. De esta clase de atavíos, que son elegantes y característicos, ya no se ven muchos. Lo usan sólo los labradores acomodados de las medianías y cumbres. Hoy día la gente de pocos recursos va usando el *saco*, que es una prenda de algodón o lana como una chaqueta de hombre, pero sin cuello.

La *camisa* de la mujer es todo menos lo que entendemos por tal: coge de alto desde la base del cuello hasta cuatro dedos bajo el ombligo. Las mangas abrochan como dos dedos sobre el codo, con dos botones de lino o de oro y una pretina, y desde ésta a la camisa la manga es holgada y con muchos plegados.

Las *enaguas* son de lana azul tejida en el país. Se atan a la cin-

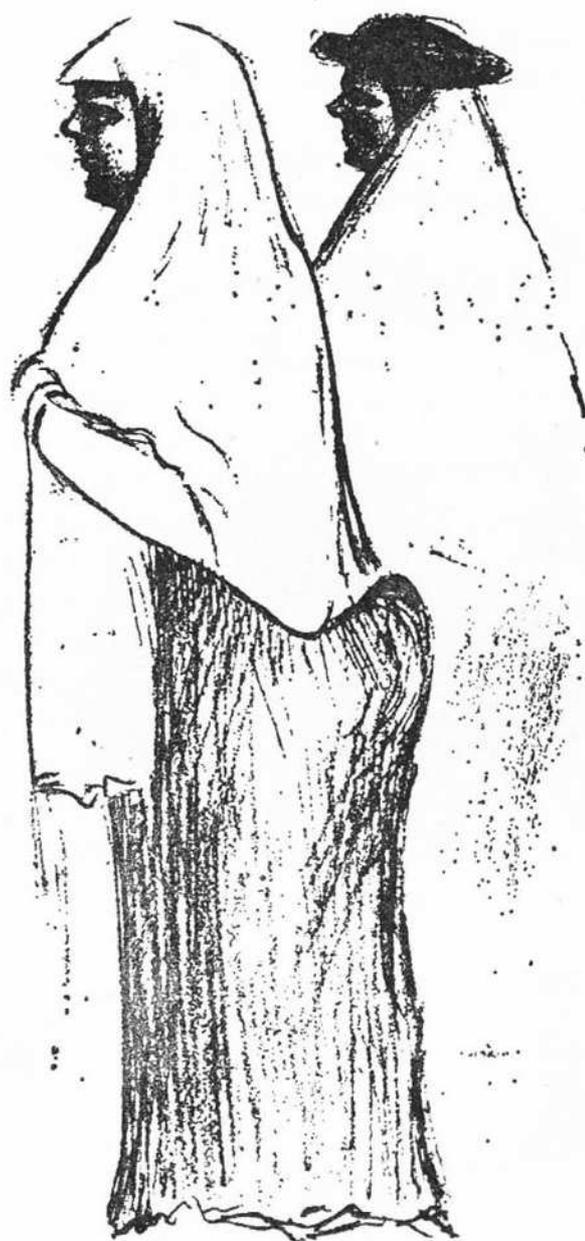


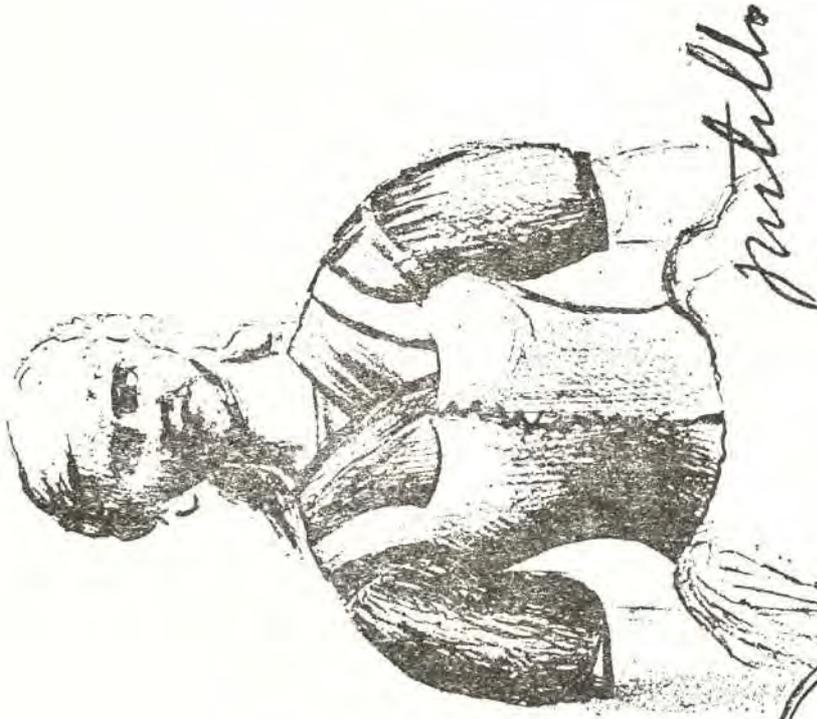
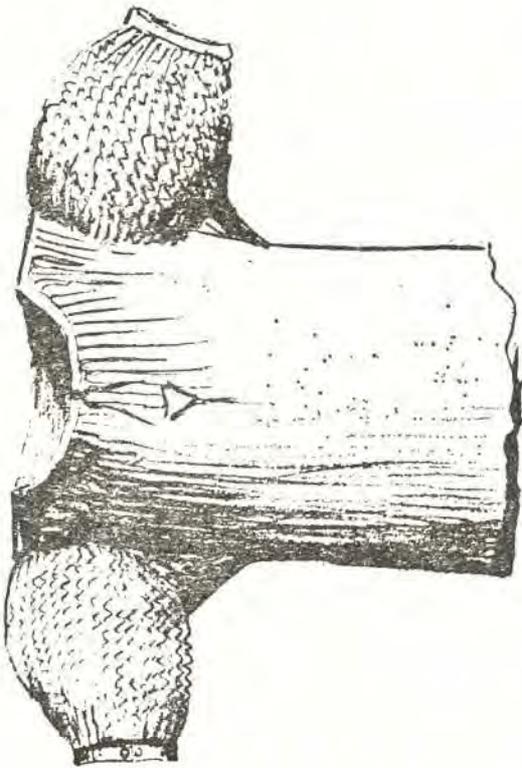
Fig. 5

tura y llegan hasta la terminación de la pantorrilla. La orilla inferior está formada por un cordón encarnado. En tiempos fríos, bajo esta enagua usan otra de bayeta roja que llaman zagalejo.

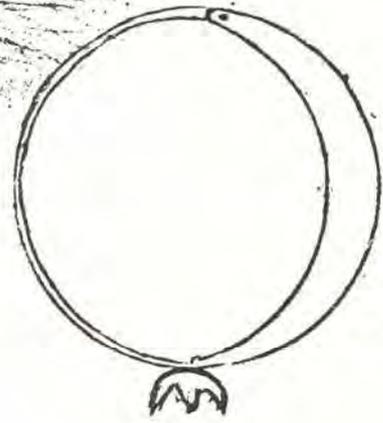
Muchas mujeres actualmente cubren las enaguas azules con un vestido de mala zaraza inglesa que les quita todo su mérito.

Los *zapatos* son bajos, de suela cruda y palas o corte de cordobán blanco, industria del país, con orejas, y se abrochan con una correa delgada con tres ojetes a cada lado.

Camisa de mujer



justillo



arrete

Fig. 6

El *pañuelón* es un sobretodo de algodón o lana de industria extranjera de pésima clase, que ni abriga ni preserva del agua, pero tapa algo y se presta a muchas posiciones, por cuyo motivo se considera como una prenda indispensable.

La *manta*, igual a la de los hombres, la usan algunas mujeres en las cumbres para preservarse del frío.

Los *aretes* o pendientes que, colgados de las orejas, usan las mujeres, son generalmente de oro, y su figura es circular, abrochando en una roseta que cae hacia adelante. Se usan otros pendientes que llaman *de lazo*, pero éstos son ya mucho más costosos y por consiguiente menos generalizados.

La prenda de calle es la *mantilla de lana blanca* y de figura triangular, con uno de los ángulos redondeado y que va a la espalda. El lado opuesto se coloca en la parte anterior de la cabeza y los otros dos ángulos cualgan a los lados. Esta prenda es de uso general y, en los casos de luto, se usa negra. Sobre la mantilla se pone la cachorra.

Las prendas anteriormente descritas son las propias del país, pero la mayoría de las mujeres las van desechando y adoptando la moda general de Europa y modificando las antiguas prendas, de modo que el que desea ver alguno de esos vestidos tiene que visitar el interior de la isla y los pueblos en donde el roce con las poblaciones importantes es muy escaso.

ALIMENTOS

Pocos pueblos existirán en el mundo más sobrios que el pueblo canario. En esto han seguido punto por punto las costumbres de los antiguos, y con ello se asemejan grandemente a sus parientes los actuales beduínos. El alimento principal y base de todos los demás es el *gofio*: harina gruesa de maíz tostado. El uso de esta harina es mucho más extenso que el pan. El gofio se come en polvo, que llaman polvear gofio. Se usa amasado con agua, con miel, con leche, hervido con caldo y con leche (y se llama gofio escaldado); se amasa con patatas cocidas, y se toma mezclado con café y con vino. Estas formas son las más usuales, pero se presta a todas las mezclas imaginables a gusto del apetito. Esta harina, después de cernida, resulta de un color amarillo más o menos subido, según la clase del maíz, y de un olor muy agradable.

Después del gofio sigue en importancia por su más generalizado uso la leche y el suero de cabras, ovejas y vacas, que se emplea cocida y, sólo en casos limitados, como son el Carnaval y fiestas locales, es cuando se usa cocida con arroz.

El *suero* es alimento de uso muy común durante el invierno y primavera que es la época en que se fabrica el queso. Se usa cocido y con él se amasa el gofio.

Los *potajes* y *caldos* son cocidos de patatas, ñames y otra porción de sustancias vegetales, ya solas, ya mezcladas con un poco de carne de puerco salado. Este es alimento común en las clases acomodadas, pero los pobres usan sólo sustancias vegetales, tales como patatas, ñames, cerrajas, berros, jaramagos, hinojo, pimpollos de calabacera, etcétera.

El *pescado salado*, preparación especial de estas islas y de cuya

industria nos ocuparemos, es un alimento que sigue en importancia a los anteriores. Se emplea hervido en agua y se usa con patatas hervidas y un condimento que llaman *mojo*. Este alimento, muy generalizado en las costas, no es de uso muy común en el centro de la isla, seguramente por la poca facilidad de adquirirlo.

El *queso*, que en otros países es un condimento, en éste debe figurar como alimento por ser de un uso muy general y constante, pues en todas las comidas figura el queso acompañado con el gofio, con los caldos y con los potajes.

Las *carnes* son de un uso menos generalizado, y muchísimas personas las repugnan. Usase con preferencia la carne de puerco salada; emplean también la de cordero y cabrito, pero en los pueblos del litoral se consume la vaca en gran abundancia. Antiguamente el consumo de carnes era muchísimo mayor que lo es en el día, pues en un pueblo del interior —Teror— en el que hoy se consumen solamente de 24 a 30 reses mayores durante el año, se consumían antiguamente centenares, tanto de mayores como de menores, y lo mismo acontecía en Las Palmas. No sé a qué atribuir este descenso, si al mayor precio que tiene hoy la carne o a la desaparición de los conventos, que entraban entonces en primer término como un elemento consumidor.

El consumo de *pescados frescos* es de muy poca importancia, pues se usa generalmente en el litoral debido a la dificultad de comunicaciones con el interior. Se usa generalmente cocido con agua y sal, o asado sobre el fuego.

Estos alimentos son los de uso generalizado. Otras clases sólo se toman por excepción, y cuando los comen dicen que no les satisfacen.

Como condimento se usa una *salsa* compuesta de pimiento verde, vinagre, cominos, ajos y otras especies, en la cual mojan los pescados y las carnes al comerlos.

La *bebida* usual es el agua fresca. Nadie usa vino ni otros licores con la comida, pero fuera de esas horas se usa y hasta se abusa del aguardiente de caña y la ginebra alemana. El vino se emplea, pero tiene menos devotos que los anteriores líquidos.

El orden de las comidas corresponde a lo sencillo de los alimentos. Al mediodía se hace una comida que llaman *ayanto*, y por la noche, cuando oscurece o llega la gente de sus faenas, otra que llaman *cena*. En ambas se come lo que cada casa tiene, pero generalmente al mediodía se come caldo o potaje y por la noche pescado, leche o *tabique* (suero).

Los trabajadores a jornal, durante el verano hacen tres comidas: almuerzo a las nueve, ayanto a las dos y cena a la noche; pero el almuerzo se compone de gofio amasado con agua o leche y un poco de queso cuando es lo primero. Las otras dos comidas son como las indicadas anteriormente.

En toda clase de comidas la parte indispensable y más esencial es el gofio, y éste aparece amasado con leche o tabique, con papas, con potaje, etc.

La mesa se prepara en el suelo sobre una estera de palma, que no falta ni en la cueva más mísera. Se coloca un paño blanco, alrededor del cual se sienta toda la familia: las mujeres con las piernas cruzadas y los hombres tendidos y apoyados sobre el codo izquierdo. Al lado del ama de la casa se pone un caldero de dudosa naturaleza dentro [de] un pequeño balayo, cuyo fondo llena. Si es caldo o potaje lo que se va a comer, se separa una parte en una borsolana de hoja de lata o batea de madera, y allí se amasa el gofio que está dentro [de] un zurrón junto con varias cucharas de madera o hierro galvanizado. Cada individuo toma su cuchara y van comiendo de la masa común. Terminado este primer plato vuelve el ama a llenar con una gran cuchara de madera el vasijo ya vacío con el caldo que queda, y se lo comen sin gofio en la forma del anterior.

Cuando es pescado o carne la comida, se pone éste en la dicha borsolana con el mojo, y las patatas cocidas con cáscara se vierten sobre el mantel. También se amasan con gofio una parte de las patatas, generalmente las que se desmenuzan o abren por efecto de la cocción.

Terminada la comina, cada cual va al sitio donde está colocada la talla con el agua, que suele ser un rincón de la habitación con más o menos lujo según la comodidad de que gozan sus moradores.

Ciertamente que este género de vida se presenta a extensas consideraciones, las cuales pueden hacer las personas que se ocupen de este género de estudios; pero como me propongo solamente reseñar hechos, no puedo hacer otra cosa que apuntar el asunto por considerarlo de un grandísimo interés.

INDUSTRIA

La industria actual del pueblo canario, si tal puede llamarse, se reduce a construir rudimentariamente los objetos de indispensable necesidad que el comercio aún no ha importado en las condiciones que exigen las necesidades de los habitantes. Así es que el labrador se ve precisado a construir *cuerdas de pita o palma* donde no las encuentra de venta, o si las encuentra es a precios subidos. Y la tejedora establece sus telares allí en donde las telas que le venden son caras y de poca duración.

El ramo de industria que quizás alcance mayor importancia es el de *tejidos*. Estos son de *lana, lino y pita*.

La lana, que es muy basta por estar desatendido este ramo de riqueza, se lava haciendo un previo apartado de blanco y negro, se carda a mano con unos instrumentos que llaman cardas y se hila a mano con un huso o bien con una rueda que da movimiento al huso (fig. 7). Antes o después de hilada se tiñe, pero generalmente no se le da color de ninguna especie, haciendo los dibujos de las telas con los colores naturales negro y blanco. Luego se hacen cañuelas por medio de un torno (fig. 7). Estas cañuelas se colocan luego en la lanzadera.

El *telar* debe ser un aparato muy primitivo (fig. 8). Se compone del *armazón* —que son los maderos en que se aseguran las piezas que funcionan—, el *peine* —que es un aparato de un metro de largo [por] 0,15 de ancho compuesto de juncos paralelos y muy unidos asegurados en ambas cabezas a tiras de madera con hilos fuertemente atados—, los *lisos* —que son unos tejidos de hilo bramante fino por donde pasa la urdimbre y son varios según la clase del tejido—, la *lanzadera* —que es una pieza de madera fuerte de figura de barquillo dentro de la cual se coloca la *cañuela*—.

Modo de tejer: Las telas que resultan se llaman *jerga* y se tejen todas negras para chaquetas y pantalones, blancas con cuadros ne-

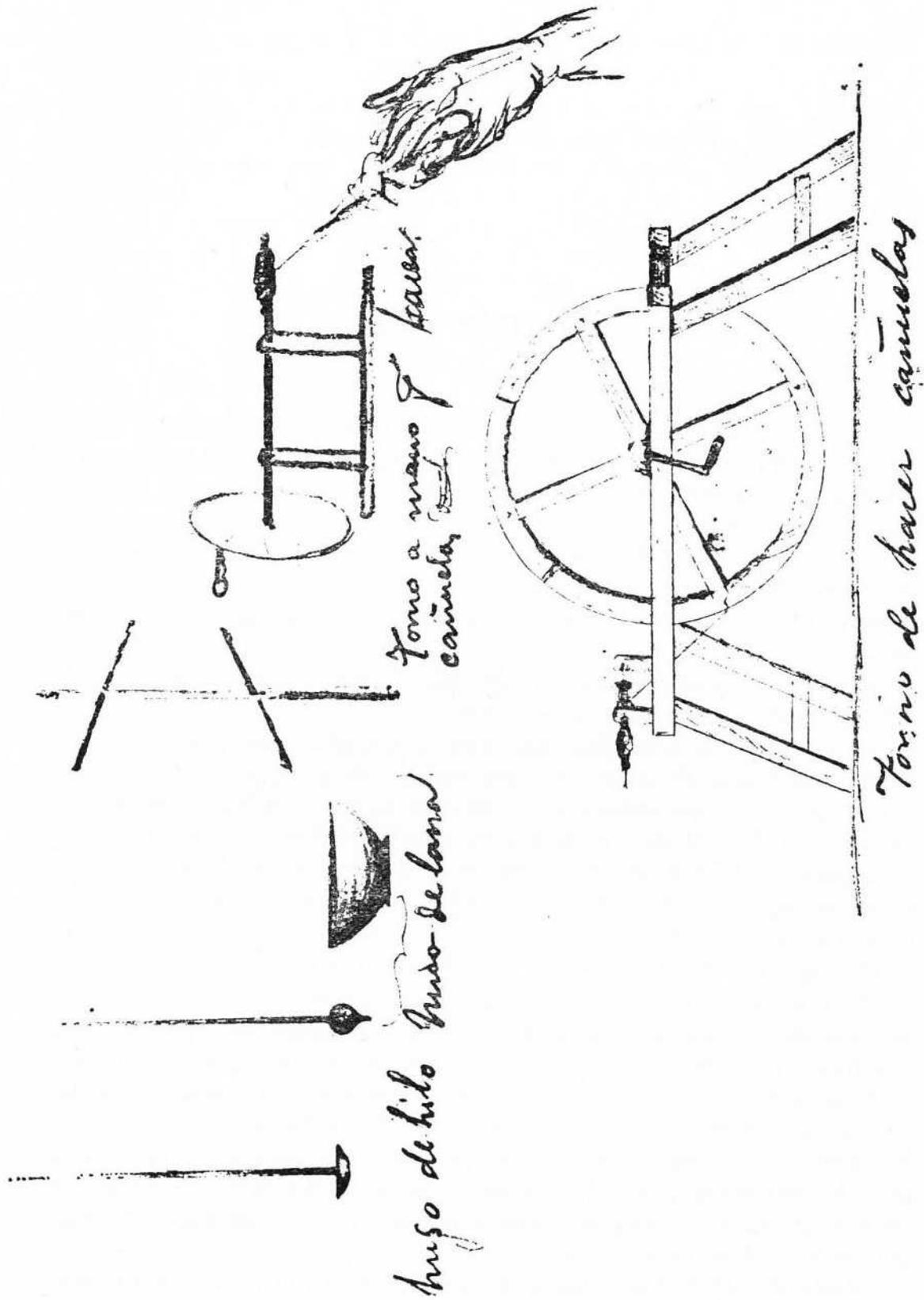


Fig. 7

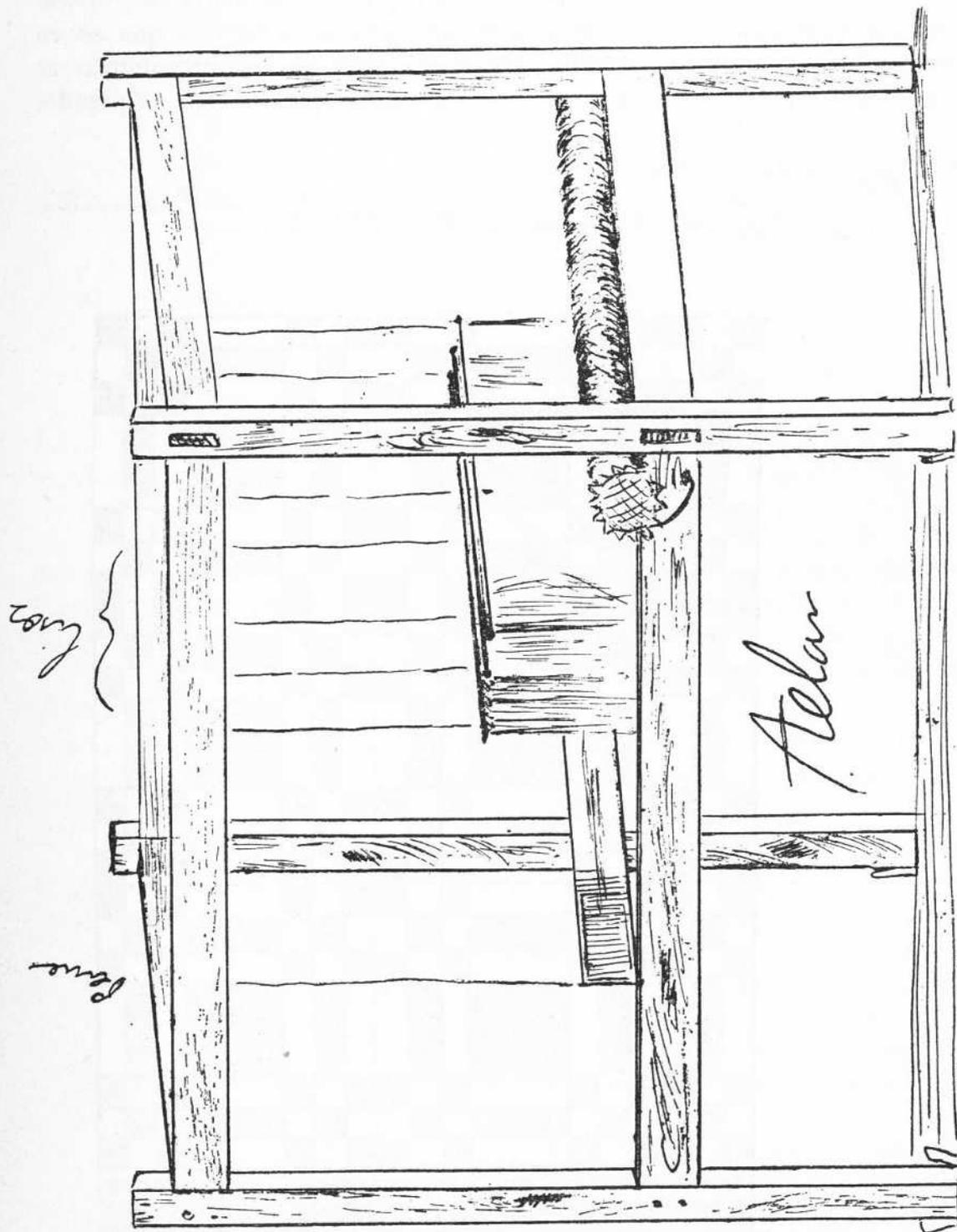
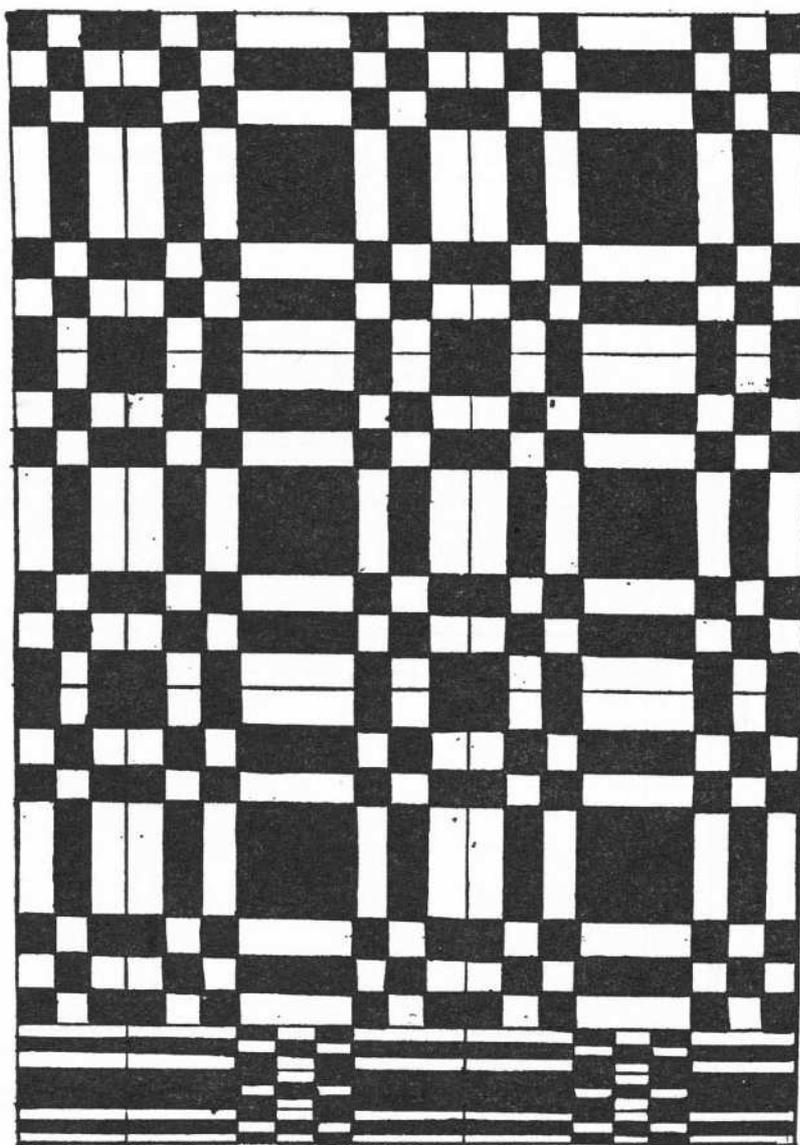


Fig. 8

© El Museo Canario

gros para pantalones y alforjas y blancas con listas negras para camisuelas. Las blancas todas se usan para capotes y se abatanan, operación que se practica con los pies dando patadas a la tela que se va mojando con agua hirviendo. Por este primitivo procedimiento se aglutinan algunas lanas y se obtiene un tejido que, si bien es pesado,

*Fragmento de
colcha de Ganigüin. vista del reverso*



*Oulla o cu-
ifa:*

Fig. 9

en cambio es de mucha duración. Se tejen telas mucho más finas que se destinan a enaguas. Estas se tiñen de azul con índigo y zumos de diversas plantas. Y por último, con lana blanca muy escogida se hilan y tejen telas bastante finas y de gran duración para mantillas o *becas*. Todos estos tejidos, sea por la naturaleza de la lana, séase por su grosera fabricación, resultan muy bastos, con mal olor y desagradables a la vista generalmente los oscuros, pero en cambio duran muchos años sin romperse y los abatanados pasan de padres a hijos y nietos siempre en buen estado.

Se tejen también mantas para cama con lana blanca, las que resultan de mucho abrigo y larga duración, pero un poco pesadas.

El único tejido que resulta de mérito es el de las *colchas* o cubrecamas. Sólo en el barranco de Arguinigüín se obtienen las buenas a causa o de que se ha ido perdiendo el arte o de que sólo en esa localidad se han fabricado siempre (fig. 9). Estas colchas son grandes, compuestas de varios lienzos y tejidas con primorosos dibujos árabes en dos colores, blanco y azul. Difícil es poder descubrir el procedimiento de su fabricación. Puedo decir sólo que son un modelo de paciencia y que para ordenar los dibujos van introduciendo al tiempo de tejer pedazos de hilaza de diferente color, con los cuales forman los dibujos sin que por eso resulte desigual el tejido ni con poca solidez, pues duran muchos años sin sufrir el más leve deterioro, y a pesar de tan ímprobo trabajo, cada colcha no excede de 55 pesetas.

Las medias o botines que usan los pastores se fabrican a mano por medio de agujetas de madera, como las medias ordinarias hechas a mano.

El *lino*, cuya planta se cultiva, si bien en muy corta escala, se macera y grama con un instrumento muy primitivo que llaman *grama*. Se hila a la mano con rueca y huso, de donde puede deducirse que resultará un hilo sumamente desigual. Luego de hilado se aspa y se hacen madejas que se blanquean poniéndolas primero en la colada de lejía y luego en el sol y sereno por espacio de muchos días, y por último se hacen *cañuelas* para el telar. Estas cañuelas se llenan arrollando hilo en un pedazo corto de caña por medio de un torno y una devanadera.

En el telar ya indicado, y por igual procedimiento que el de la lana, se tejen lienzos para sábanas y ropa interior, que resultan de mucha duración, pero sumamente bastos y de uso imposible para aquellas personas que no estén habituadas a ello.

Con hilos de lino se entraman telas de lana tales como colchas,

y aún las telas destinadas a prendas exteriores, pero resultan de menos mérito tanto a la vista como en la duración: *traperas*.

La *pita*, que son las fibras textiles extraídas de la pitera, tiene numerosas aplicaciones. El procedimiento de su beneficio es tan primitivo como las demás industrias textiles. Cortan las palas a unos 15 centímetros de su inserción, de modo que dejan en la planta toda la parte pulposa, y colocada la pala sobre una tabla con madero cilíndrico, la machacan con un *mazo* (fig. 10). Con un cuchillo sin filo y de suficiente largo para poderlo coger con una mano por cada extremo (fig. 11), imprimen repetidas frotaciones a la pala hasta que separan la pulpa de la fibra (dejando mucha pulpa y llevándose muchas fibras). Cuando la operación se hace a conciencia queda la fibra completamente



Fig. 10

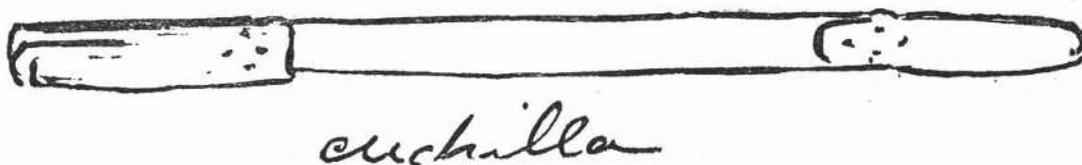


Fig. 11

separada de la pulpa, pero con objeto de lucro en el peso, suelen dejar mucha pulpa con la fibra. En esta disposición la sumergen varios días en agua y luego la estregan y ponen a secar. Esta fibra resulta de más peso, pero de peores condiciones.

Estas fibras así extraídas se hilan y tejen como las del lino, y estos tejidos, que resultan de muy buen aspecto, se destinan a *mantas* con las que acarrean pajas del campo a la era y granos, y sirven también para abrigarse. Se hacen con estas telas alforjas, forros de catre y mu-

chos otros objetos, pues resultan de una extrema duración, si bien son sumamente ásperas.

Con fibras de pita, que venden a 50 céntimos los 500 gramos, se hacen cuerdas de mucha consistencia para atar animales grandes, cabezones, cinchas, forros de albardas, etc.

Cuchillería.—Otra industria especial del país es la cuchillería (figura 3). En ciertas localidades, sin explicarse los industriales las causas, se templan hojas de cuchillo de un modo muy completo. Estas localidades son Cuesta de Silva y Teror. En otras, como Telde, se fabrican los mangos o cabos con una facilidad y elegancia extremadas en relación a su exiguo precio.

Las hojas, cuya figura ya dejo indicada, luego de salir de las manos del cuchillero, dejan bastante que desear respecto a su perfección: carecen de ese fino pulimento y ese pavón que en el extranjero dan aun al hierro más insignificante, y esto depende de que los industriales no han procurado perfeccionarse a fin de darle buen aspecto a sus productos, atendiendo sólo a su calidad.

Los cabos, por el contrario, tienen un hermoso aspecto, llenos completamente de embutidos de gusto árabe, de metales sobre cuerno de vaca y carnero en blanco y en negro. Resultan de una elegancia sorprendente y pueden alcanzar un precio elevado cuando los adornos son de metales preciosos.

Los cabos se fabrican cortando con un sacabocados roldanas de cuerno previamente reblandecido al fuego. A estas roldanas se les va embutiendo por un borde pedazos delgados de metales. Luego se reúnen las necesarias al cabo, se agujerean por el centro y se colocan en la espiga del cuchillo, sujetándolos con dos casquillos metálicos también labrados. Este cabo se tornea o trabaja a lima hasta darle la conveniente figura, y se pulimenta convenientemente.

Hay cuchillos grandes para vaqueros que tienen 0,30 metros de largo por 0,08 de ancho, pero los ordinarios tienen más cortas dimensiones y sus precios varían entre 4 y 75 pesetas, que son los más lujosos.

Carpintería.—La carpintería se reduce a la construcción de alguna silla y banca toscamente labrada y los aperos de labranza, principalmente, por cuya razón nos ocuparemos de ella cuando se designen los instrumentos del labrador.

Zapatería.—Se fabrican calzados especiales a este país de una sola clase y que afectan únicamente dos figuras: zapatos y borceguines

(figura 12). El zapato lo usan principalmente las mujeres y los chicos. Los hombres pocas veces los usan, y esto es en el verano. Este calzado se compone de dos partes: el corte o pala y la suela. El corte es de cuero de cabra o becerro adobado en blanco y preparado luego

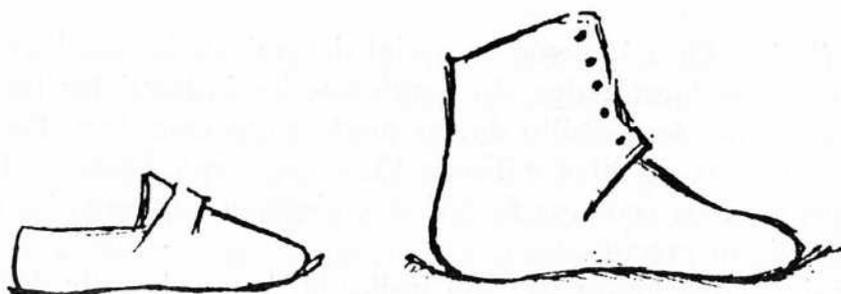


Fig. 12

con piedra pómez, de modo que resulta 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.

No puedo comprender cómo subsiste esta clase de calzado tan incómodo, peligroso, malsano y caro, teniendo en las suelas curtidas un medio mucho más económico con que calzarse.

En los mercados se ven cantidades muy grandes de estos zapatos, prueba que tienen un grande consumo y su precio es una peseta los de mujer y tres pesetas los de hombre.

Labranza.—Esta industria se ejerce por gente rutinaria, refractaria a todo adelanto y con instrumentos primitivos. No es este el sitio de estudiar las causas que impiden los adelantos agrícolas, pues éste es puramente un estudio etnográfico, pero conste que menos culpa del estado de postración y atraso agrícola tienen los pobres colonos que los grandes propietarios labradores.

Los instrumentos agrícolas son: unos destinados a abrir la tierra:

azadas,
picaretas,
azadones,
picos,
barras,

arado,
pala,
rozadera;

otros destinados a la recolección de frutos:

rueca,
trillo,
horquetas,
bielgos,
rastra
balsinas y manta,
trojes y serones;

otros destinados a enjaezar los animales agrícolas:

yugo,
albarda,
angarilla;

otros destinados al transporte de objetos:

parihuela,
serones,
corsa,
cestón.

Azadas son los instrumentos más indispensables al labrador. Son de hierro, de figura de pala con agujero en la parte más fuerte para colocar el cabo o mango, y acerada la parte libre que va a trabajar (fig. 13). Sus figuras varían al infinito, pues cada localidad adopta la suya, y por la figura y tamaño de la azada se pueden distinguir las localidades más laboriosas. Así vemos que en los pueblos que cultivan sólo para vivir, las azadas son muy pequeñas y sin figura.

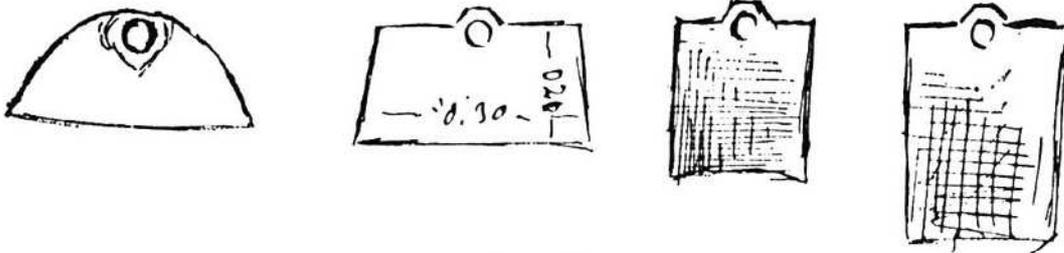


Fig. 13

La azada se ingiere en el cabo con un ángulo de 60° , y para asegurarlo se ponen tres cuñas de hierro implantadas en el grueso de la madera. De este modo queda tan sólido, que pueden hacerse grandes esfuerzos sin separar el cabo de la pala. La azada se destina a mover tierras sueltas; para las tierras duras se emplea el *azadón* (figura 14), que es una azada muy fuerte, en figura de cuña, armada

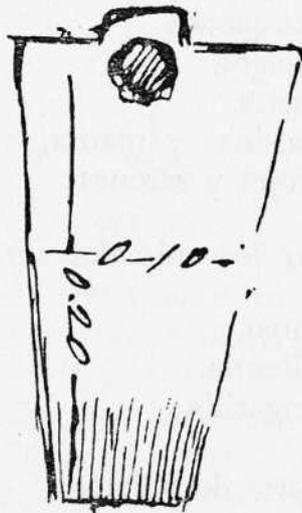


Fig. 14

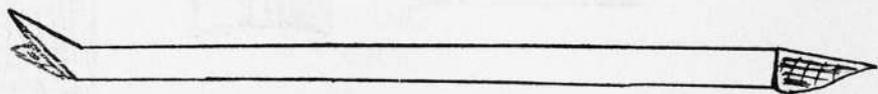


Fig. 15

de un cabo muy resistente. Los azadones tienen 0,20 metros de largo por 0,10 de ancho. Esta azada se llama azada de sorriba, porque se utiliza para abrir los terrenos más duros.

La *picareta* es una variedad de azadón (fig. 15). Tiene pico por un lado y pala o azada por otro, pero ambos extremos muy fuertes, pues se dedica a suelos muy duros y pedregosos, lo mismo que el pico, según las necesidades. Con la *barra*, que se forma con una barra de hierro acerado en los extremos, se mueven piedras y grandes pesos, sirviendo de palanca (fig. 15).

El *arado* es un instrumento que, tirado por animales, sirve para surcar la tierra. Se compone del *timón* y la *cabeza* (fig. 16). El timón es una pértiga redonda de cuatro metros de largo por 0,10 de diámetro, ingerida por uno de sus extremos a la cabeza, que es un ma-

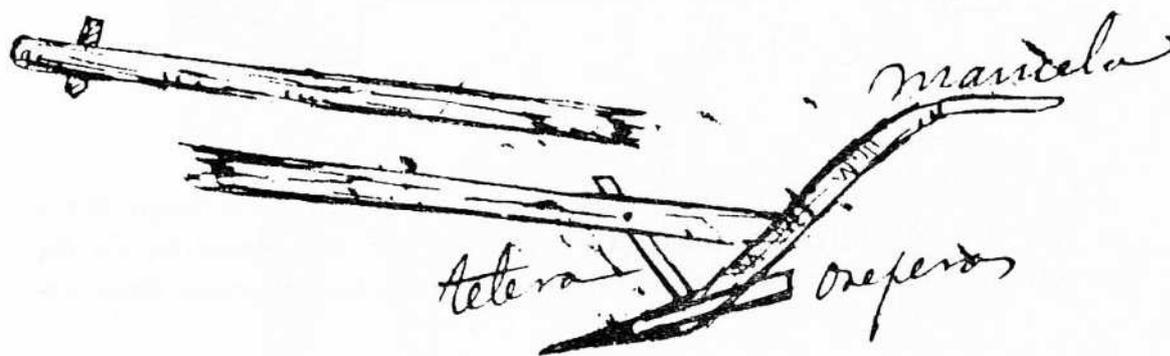


Fig. 16

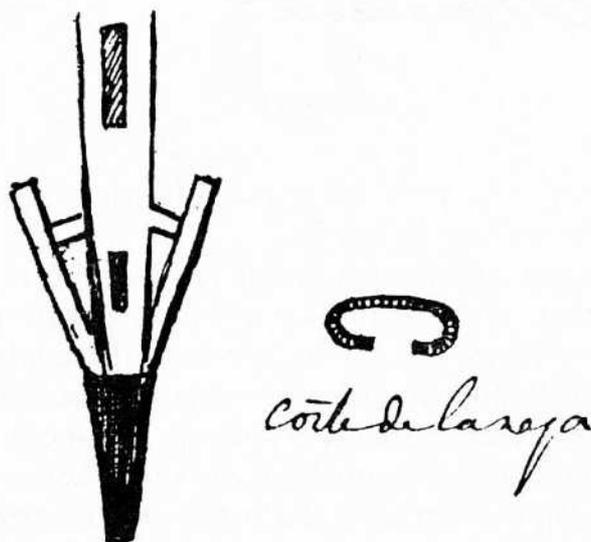


Fig. 17

dero grueso de figura especial, con el cual se surca la tierra. Este, a su vez, se compone de diferentes partes: la *mancela* o empuñadura es el sitio por donde dirige el labrador. El extremo opuesto es la *reja* (figura 17), pieza de hierro asegurada en el madero, de 0,25 de largo y en figura de barquillo. Completan la reja las *orejeras*, que son dos tablas ingeridas a la cabeza con ángulo muy agudo. La *telera* es una pieza de madera que afirma la cabeza al timón.

La *pala* es un instrumento que no se construye en el país. Es una pala ordinaria de hierro y madera, y tiene muy reciente y poca aplicación (fig. 18).

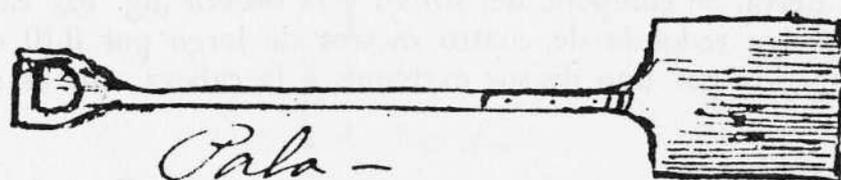


Fig. 18

La *rozadera* es una pequeña hoz de hierro sujeta a un largo mango (fig. 19). Se utiliza en usos muy variados: se usa como bastón en tiempo de lluvias, para cortar ramos de plantas espinosas, para ar-

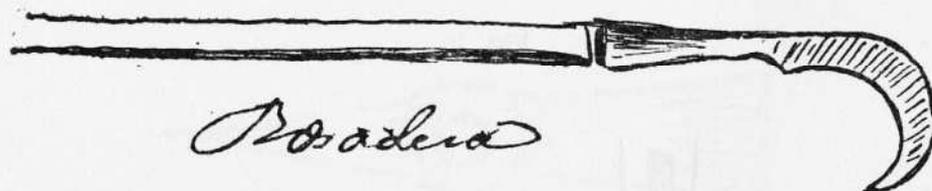


Fig. 19

mar setos con las (... ?), y en las localidades de tierras sueltas se emplea para segar como con la azada.

Los instrumentos destinados a la recolección de frutos son la *rueca*, [que] es una caña hendida en varias partes por uno de sus extremos que mantiene abierto un pedazo de madera (fig. 20). Se utiliza para coger frutos maduros sin estropearse. Se emplea principalmente en la recolección de los frutos de la tunera (cactus).

El *trillo* es una pieza de madera dura de 1,50 metros de largo, 0,75 de ancho y 0,10 de grueso, destinada a ser arrastrada sobre las gabillas de trigo en la era (fig. 21). Por el lado de debajo va armado de puntas de piedra dura, que cortan y estrujan las pajas. Estas pie-

dras van encajonadas en unos agujeros cuadrados colocados en series ordenadas y a distancia de 0,10 centímetros entre sí.

La parte superior del trillo lleva dos travesaños, en los cuales afirma los pies el gañán, y un agujero en la parte anterior por donde

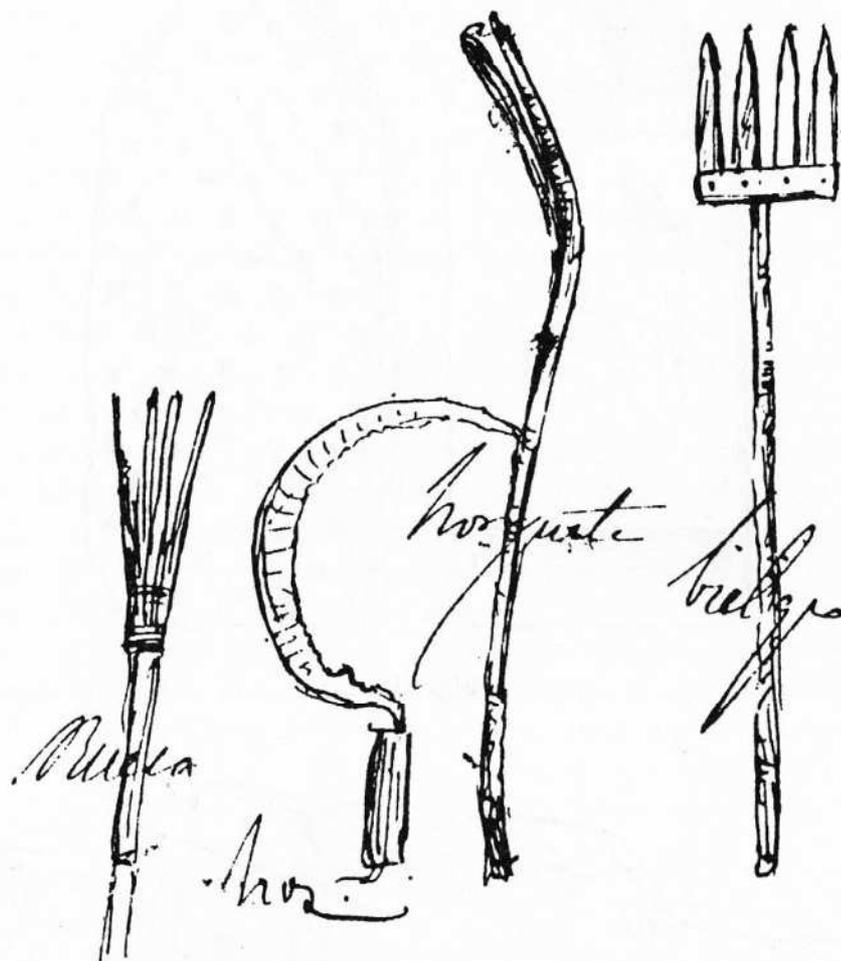


Fig. 20

pasa la cuerda (*látigo*), que debe ser de cuero sin curtir, que lo une a la *solera*, que es un palo torcido del cual tira la yunta (fig. 22).

La *horquilla* u *horqueta* es el instrumento universalmente conocido con este nombre (fig. 20). Es un palo con una bifurcación en uno de sus extremos y cuyas juntas son un poco encorvadas. Se utiliza para remover las pajas.

El *bielgo* es un instrumento destinado a aventar los granos (figura 20). Se compone de la *caja*, pieza de madera de 0,20 metros de largo, 0,06 de ancho y 0,04 de grueso. En este grueso hay abiertos cuatro agujeros, en los cuales entran cuatro tablillos de 0,05 de ancho por

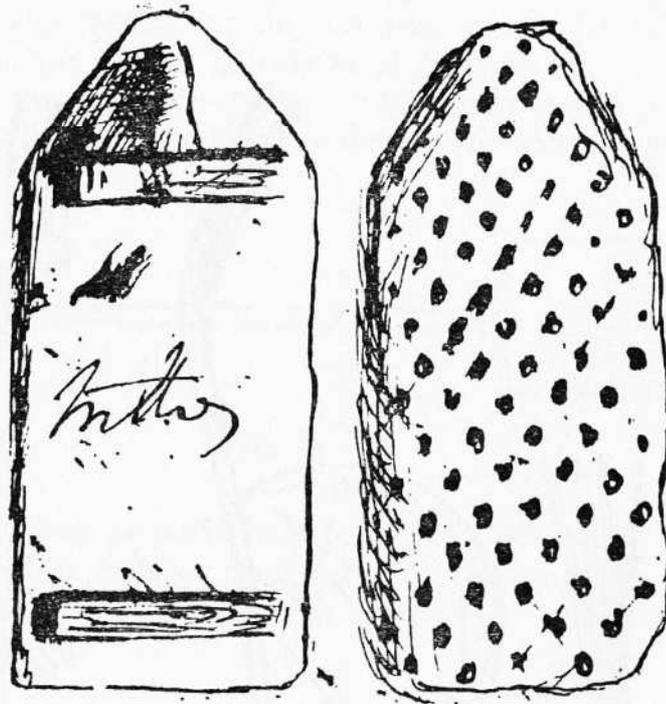


Fig. 21



Fig. 22

0,20 de largo, rematadas en punta. A esta pieza se une un cabo derecho de 1,50 metros de largo.

La *rastra* o *rastrillo* es un instrumento que sirve para reunir las pajas en las eras (fig. 23). Se forma con una tabla de un metro de largo por 0,15 de ancho, y en el ancho van clavados unos palitos de madera dura de 0,20 metros de largo. A esta pieza va unido un mango suficientemente largo para los usos a que se destina.

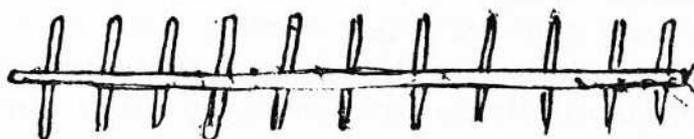


Fig. 23

La *balsina* es una red de cuerda de pita (de 10 milímetros), a grandes mallas, que se cierra como una bolsa. Sus dimensiones varían, pero generalmente se hace de modo que dos llenas de paja formen la carga de un caballo. Se utiliza para transportar toda clase de pajas.

La *manta* es una sábana de tejido de pita. Sirve para llevar frutos del campo a la era, y también para transportar pajas.

Los *trojes* son unas cajas de madera incorruptible adosadas a la pared, en las cuales se encierran los granos.

Los *serones* son unos grandes sacos hechos con estera de palma, en los cuales se guardan los granos. Su figura es cilíndrica y su capacidad es de 20 fanegas m/m.

Hay instrumentos que se destinan a colocarse sobre los animales para que sirvan éstos a los fines de acarreo o transporte y arrastre. El primero por su importancia es sin duda el yugo (fig. 24). Es éste una pieza de madera larga de 1,25 y ancha de 0,25, destinada a colocarse en las nucas de dos vacas a la vez. Para eso tiene dos excavaciones por su canto (*a*) que se llaman *camellones*, y las desigualdades del opuesto canto (*b*), *picachos*. Los dos agujeros (*c*) que hay en la parte interna de los camellones sirven para pasar unas correas de tres brazas

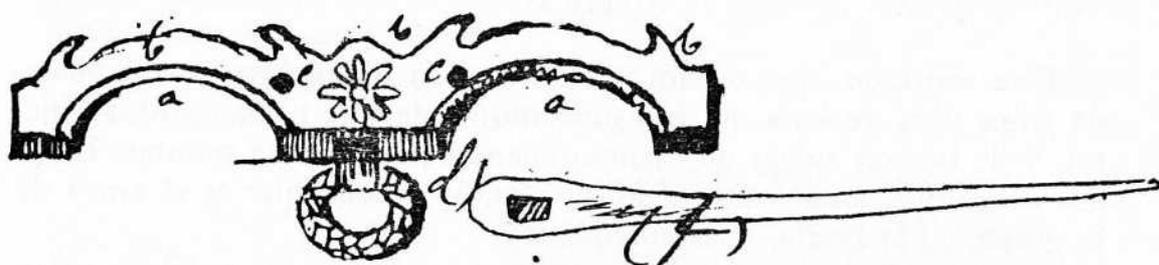


Fig. 24

de largo cada una que se llaman *coyundas* y sirven para atar el yugo a los cuernos de la res. El *balsón* (*d*) es un argollón de suela muy fuertemente trenzada y cosida, por donde pasa el timón del arado. *Mediana* es una correa larga, de un metro, con un agujero en su cabeza y que se arrolla sujetando la mediana al yugo.

La operación de sujetar el yugo a las vacas se llama *enyugar*, y a la pareja de vacas o bueyes se llama *yunta*.

La *albarda* es un armazón de madera y paja destinado a ponerse en el lomo de las caballerías para montar y llevar efectos (fig. 25).

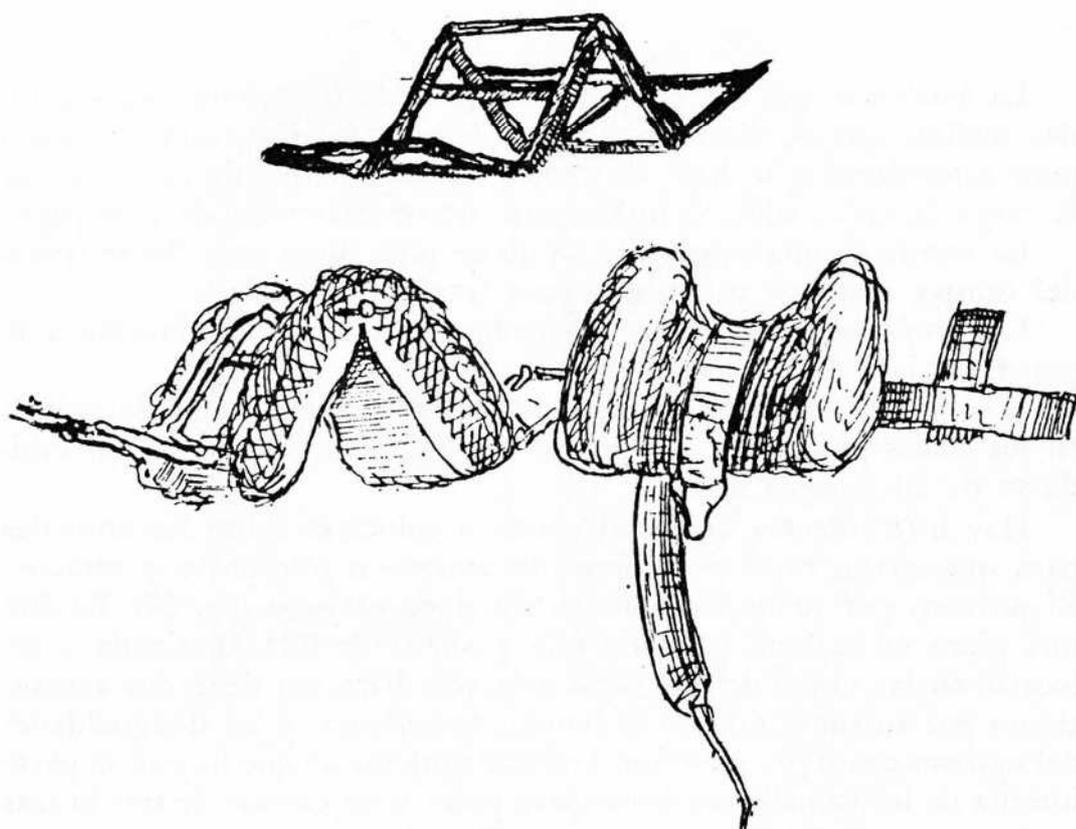


Fig. 25

Este armazón, que resulta pesado y poco manuable, va recubierto de *jerga* (tela de lana del país) cuando se destina a transportar objetos, y de buenas zaleas de carnero cuando se destina a montar. Lleva dos accesorios, ambos de tejido de pita, la *tajaría*, que es el arnés de la grupa de la bestia, y la *cincha*.

La *angarilla* es un armazón de madera dura que se coloca sobre la albarda para conducir efectos pesados (fig. 25). Este utensilio tiene hoy día poco uso, en razón a que se descompone con suma facilidad y puede reemplazarse con cuerdas.

Los útiles que se emplean para conducir efectos de un sitio a otro son las *parihuelas*, compuestas de dos palos de dos metros de largo colocados paralelamente y unidos entre sí por tres o cuatro tablillas paralelas, ingeridas perpendicularmente a las primeras y

hacia su medio, que es el sitio en donde se coloca la carga que dos hombres o más llevan por sus extremos o empuñaduras (fig. 26).

La *corsa* es instrumento destinado a llevar grandes pesos que

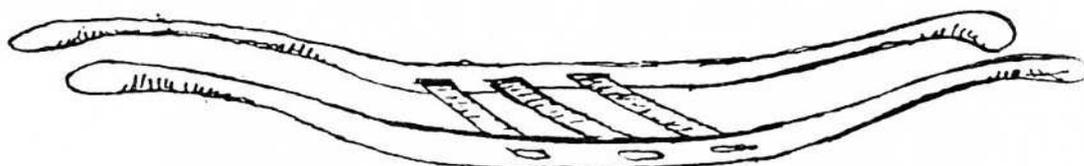


Fig. 26

una yunta o más arrastran por el suelo (fig. 27). Se compone de dos gruesos maderos unidos en ángulo agudo y reforzados con fuertes travesaños. Cuando debe trabajar mucho tiempo se le adiciona una

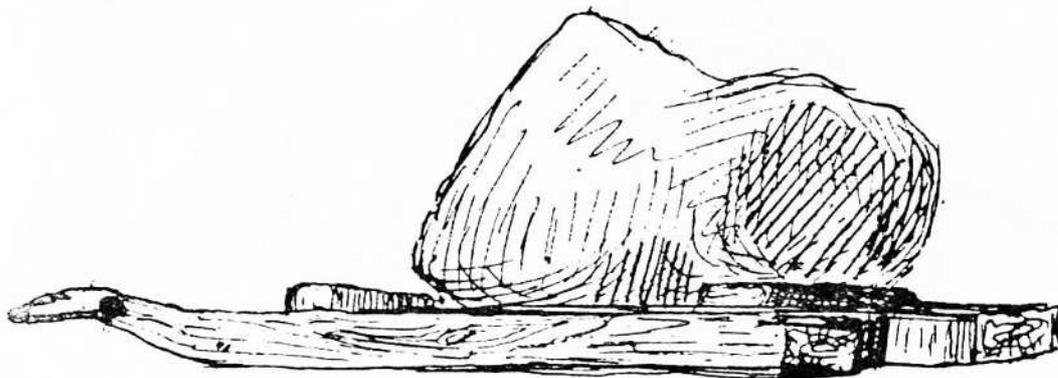


Fig. 27

gruesa plancha de hierro por la superficie inferior, a cuya operación llaman *herrar la corsa*.

El *cestón* es una gran cesta hecha con varas de mimbres o madera de codeso, de figura cuadrangular (fig. 28), de construcción muy fuer-

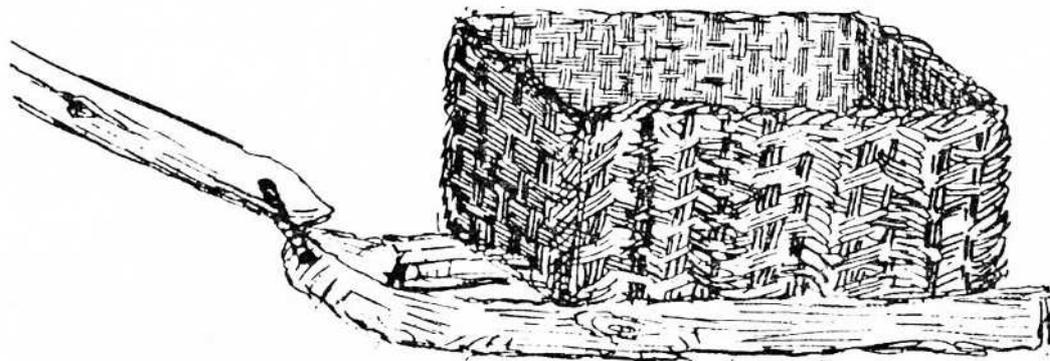


Fig. 28

te y que se destina a contener tierras y cascajo para ser arrastrado por yuntas sobre una corsa. Su costo es de (...) pesetas.

Serones.—Son de dos clases: unos de palma, destinados a llevar frutos, tierra, abonos, etc., sobre caballerías (fig. 29). El serón de

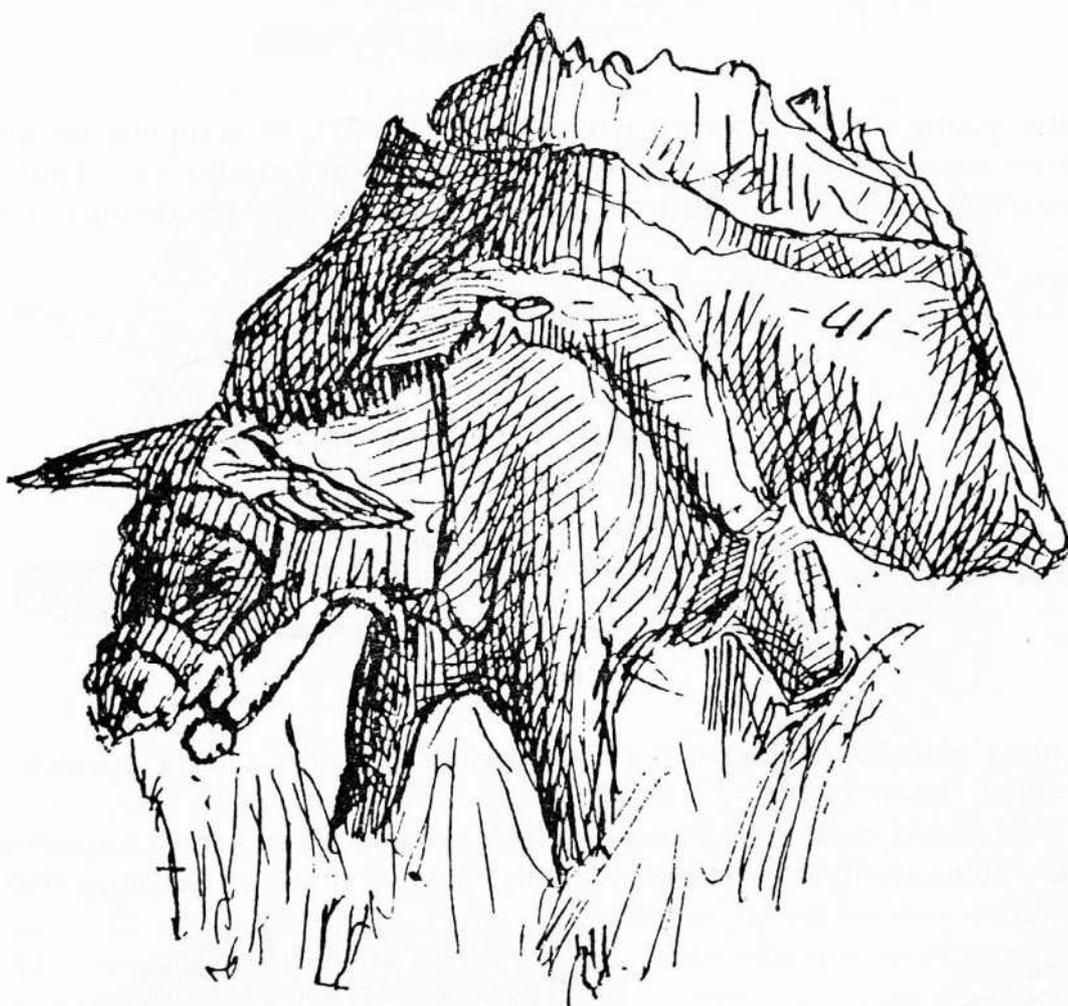


Fig. 29

palo (fig. 30) se fabrica con tablillas delgadas de madera de codeso, a la manera de una cesta. Son muy fuertes y de larga duración. Se utilizan para transportar sobre una bestia frutos de todas clases y

objetos frágiles. Tienen la ventaja de que para descargar no hay que quitarlos de la bestia, pues sus fondos armados con tapaderas móviles se abren a voluntad y dejan salir la carga.

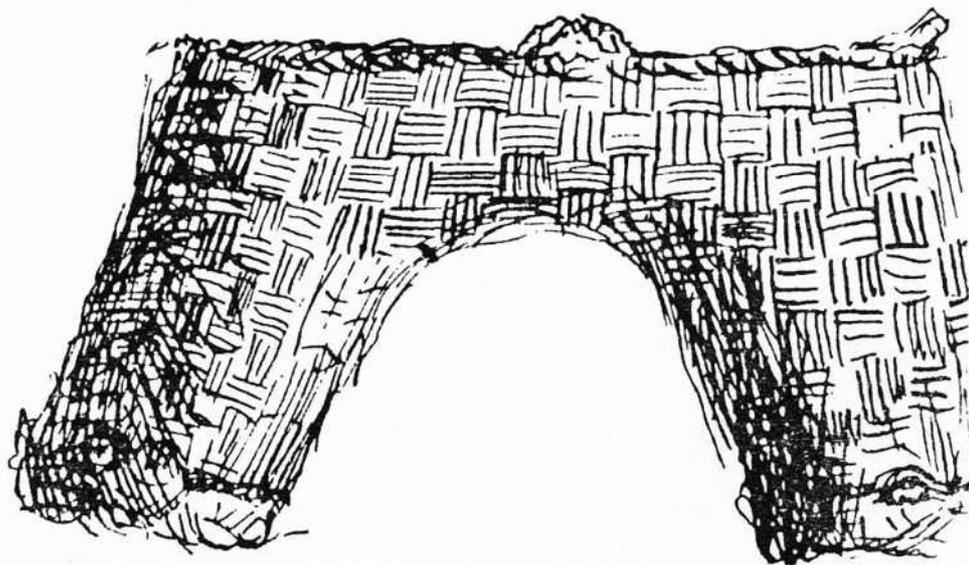


Fig. 30

CULTIVOS

Se tratarán los cultivos en orden a su extensión y no en el de su rendimiento. Por esta razón ocuparán el puesto preferente los cereales y seguirá el millo o maíz, dejando a la cochinilla, que tanto valor representa, para uno de los puestos más inferiores, en razón a que los terrenos que a este cultivo se dedican son muy escasos comparados con los dedicados a cereales.

El cultivo del trigo es el más generalizado en toda la isla, y se cosecha de diferentes clases, según las localidades. En las costas ponen castellano, raposilla, barbillo y morisco. Medianías: candeal y español.

En el mes de noviembre comienza la *siembra*, que dura, según las circunstancias y localidades, hasta el mes de febrero. Cuando se desea una cosecha abundante, se siembra en octubre legumbres para barbecharlas y siembran trigo en alguna ocasión. Pero en las costas y en terrenos de secano se siembra el trigo sin previo abono, simplemente con los desmontes o el rastrojo de la anterior cosecha, sembrando tres años consecutivos y dejando descansar el terreno otros tres años.

Se *barbecha* y se deja algunos días el terreno para que pudra. Luego un hombre siembra a voleo y luego se tapa la simiente arando con la yunta.

Cuando el trigo está en caña, se le da una *escarda* y no se le hace ninguna otra operación hasta que esté en disposición de segarse.

Se siembra también de azada, que consiste en tirar el grano y taparlo luego a mano con una azada. Este sistema de siembra, necesario en los terrenos en los cuales no puede entrar yunta, es muy imperfecto y da poco rendimiento.

En los meses de junio y julio se efectúa la recolección. Para eso se siega con una hoz y se ata en manojos que llaman *gavillas*, los

cuales se dejan algunos días sobre la tierra, a fin de que se sequen bien, y luego en haces o por medio de mantas se conducen a la era, en donde se forma un montón llamada *parva*, la cual tiene la figura de un cono truncado en el cual las espigas van al centro y los troncos quedan formando la periferia. Cuando el trigo es corto no se siega, sino se arranca.

El día señalado para la trilla se convidan a los amigos y deudos, y cada uno viene con su yunta, el zagal y el gañán. Desde las primeras horas de la mañana se *tumba la parva*, que consiste en tender las gavillas en la era. Luego de terminada esa operación, se da a los trabajadores una copa [de] aguardiente y 1/2 hd. de pan. A las nueve entran las yuntas a trillar, arranstrando un trillo cada una y dirigidas por el zagal. Cada dos horas se voltea y sacude con horquetas la paja, a fin de que el grano vaya al fondo y la espiga sin romper a la superficie, operación que llaman *dar vuelta*. A las doce se da a los trabajadores gofio escaldado con caldo de puchero y sopa de fideos, y una hora de descanso a las yuntas, y a las cuatro o cinco está terminada la trilla. Se sueltan las vacas y todos los trilladores comen puchero y gofio amasado, pan y queso.

Para *aventar* se forma con el producto de la trilla un montón largo, perpendicular a la dirección del viento reinante, y cuando hay viento se aventa por medio de los bielgos. En épocas de trilla vienen de Fuerteventura unos aventadores que tienen tal habilidad, que separan la paja del grano sin necesidad de viento: con sólo las puntas del bielgo van levantando poco a poco la paja y dejando el grano en la parte inferior.

La cosecha de trigo en la isla se puede calcular en 100.000 fanegas, y su precio, 10 pesetas término medio.

La cebada se pone en igual época que el trigo, pero es grano de terrenos pobres y, como es poco su valor, se va abandonando su cultivo. No obstante, aún la ponen por el sur y poniente de la isla. Todas las operaciones de cultivo se practican como en el trigo, sólo que la trilla se hace por medio de caballerías que llaman *cobra*. Esta se compone de cuatro a seis caballos atados entre sí, que un hombre hace girar alrededor de la era.

La cantidad de cebada que se recoge quizás no llegue a 40.000 fanegas, y su precio medio, 5 pesetas fanega.

El centeno se cosecha en muy corta cantidad, pues se pone solamente en los sitios altos en los cuales no es posible vegetar el trigo.

El millo o maíz se cultiva en las costas, y principalmente en los sitios en los cuales abunda el agua para su riego. Necesita terrenos

de buena calidad y mucho abono. El terreno se prepara poniendo legumbres o cebada en diciembre y dejándolas comer a los animales en la tierra para abonarla. Para eso estacan las reses en la tierra, hasta que han consumido toda la legumbre. En febrero se ponen papas, que se cogen en mayo, se estercola bien el terreno con ovejas y abono y se ara y surca la tierra plantando el millo de muleta a un solo lado del surco. Cuando el millo se planta en mayo o junio y la tierra tiene sazón, se le dan cuatro o cinco riegos, uno o dos antes de espigar y tres luego de espigado. Pero cuando el millo se planta en julio, hay que regar antes de plantarlo, o bien en el acto de hacerlo, para que tenga humedad bastante para nacer, y entonces lleva seis regadas. En la época de la florescencia se le arranca la espiga, pero esta operación no puede hacerse antes de que asome la barba de la mazorca o piña. Más adelante, cuando la piña está ya desarrollada, se le quita el cogollo, que es la parte de la caña superior a la espiga, y luego se deja madurar. Al millo temprano cuando está maduro se le quita la hoja y luego la mazorca, dejando secar en la tierra la caña, que luego se utiliza como combustible. Al millo tardío se le corta la caña con hojas y mazorca, separando ésta y utilizando la otra parte para alimento de animales. Las mazorcas se dejan secar unos cuantos días y luego se les quita la cubierta, que llaman *camisa*, y a esta operación, *descamisar*. Los labradores que recogen mucho millo acostumbran a convidar uno o dos días a sus amigos y conocidos para ayudar a descamisar, en cuyas reuniones se dicen cuentos y se bromea.

Descamisada la mazorca, se pone varios días al sol, para que se seque bien, y luego se recoge en el granero, desgranándolo por medio de desgranadoras americanas, según se va necesitando. Parece que el millo se conserva sin picarse en la mazorca. Antiguamente, cuando no se conocían las desgranadoras, se hacían juntas de desgranada.

El cultivo del maíz exige buena tierra, mucho abono y bastante trabajo. Los abonos que pueden producir los labradores no son suficientes y hay que poner grano, por cuyas razones el cultivo esperado da muy pocos rendimientos. El maíz que se cultiva en Canaria se calcula en 80.000 fanegas, cantidad muy corta comparada al consumo que de él se hace, por cuya razón se importa de Marruecos una cantidad considerable. El término medio de la fanega m/m es de 11 pesetas.

Las patatas o papas se cosechan en bastante cantidad, pero no en la suficiente para atender a las necesidades de la isla.

Se cultivan varias especies de patatas, y continuamente se importan especies nuevas, en razón a la facilidad con que enferman luego de aclimatadas. Todo el año se cultivan patatas, pero la puesta principal

es la de febrero. El terreno abonado convenientemente se ara y surca poniendo la papa en uno de los lados del surco. Es planta que exige tierra blanda, mucho abono y bastante agua. Tarda para nacer, según las estaciones, hasta un mes. A los veinte o treinta días de nacida, se les da una cava arrimándoles tierra, y se cogen a los cuatro meses. Las papas rinden mucho, pues en muy poco terreno se recolectan muchas fanegas. Es un gran recurso para la alimentación de los pobres, por su exiguo valor, pues su término medio es de siete pesetas fanega, que pesa (...). La cantidad de papas que se coge puede calcularse en 150.000 fanegas lo que no impide que tengan que importarse de Tenerife y aún del extranjero.

La batata se cosecha sólo en los terrenos arenosos de las costas y muy abundantes de agua de riego. Se cultiva de dos clases: la roja y la amarilla, distinción debida al color del tubérculo. Se cultiva en poca cantidad, a pesar del grandísimo rendimiento, en razón a lo pronto que se pudre, y su valor no excede de 5 a 6 pesetas fanega.

Cochinilla: La cochinilla es un insecto de la familia de las *cochinillas*, tribu de los *coccideos*, género *coccus cacti*, que estrujado produce todos los colores derivados del rojo y que se emplea para teñir sedas y lanas. Este insecto se cultiva en Canaria sobre la tunera (*cactus opuntia*) y vive sobre todos los cactus. Se cultiva en toda la isla, pero el insecto necesita para vivir determinados límites de temperatura, por cuya razón no vive sino en el litoral y en determinadas estaciones; así que en la costa norte, expuesta a los vientos fríos de ese cuadrante, muere durante el invierno y tiene que cultivarse en los valles abrigados de la costa del mediodía y, por el contrario, durante los veranos, en que se hallan expuestas las costas del sur a los vientos calientes de ese cuadrante, moriría y tiene que cultivarse en el norte, por cuya razón recibe diferentes nombres según la estación en que se cultiva. La cochinilla que se pone en octubre y se coge en febrero se llama *abuelas*. Con ella se desemillan las que se ponen en marzo y se cogen en junio y que se llaman *madres*, y con ésta se pone en julio la de *cosecha*, que se coge en septiembre.

A la operación de desemillarla sobre una tunera se llama *pegue*, y éste se ejecuta poniendo las cochinillas hembras dentro de unos pequeños sacos de rengue y dejándolos por espacio de algunas horas sobre las palas. Allí desova y, en pocas horas, se desarrolla el pequeño insecto que, saliendo por las mallas de la tela, se va a implantar sobre la pala. En cuanto hay número bastante de pequeños insectos se retira el saco. Los machos, que son alados, cuando tienen desarrollo

suficiente se marchan; pero las hembras permanecen prendidas al vegetal. Como son tan impresionables a los cambios atmosféricos, se cubren las palas con pedazos de papel o tela. A los cinco meses han adquirido su completo desarrollo y adquieren una figura globosa, en cuyo tiempo hay que recogerlos, operación que se efectúa con mucho cuidado por medio de una cuchara. En estas circunstancias se colocan de la forma ya dicha para que desoven y sirvan de *madres*, las cuales adquieren un desarrollo en los cuatro meses de primavera y, recogidas las madres, se colocan en las palas para obtener cochinilla de cosecha. El valor de las abuelas y madres ha llegado a ser fabuloso; hoy día que el artículo ha decaído ya tienen poco valor.

La cochinilla de cosecha adquiere un desarrollo en tres meses de verano, pero antes de entregarla al comercio se sujeta a diferentes operaciones. Una vez cogida por el método indicado, se mata sacudiéndola dentro de una manga de lienzo dos hombres. Luego de muerta se pone a secar al sol y, una vez seca, se pone dentro de otra manga de lienzo con arena fina y se sacude para darle lustre. Luego se pasa por un cedazo para separarle el polvo, los pequeños insectos y otras impurezas y se entrega al comercio. Esta cochinilla se llama *negra*.

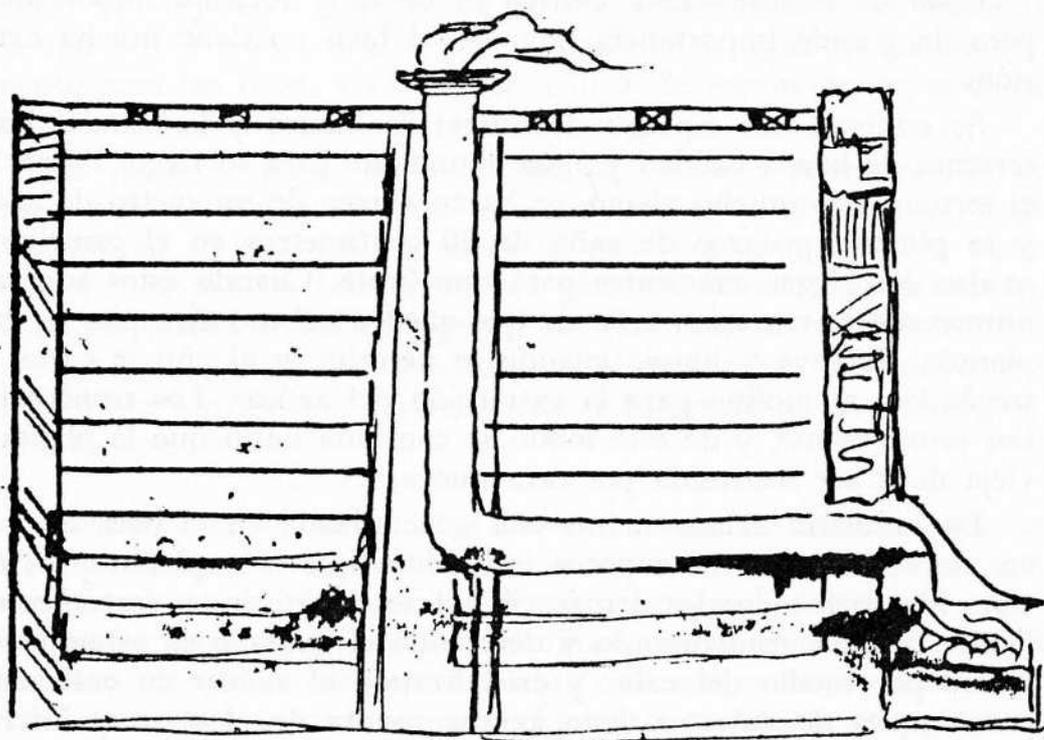


Fig. 31

La cochinilla *blanca* o *plateada*, cuyo valor es debido al polvillo natural que la cubre, se obtiene matando al insecto por medio de la estufa. Para ello se coloca en cajas rectangulares y con fondo de lienzo o alambre y diez centímetros de alto. Estas cajas van empaquetadas en una estufa solar de correderas adosadas a los lados y, una vez llena, se eleva la temperatura por medio de un fogón y una tubería de hierro (fig. 31). La cochinilla plateada tiene poco mérito y mucho costo. Los cascarones son el producto de las abuelas y madres después del desove. Es cochinilla que tiene poco peso pero mucho mérito, pues parece tener más materia colorante.

La cochinilla llegó a valer 3,75 pesetas los 450 gramos; hoy no vale sino 1,25. Esta baja en el precio es debida al descubrimiento de los hidrocarburos, anilina y furchina que sustituyen a la cochinilla en tintorería a un precio extraordinariamente más bajo. Con la depreciación de este importante artículo se ha reducido extraordinariamente el cultivo, y el país pasa por una crisis económica que se acerca mucho a una ruina habiendo bajado la riqueza agrícola extraordinariamente, quedando paralizados muchos brazos que han tenido que apelar a la emigración.

Caña de azúcar.—Este cultivo es de muy reciente importación pero de grande importancia hoy día, si bien no tiene mucha extensión.

Se cultivan dos especies de cañas: la blanca y la listada. Exige terrenos de buena calidad y agua abundante para su riego. Preparado el terreno con mucho abono, se hacen surcos de un metro de ancho y se plantan pedazos de caña de 30 centímetros en el camellón y se dan los riegos suficientes para que brote. Cuando éstos son muy numerosos, se entresaca a fin de que queden ocho o diez pies en cada plantón. Se cava y limpia cuando lo necesita, y al año se corta, entregándola al molino para la extracción del azúcar. Los troncos brotan prontamente, y de este modo se continúa hasta que la planta ya vieja deba ser sustituida por otra nueva.

La industria azucarera no está generalizada en el país. Se halla en manos de unos muy pocos individuos que la explotan y es desconocida para todos los demás. Se extrae el azúcar en *trapiches* moliendo la caña, condensando y defecando el guarapo en estanques de hierro por medio del calor y cristalizando el azúcar en enfriadores o estanques de palastro. Este azúcar resulta de clase muy inferior, pero tiene gran aceptación en el comercio.

Hay máquinas de vapor para la obtención del azúcar. En éstas

el guarapo pasa a defecadoras, en las cuales deja las impurezas y recibe el punto de sacarificación en aparatos al vacío y cristaliza por medio de centrifugas. Este azúcar es de calidad excelente y se exporta.

Aún no está bien fijado el rendimiento de la caña de Canarias por ser industria nueva, por proceder con sobrada mala fe los industriales, pero parece que aquí el rendimiento es grande, llegando al 8 por 100.

La cantidad anual de azúcar producida llega a (...) quintales, y su valor medio: 26,25 pesetas.

Legumbres.—Es un cultivo muy generalizado, pero de muy escaso rendimiento. Se cultivan habas, lentejas, chicharros, arvejas y judías y chochos. De éstas, las cuatro primeras se ponen para barbecharlas y para forraje de animales, de manera que ni aún se recoge la semilla necesaria para la siembra del año entrante, que tiene que importarse. Se ponen estas legumbres en las primeras aguas, arando y tapándolas con la yunta, y en diciembre y enero se barbechan las destinadas a ello y en febrero se dan a los animales las que deben abonar terrenos de millo.

Los chochos requieren terrenos frescos y pobres, aunque se dan mejor en los buenos terrenos. Se ponen en noviembre y se recolectan en agosto. El grano tostado y reblandecido en agua es un buen alimento para las reses, y en esto se utiliza. Se recolectan en poca cantidad y su precio es de 6 pesetas la fanega.

Las judías se ponen en los meses de verano y primavera. Se cultivan muchas clases; exigen terrenos buenos y abundantes riegos, se maduran en dos meses y medio o tres y su grano alcanza buenos precios y la paja es muy estimada para los ganados. Se siembran a estaca en surcos de ancho regular, muchas veces en medio del millo. Se exportan algunas fanegas y, para el embarque, estiman una especie larga y negra que llaman *frijoles*. El precio medio es de 15 pesetas fanega.

Plátanos.—Es el fruto de la *musa* llamada en Canaria platanera. En Canaria ha sido importada de la costa de Africa. Aquí se conocen tres clases de plátano; las demás especies existen como curiosidad en los jardines. El plátano dominico (*musa sapientum*) es la mejor clase. La planta alcanza una altura de tres a cuatro metros y el racimo es relativamente pequeño. La *musa paradisiaca* es planta de cuatro a cinco metros que se desarrolla con extraordinario vigor, y la platanera enana, que tiene 1,50 metros, muy estimada por el gran

tamaño de sus frutos, ésta es la que se cultiva con preferencia a las demás. El cultivo se hace en tableros bien abonados, de dos metros de ancho, y las demás plantas se ponen a dos metros de distancia. La reproducción se hace por medio de plantas jóvenes, que a los dieciocho meses están ya en fruto. El platanal está continuamente produciendo y todos los años fructifica la planta, muriendo después que da el fruto; pero los renuevos se encargan de continuar la fructificación. El platanal necesita agua, abono y clima templado, y no requiere otra labor que limpiarlo de las hojas secas y de los renuevos excesivos.

Este cultivo pare[ce que] está llamado a producir en Canarias bastantes rendimientos, pues se está exportando en gran cantidad para Francia e Inglaterra en canastos de caña que contienen un racimo. Su precio es de (...) el quintal en el platanal.

El cultivo de la *cebolla* había producido buenos rendimientos, embarcándola en marzo y abril a la isla de Cuba, pero hoy es muy corta la cantidad que se exporta en razón a que se han descubierto otros puntos productores y más beneficiosos al comercio. Así pues, la exportación de este artículo queda reducida a unas cuantas toneladas. Su precio en cosecha: 2 pesetas quintal, y el fruto no es de las clases más escogidas, pues se pudre muy pronto. Quizás debido a esta circunstancia haya desmerecido tanto este artículo en los mercados de Las Antillas.

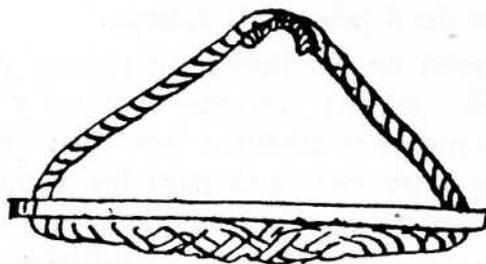


Fig. 32

La *orchilla*.—Planta criptógama, a la que llama Viera *nuntius canariensis*, se desarrolla en los riscos más empinados e inaccesibles, y esta planta, si bien no se cultiva, su recolección exige más trabajos y peligros que todos los demás cultivos: exige un hombre armado de una cuerda de sesenta brazas, fuerte y embreada, que llaman *cuelgo*, y del *cincho*, que se compone de una tablilla de encina de 0,40 metros de largo y 0,10 de ancho reforzada por cabo grueso y embreado, cuyo cabo pasa por dos agujeros que se hallan a los extremos de la tablilla y se empatan debajo de ella (fig. 32); pero en el asa que for-

man dejan espacio suficiente para pasar el cuerpo de un hombre. En el centro del asa va sujeta fuertemente una corredera de madera, por la cual pasa el cuelgo. El hombre se sienta en el cincho, pasa el cuelgo por la corredera y le da una vuelta y, sujetando la sogá con la mano derecha pasada por debajo de los muslos, se deja correr por la sogá con tanta tranquilidad como si se hallase en el más firme terreno. De este modo, suspendidas a alturas extraordinarias, van recogiendo la orchilla adherida a las rocas. Cuando el trabajo se da, pueden reunir 4 ó 5 libras al día, que pagada a (...) les produce un jornal de (...); pero el término medio de un jornal de orchillero son ¡1,50 pesetas!

Antiguamente llegó a constituir el comercio de este artículo un ramo importante de la riqueza de este país, pues su tinte amarillo fue muy estimado en tintorería; pero hoy, bien sea por los nuevos tintes descubiertos, bien por las adulteraciones que sufre este artículo en manos de los comerciantes, no tiene mérito o se hace muy poco caso de ella.

La *barrilla*, producto de la incineración de diferentes plantas costaneras, principalmente del cosco (*mesembryanthemum nodiflorum*), la obtienen quemando después de secas las plantas antedichas. Este artículo, que podría emplearse en Canarias para fabricar jabón, fue en otro tiempo artículo de comercio, y aún lo sería de mucha importancia, pero deseando especular en más de lo justo, los exportadores le mezclaron grandes cantidades de tierras y se desacreditó hasta tal extremo que ya no tiene comprador en los mercados.

Afortunadamente, en nuestro país se producen los árboles de todas las zonas, pero los que por su producto llaman atención son muy limitados. Entre éstos ocupan el lugar preferente el almendro y el nogal.

El almendro se produce sin cultivo en todas las localidades pedregosas del sur y oeste de la isla. Se producen varias especies de almendro, pero la de mayor rendimiento es (...). He indicado que esta planta no se cultiva; sólo en el otoño se plantan las almendras, que nacen cuando quieren, pues se pasan hasta dos primaveras para nacer. Ya nacidas, se [p]reservan de los ganados los almendros jóvenes; generalmente se dejan en esta situación hasta que comienzan a producir, en cuyo tiempo se recoge el fruto apaleando el árbol para que caiga la almendra. Se conducen las almendras a un sitio en el cual se mojan para que se descasullen, y cuando entran en fermentación se hacen patear por caballerías, y con facilidad se separa el cuesco

del pericarpio. Ya en esta situación, se entregan al comercio. El cultivo del almendro es un ramo de gran porvenir para Canarias, y así lo han comprendido los pueblos favorecidos con esa producción. Dentro de algunos años será este cultivo una riqueza considerable, pues pueden calcularse en dos millones el número de almendros ya nacidos y que comenzarán a producir en el espacio de diez años. Hoy día vale de 50 a 100 pesetas el quintal de almendra sin hueso.

El nogal (*juglans regia*) es también árbol de mucho porvenir. Hasta hoy la nuez no ha tenido otro mercado que el de Cuba, y a pesar de eso alcanza el precio de 2,50 a 4 pesetas millar. Se cría bien en los terrenos pedregosos del interior de la isla, pero es planta tardía en fructificar, si bien de gran producto, pues un nogal mediano produce 8 ó 10 millares de nueces.

Los demás frutales en general se cultivan, y algunos como el manzano con cierto esmero, pero sus productos no pasan del consumo de la isla. Con la naranja se han hecho algunos ensayos de exportación, que ignoro el resultado obtenido. En estos últimos años se han exportado a Cuba algunas cajas de higos pasados y tunos con muy buen resultado, y es lástima que no se dediquen con cuidado a la obtención de este producto, que promete ventajosos rendimientos.

RIEGOS

En este país cálido y en el cual las lluvias no son periódicas, sino estacionarias, las plantas necesitan abundantes riegos durante tres estaciones del año, por cuya razón las aguas de riego tienen grande valor e importancia. Casi todas las aguas que se destinan a estos usos son de manantiales, pocas son llovedizas recogidas en estanques o procedentes de norias. Hay manantiales muy abundantes y de grande valor por su especial situación.

Las aguas de los nacientes, canalizadas y conducidas a terreno regadío, constituyen heredamientos, que son la reunión de propietarios que riegan una misma agua distribuida en días y horas que llaman *dulas*, las cuales son cada quince días o un mes, según las necesidades de cada localidad.

El sistema de riegos varía en cada localidad, y aún en una misma localidad se usan diferentes, según las necesidades del cultivo. Ordinariamente se hace pasar el agua por surcos paralelos, cerrando la boca de cada surco a medida que se llena de agua. Hay un surco principal que sirve para alimentar a los demás, que se llama *macho* o *madre*, y las bocas de los surcos se llaman *tornas* (fig. 33).

Otro sistema de riego es el de manta, que puede practicarse sólo cuando hay mucha agua y la tierra se presta a ello, pues en los terre-

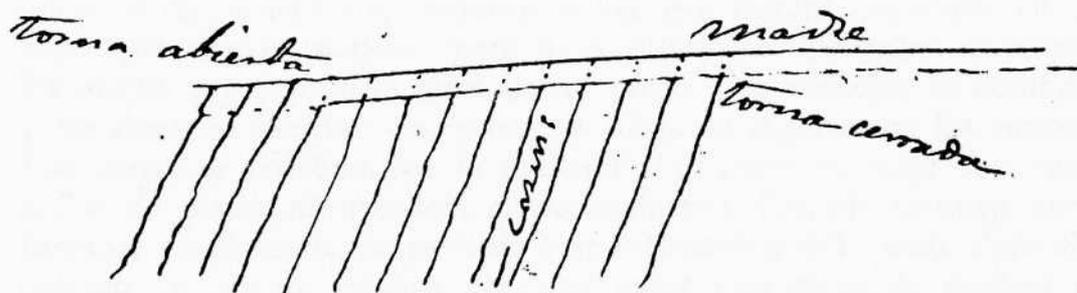


Fig. 33

nos arcillosos o arenosos que consumen mucha agua es impracticable. Consiste en echar el agua al terreno y en ir la conduciendo o ayudando a correr por la superficie del suelo. Este riego se usa durante los inviernos secos para regar papas y trigos.

Sujetas a estos dos tipos, hay multitud de formas de riegos que son casi individuales, por cuya razón no tienen cabida en estos apuntes.

Las heredades se rigen por un reglamento escrito o tradicional. Tienen un presidente, tesorero y repartidor de aguas, con sus guardianes o celadores, y como bienes comunes tienen acequias, casas de repartición o cantoneras y estanques para encerrar el agua de noche. Los fondos de que disponen son el producto de uno o más días de agua que dedican a la venta pública por subasta, y cuando hay que hacer gastos, se acuerda un dividendo. Todos los asuntos de la heredad se resuelven a pluralidad de votos en junta general.

GANADERIA

El ramo de riqueza local con el cual viven mayor número de individuos es la ganadería, y a pesar de ello nadie en ningún tiempo se ha dedicado a fomentarla y mejorarla, abandono lamentable en un país como éste, tan favorecido por la naturaleza y que va por sus pasos contados a la ruina más desastrosa.

Si bien bajo el nombre de ganadería se comprende el arte del pastoreo, ocuparé a continuación de éste la nota referente a todos los animales que viven en sociedad con el hombre y de los cuales sacan algún producto.

La *oveja* es el animal que rinde más producto hoy día en Canarias. Los ganados mejores se encuentran en la medianía. La raza de este país es bretona, algo mestiza de tuareg y merinos españoles. La lana es lisa, ruda, de mechales largas, y en los machos mezclada con hebras gruesas y de diferente color. El vellón, poco cargado; pero hay mestizos que lo llevan muy compacto, tamaño mediano, cuerpo ágil, cuernos largos, gruesos y en espiral, ganados muy sufridos, pero les daña mucho el tiempo de lluvia, de modo que prefieren el verano con hambre al invierno con abundancia. Los ganados se forman con 200 individuos; nunca debe pasar de ese número y lo maneja un hombre, un chico y un perro. Durante el verano pastan noche y día, pero en el invierno se recogen durante la noche en un redil que llaman *majada*, pero a la interperie. En julio se cubren las ovejas, y paren en el rigor del invierno. Los corderos se sacrifican y las corderas maman dos meses, y luego se separan de las madres. Las ovejas se ordeñan por la mañana y la leche se cuaja con cuajo o flor de cardo, abrigándola cuidadosamente. Cuando el cuajo tiene bastante consistencia, se procede a la fabricación del queso. Para ello colocan un aro de madera de sauce sobre una pieza de madera en figura de banca, que llaman *quesera* (fig. 34), con una rayas en un

fondo que llaman *pinta*, y una canal por donde se desahoga el suero. Dentro del aro se va apretando la cuajada hasta hacer una masa lo más compacta posible, y se deja por espacio de veinticuatro horas, a fin de que desahogue todo el suero que pueda contener. Luego de sacado el queso del molde, se pone a secar a la sombra sobre un cañizo, o bien se expone al humo de diferentes plantas verdes, a fin

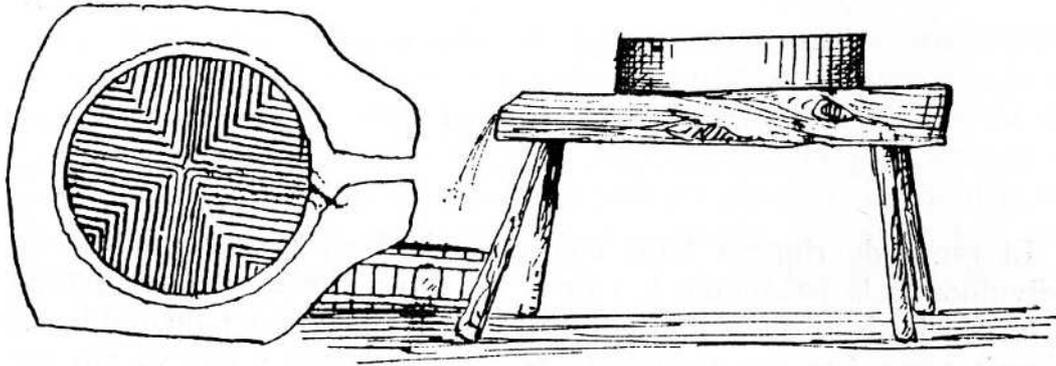


Fig. 34

de que adquiriera un color muy apreciado en el mercado. El suero constituye la cena del criador durante todo el período quesero.

En el mes de abril o más tarde, según se adelanten o retrasen los fríos, comienza la turdidura o trasquila, que se efectúa por medio de unas tijeras anchas y cortantes. Los esquiladores atan las cuatro patas de la res y comienzan a separar el vellón por el vientre, no distinguen clases de lana ni colores y forman un vellón con la capa de cada res. En otros países se lavan las ovejas tanto para limpiar la lana como para matar las garrapatas y piojos, pero en éste es desconocido el procedimiento de lavado.

El queso vale de 50 a 70 pesetas quintal, la lana vale de 24 a 30 pesetas quintal; el cordero vale 0,50 uno; una oveja de cría vale 8 pesetas; un carnero ordinario vale 10 pesetas, pero uno padre vale hasta 50 pesetas. Un ganado de 200 cabezas con buenos pastos produce de 25 a 30 libras de queso.

El *ganado cabrío* se compone de la cabra europea (*capra hircus*), derivada de la cabra agagra (?) de Persia. Estos ganados viven en las costas y localidades escarpadas. Dan mucho producto, pero es animal delicado y sujeto a muchas enfermedades, sobre todo a la tetera gangrenosa, enfermedad que se ha hecho endémica sin ni tan siquiera apercibirse las autoridades; tal es el desvelo que tienen por los progresos de la agricultura en este país. ¡Oh, si se tratara de oír a la Tamburina a su paso para la isla de Sandorril (?) ya es otra cosa!

En ese caso se puede echar mano hasta de los fondos de Puertos Francos; pero para atajar una enfermedad carbuncosa en el ganado de un pueblo agrícola, no vale la pena ni tan siquiera de ocuparse de ello. Los ganados de cabras llegan a tener 400 cabezas, y los guardan cuando son tan numerosos dos o tres pastores armados de largas pértigas (4 metros) herradas con una larga punta, a cuyo instrumento llaman *lanza*, y con el cual se arrojan de alturas muy considerables y dan unos saltos descomunales, operación difícil y peligrosa que ha costado la vida a muchos pastores.

Las cabras vagan de noche y día paciendo o descansando. Se cubren en agosto, septiembre y octubre, y comienzan a dar fruto en febrero. En la época de la ordeña se van reuniendo desde la mañana y se traen al corral, en cuyo sitito se ordeña, y la leche sufre la misma preparación que la de la oveja. El queso de cabra es menos estimado que el de oveja, y los cabritos tienen poco valor: sus pieles llegaron a valer 0,50 pesetas cada una. Una cabra de leche vale de 2,50 a 5 pesetas; un quintal de queso vale de 40 a 50 pesetas; una piel de macho, 2,50.

Vacas.—No puede definirse el tipo a que pertenecen las vacas de Canarias. Distan mucho del tipo español y de las razas inglesas y se asemejan bastante a la raza bárbara o algerina (argelina ?), que no es otra cosa que una raza española modificada por el clima africano. Es un tipo mixto de trabajo y leche; los toros se acercan mucho a las razas de matadero, y las vacas a las lecheras. Sea la que quiera su procedencia, es lo cierto que ha venido a constituir una raza especial utilísima en el país, pues sirven para el trabajo y para dar leche.

Estos animales están bien proporcionados y su talla supera a la media: tienen 1,50 a 1,40 de alto y 0,60 a 0,75 metros en un diámetro mayor, cuello corto y grueso, cabeza mediana y bien armada, las astas de 0,40 a 0,50 de largo, el cuelgo pronunciado. Los machos tienen las dimensiones mucho más pronunciadas: su cabeza voluminosa, cuerno pequeño y grueso y una moña de largos pelos sobre la frente; el ojo es pequeño y salvaje. Dada su fuerza y agilidad, no son animales fieros, pero hay que manejarlos con grandes precauciones cuando llegan a la edad de su completo desarrollo. Estos animales se crían en establos y generalmente en malas condiciones higiénicas, de modo que cuidados con esmero adquirirían mayor desarrollo.

A la vaca que nace se la sujeta al pesebre. A los dos años se aman-

sa al yugo y se cubre, y trabajando y dando leche pasa su vida. Alguna que sale estéril adquiere gran desarrollo y bonitas formas.

Con la leche se practican idénticas operaciones que con la de oveja, pero el queso es de inferior calidad. Generalmente se mezcla esta leche con la de oveja y produce muy buen queso. Para el labrador, el mayor producto de estas reses es el estiércol, que lo producen muy abundante.

Precio de una vaca mediana	200 pesetas
Producto en leche	60 "
Producto en estiércol	80 "
Valor del ternero al destete	24 "
Valor de un toro de cinco años	600 "

Los labradores prefieren las vacas a los toros por su mayor producto y por ser más dóciles para el trabajo. Se utilizan en arar, trillar y arrastrar pesos, uncidos al yugo. Como animales de labranza son inferiores a las mulas, pero el labrador obtiene de ellos mayor rendimiento.

Atados al establo, se alimentan con forrajes cuasi todo el año menos en diciembre y enero, que se les da pasto. Ya en febrero vuelven a comer forrajes verdes. Algunos criadores, cuando carecen de ellos, les dan la parte blanca y tierna de la pita que forma el bulbo y chochos endulzados y mezclados con paja. Padecen estos animales, entre las enfermedades comunes, el tifus carbuncoso, de reciente importación en Canarias, y a pesar del rápido desarrollo que va adquiriendo, las autoridades no han tomado medida alguna preventiva.

Puercos.—La raza de la tierra es la céltica: cabeza braquicéfala, protuberancia occipital alargada transversalmente, frente corta y aplastada, arcadas orbitarias poco salientes, cara larga, trompa derecha carnuda y de rebordes salientes, cresta cigomática pronunciada, maxilar inferior de ramas desviadas oblicuas de fuera a dentro formando ángulo agudo, arcadas incisivas largas —15 vértebras dorsales, 6 lumbares—, boca grande, carrillos gruesos y colgantes, orejas grandes, anchas y colgantes con pelos gruesos y abundantes, ojo pequeño, fisonomía salvaje; capa generalmente negra, pero hay blancos y manchados. Talla: 0,75 metros; peso: 120 kilogramos.

El cochino de la tierra se ha mestizado mucho por medio de la raza anglo-francesa que se ha importado, pero si bien resultan cochinos de más peso, las condiciones de la carne y grasa han empeorado.

Estos animales viven en establo, alimentándoles con yerbas hasta los dieciséis meses, en que se sujetan al engorde. Entonces les dan millo y con rapidez adquieren grasa y se llevan al matadero. El labrador saca el producto principal del estiércol, pues la carne le sale poco menos que comprada: un cerdo pequeño para criarlo, vale de 8 a 12 pesetas; el kilo de carne, 1 peseta.

El *burro* es uno de los animales más útiles en Canarias, en donde la pobreza de los labradores impide adquirir bestias de carga costosas y en donde hay más veredas que caminos, por los cuales no pueden transitar bestias de cierta talla y peso.

El burro de nuestras islas es una especialidad en fuerza y viveza, a pesar de su corta talla (1 metro). A pesar de su procedencia probablemente africana, difiere mucho de los burros argelinos: su cabeza es pequeña y su fisonomía dulce y poco expresiva.

Caracteres típicos: cráneo braquicéfalo, frente larga y ligeramente convexa, arcadas orbitarias pronunciadas, cara corta y testera gruesa y derecha; pómulos y cresta cigomálica salientes, maxilar inferior con ramas blancas y cuadradas, arcadas incisivas largas, dientes oblicuos, narices pequeñas, hocico poco pronunciado con labios finos, beso carnoso, orejas grandes y derechas dirigidas hacia fuera, ojo pequeño y generalmente entreabierto, capa gris o negra, cola y arneja bastante pobladas, con una raya negra u oscura que le coge de la cabeza a la cola y forma una cruz, bajando por los trasespaldillos; cabos generalmente negros.

Comen muy poco y resisten mucho la fatiga. Al contrario de los asnos comunes de otros países, los nuestros corren y brincan con agilidad pasmosa y tienen una seguridad de piernas admirable, de modo que pasan por sitios peligrosísimos sin manifestar ningún temor y con la mayor seguridad. Nuestros burros merecen ser conocidos por lo sobrios, por lo sufridos y por lo valientes.

Un burro cuesta de 50 a 100 pesetas, y puede conducir 50 kilogramos durante muchos días por los más accidentados terrenos, descansando sólo algunas horas por la noche. Es este animal el compañero inseparable del labrador pobre: se cría, puede decirse, en familia. Es obediente, se deja conducir lo mismo por una mujer que por un niño de pocos años y come de toda clase de productos vegetales.

Caballo.—El caballo de Canarias pertenece a la raza bárbara, que ocupa toda la Berbería, y tiene mezcla del caballo árabe y español, como puede verse por los caracteres siguientes: cráneo braquicéfalo

muy pronunciado, frente extensa y plana, constituyendo la cabeza cuadrada de los hipólogos, protuberancia occipital larga y rugosa, arcadas orbitarias salientes, cavidades orbitarias grandes y separadas por larga distancia que forma el diámetro transverso mayor del cráneo; cara corta, frontera derecha aplastada y larga formando un triángulo en que el diámetro orbitario constituye la base, cresta cigomática pronunciada, maxilar inferior con ramos externos y cuadriláteros, arcadas incisivas pequeñas, narices largas y muy abiertas, boca pequeña, carrillos aplanados, orejas medianas y derechas y muy movibles, ojo a flor de pelo y mirada viva y dulce. He visto varios esqueletos de caballo con sólo cinco vértebras lumbares. El pelo es rojo, blanco y pocos negros. Los diámetros del cuerpo distan mucho de los del árabe, y también de los del español. Esto debe atribuirse a que la raza va en decadencia suma, pues no sólo se alimenta mal al caballo, sino que se le exigen esfuerzos superiores a su organismo, recargándolo con carreras excesivas. A las hembras se las sujeta a criar constantemente, y esto las avejenta y enferma en muy poco tiempo, pues no se tiene en cuenta esta función para sujetarla a penosos trabajos y malos alimentos. Los individuos que dan en manos de un amo cariñoso adquieren buen tamaño y se ve en ellos todo lo que puede dar de sí esta raza mirada con interés. El caballo canario soporta fatigas considerables, es parco en comer, sufrido hasta el extremo, hace jornadas de 20 leguas sin manifestar cansancio. Desgraciadamente jamás se han aprovechado en Canarias las nobles condiciones del caba[llo]. Esas amistosas relaciones que vemos tienen los andaluces con sus caballos se desconocen en Canarias; aquí al caballo no se le hacen más caricias que con el látigo y la espuela, y cuando su genio lo resiste, se mete entre varas de un coche y se le *ablanda el lomo* hasta descoyuntarlo. Baste decir que de todos los animales de Canarias es el caballo el que recibe peor trato.

Nuestro caballo alcanza poca estatura y pocos diámetros (pocos llegan a 7 cuartos). Esto debe atribuirse a las razones expuestas anteriormente que hace que pocos caballos lleguen sanos a los siete años, y para la monta se mira muy poco o nada la salud del caballo. Antes al contrario, cuando un buen caballo se ha arruinado y no sirve absolutamente para nada se dedica a cubrir (a ciencia y paciencia de las autoridades) y no se necesita más para hacer desaparecer la raza, que mirada con interés hubiera dado inmensos beneficios al país.

El potro a los tres meses se separa de la madre, y se sujeta al pesebre a los dos años. Se doma dándole cuerda y látigo y a los quin-

ce días se le pone una buena albarda y peso, quedando domado. Jamás se limpia, se hierra perramente, tanto que la herrada de un caballo durante el año se paga con una fanega de millo.

Usos y aptitudes.—El caballo se utiliza para cargar, y en estos últimos años se utiliza como animal de tiro. En menor número se emplean como animales de silla pero de estos no debo hablar en estos apuntes, por corresponder a los usos y costumbres de las ciudades modificadas por las civilizaciones extranjeras. Estos caballos están bien alimentados, bien servidos y se hierran con perfección.

El caballo de nuestros apuntes se alimenta con pastos y forrajes. Sólo cuando tiene que hacer algún viaje se le pone medio almud de millo. Las cuadras son pequeñas y malsanas, las paredes generalmente de piedra seca, el piso de tierra o piedras mal colocadas y los pesebres bajos y a disposición de las muchas ratas que le hacen compañía. El caballo se apareja con la albarda ya descrita, arnés de mucho peso y muy voluminoso, por consiguiente molesto, y que roba una gran parte de la carga que debe transportarse. Generalmente se recarga a estas bestias con pesos excesivos, y de esto y de las fuertes carreras que se les da por pisos muy accidentados viene pronto la ruina del caballo. Los accidentes más comunes son la relajación de las cañas o cañera, los cuartos, las vejigas y los esparavanes. Siguen en importancia las úlceras del lomo por roce de la albarda, y la picazón: enfermedades asquerosas y que hacen desmerecer mucho el caballo.

El *mulo* es el híbrido de burro y yegua, y llaman *cemilos* al híbrido de caballo y burra. El mulo tiene la talla de la madre, y es un animal fuerte, con todos los caracteres de este animal en otros países. Se utiliza como bestia de carga y soporta el peso y la fatiga como lo hacen esta clase de animales. Suelen ser fieros e indomables, por cuyo motivo se emplean muy poco como bestias de silla. El *cemilo*, de talla pequeña como la madre, es un animal utilísimo y de una fuerza extraordinaria, con proporciones y formas más finas que las de la madre. En sufrimientos y resistencia es como un mulo, y es lástima grande que no pudieran generalizarse estos animales destinados a prestar inmensos servicios, pues las burras se resisten a ser cubiertas de caballos, y los caballos se resisten a cubrir burras.

Camello.—Con el nombre de camello se conoce en Canarias al *dromedario de Africa*, de donde procede el que vive entre nosotros. Este animal pertenece a la familia de los rumiantes. Nuestro camello

es doliocéfalo, con cabeza muy pequeña, el frontal convexo y abultado, de modo que la frente sobresale mucho de la línea de la testera; los arcos supra orbitarios y el arco cigomático muy salientes, testera hundida a su arranque del frontal y corta; ojos grandes y estúpidos, hocico abultado, narices grandes y rasgadas, uniendo sus aberturas en ángulo agudo sobre el labio superior; labios gruesos, pendientes y móviles, el superior partido en dos hasta las narices; orejas pequeñas e implantadas muy atrás; arcada dentaria corta y dientes oblicuos, las ramas de este maxilar largas. En el occipucio hay dos glándulas que en la época del celo segregan un líquido negro y fétido.

Estos animales son utilísimos, si no fuese su índole maligna. En Gran Canaria hay pocos, [pues] no viven en suelos quebrados y húmedos; pero en Fuerteventura y Lanzarote prestan grandes servicios. Se utilizan como bestias de silla, como animales de carga, para arrastre, en fin, para todos los usos a que se destinan los caballos, los mulos, burros y bueyes. Su carne sirve de alimento, su piel para zapatos, su pelo para tejidos y sus huesos son muy apreciados para la industria. Es un animal sobrio y sufrido, lleva grandes pesos, se alimenta de pajas y tuneras cuando no halla otra cosa, y soporta mucho la sed, pero no tanto como suponen cuentos vulgares. En Canaria nunca está más de dos días sin beber comiendo seco, pues cuando come hierbas frescas puede pasar muchos días sin probar el agua. Su estatura media es de 2,20 metros; su largo, 3 metros, y su precio medio (...).

El *perro*.—Desde antes de la conquista se conocen los perros en Canarias, pues los conquistadores hallaron muchos perros cuando arribaron a estas islas, y después de ello se han introducido muchísimas variedades que, cruzadas entre sí, han dado lugar a los perros actuales, los cuales no pueden referirse a especie determinada. Los hay buenos y malos, grandes y pequeños, y se utilizan como perros de guarda en todas las casas de labradores. Para los ganados utilizan indistintamente cualquier perro que descubra aptitudes para el objeto. De Lanzarote y Fuerteventura vienen excelentes perros de guarda, pero esas grandes aptitudes de los perros de raza no deben buscarse en los perros actuales de Canarias. Este animal tan útil al hombre no ha encontrado en Canarias quien perfeccione sus razas. Los perros no tienen valor, se dan cuando cachorros, y cada cual los cría a su modo, deshaciéndose de ellos cuando no le satisfacen sus aptitudes.

Gallinas, pavos y palomas.—Son las vulgarmente conocidas en Europa. Predominan hoy las castas asiáticas mezcladas con las antiguas del país y que se prefieren por su tamaño, aun cuando producen menos rendimiento en huevos y su carne es inferior a las antiguas, que llaman *casta de la tierra*.

Se crían con esmero los gallos de combate. El origen de esta casta es de América, de donde fue importada, pero hoy, con motivo del esmero con que se crían y teniendo mucho interés por la selección, ha venido a constituir una casta especial en Canarias, muy apreciada por sus excelentes condiciones para el objeto que se crían.

Sus precios medios son: gallina, 2 pesetas; pollo, 50 céntimos; por diez huevos, 50 céntimos; un par de palomas, 75 céntimos; un pavo, de 6 a 7 pesetas.

El pavo se reproduce muy bien en las costas, pero en los sitios elevados y fríos se reproduce con grandes dificultades. En cambio, vive mejor en estos últimos que en los primeros, seguramente debido a que en estos últimos sitios hallan abundantes alimentos compuestos de hierbas e insectos, lo que no sucede en las costas a causa de la poca vegetación espontánea. Hoy día parece que el consumo de pavos ha aumentado, y los criadores hacen grandes esfuerzos por obtener estos animales a costa de sacrificios poco calculados. En los sitios elevados y fríos, en donde los reproducen, tienen que hacer esta operación cuasi de un modo artificial, pues hay necesidad de sacar las cluecas al sol algunas horas al día y cuidar los pavipollos con suma delicadeza y esmero con el que no cuidan sus propios hijos. Los alimentan con cuajada y tienen que abrigoarlos durante las noches, y a pesar de tantas precauciones pierden más del 50 por 100.

[INDUSTRIA SALINA]

Sal.—Esta sustancia se obtiene en Canarias del agua del mar. Para ello se deposita ésta en un estanque hecho de tierra llamado *cocedero* (fig. 35), penetrando en él durante las altas mareas por

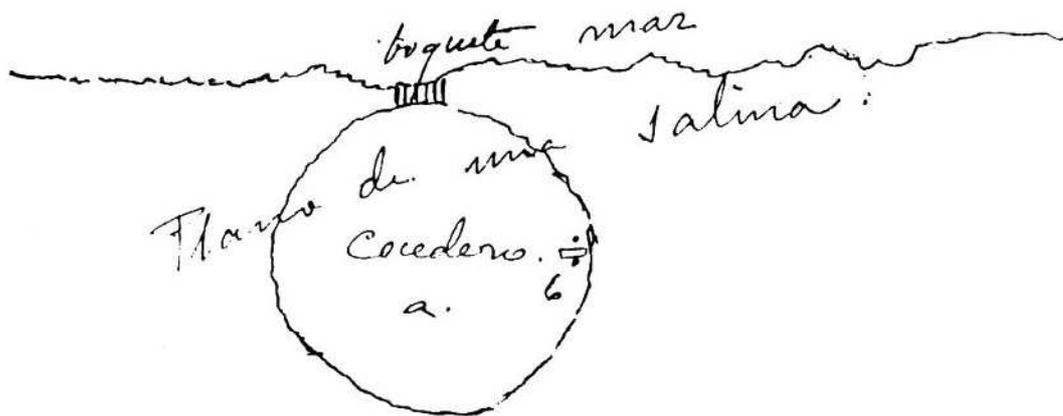


Fig. 35

medio de un boquete. En el cocedero se evapora [el agua] lentamente por la acción del sol, y por medio de una gran pala suspendida (figura 36) que llaman *bombero*, se vierte el agua en la pileta (c) (fig. 37), desde la cual pasa por la cañería (d) a los condensadores (e, e', e''...). Al cabo de más o menos días, según la estación y demás circunstancias, comienza la cristalización. Entonces, con unas palas de madera se van arrimando a los bordes los cristales, y ya completa la cristalización se conduce a la casa, que es una dependencia techada con el suelo algo inclinado. Allí se seca escurriendo el agua, y de allí se saca al mercado.

El filo (?), parásito de la sal, que le da cuando es poco ese color rosado y cuando es mucho el color rojo subido, se está desarrollando

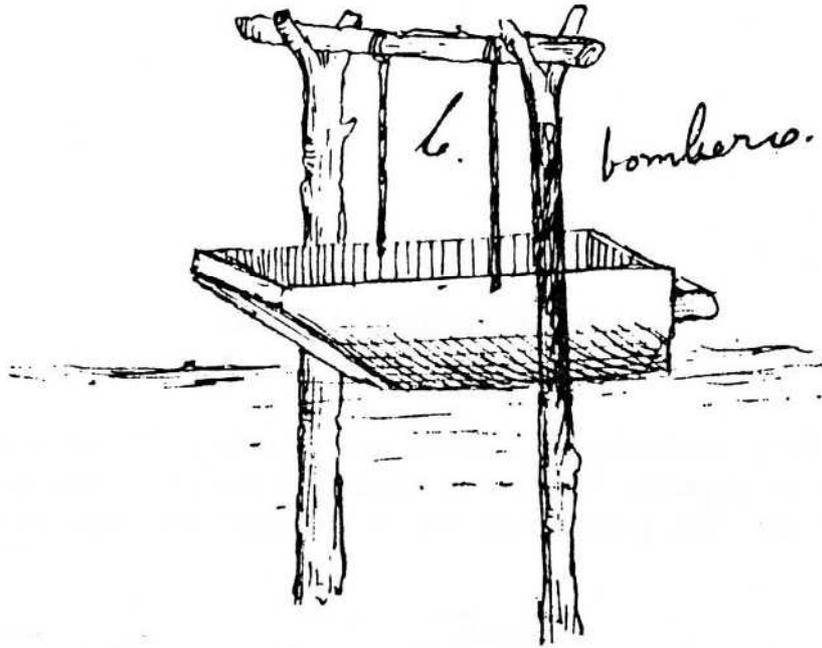


Fig. 36

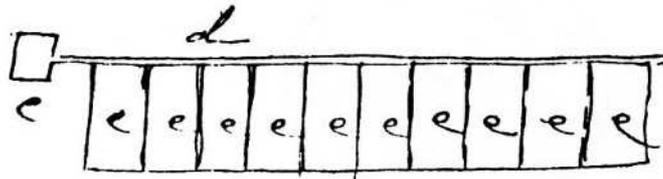


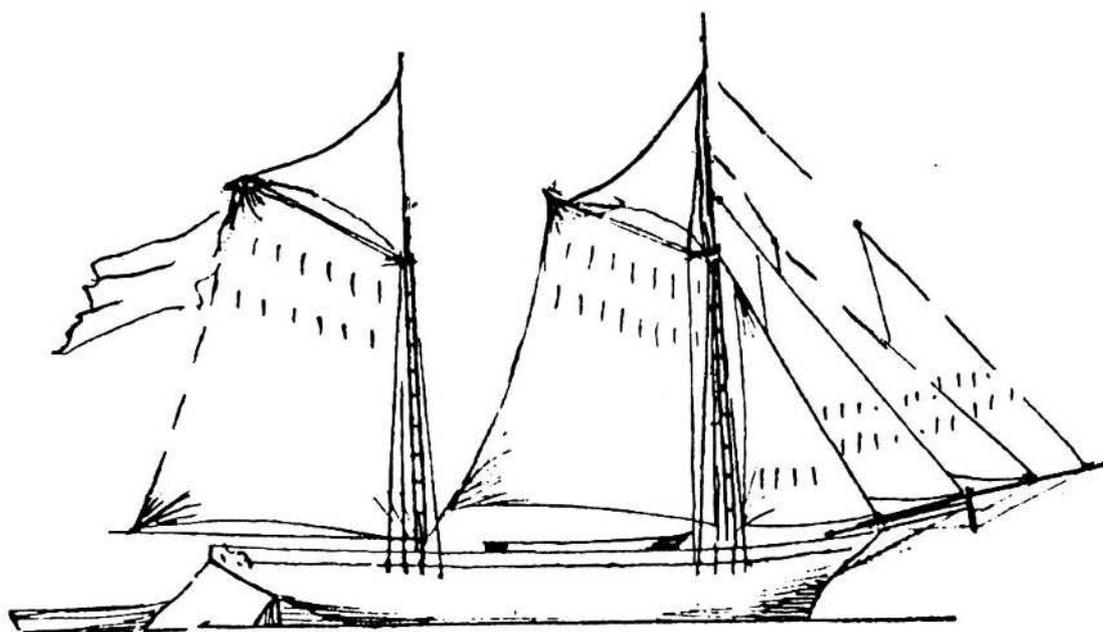
Fig. 37

en nuestras salinas y, desgraciadamente, ni se conoce y mucho menos se toman medidas para hacerlo desaparecer. El precio corriente de la sal es 2 pesetas fanega.

Salazón.—Esta industria ocupa en Canarias a un gran número de brazos y se practica sobre la costa de Africa, a la altura de las Canarias, más al Norte o más al Sur, según las estaciones. Para ello se emplean unas goletas de 80 a 100 toneladas (fig. 38), tripuladas por 40 marineros pescadores (fig. 39) que van a la parte en las ganancias del buque, y cada una de las partes se llaman soldadas, ganando más o menos según el mérito de cada pescador. El buque lleva cuatro lanchas grandes, cada una de las cuales, tripulada convenientemente, se aparta del buque para hacer su pesca desde por la mañana, regresando por la noche. Entonces se abre el pescado, arrojan-

do los intestinos y salándolo convenientemente. Para ello se abre a lo largo por la espina dorsal y aún se le dan algunos cortes perpendiculares al primero, a fin de que la sal penetre bien. Luego de salpuzado, se empilla formando una especie de pira en la bodega, distinguiendo cada clase en pilla separada.

Se coge solamente la sama o pargo (*abranis, sparus*), el tazarte (*scomber tazart*), la anjova y el cherne (*sparus*).



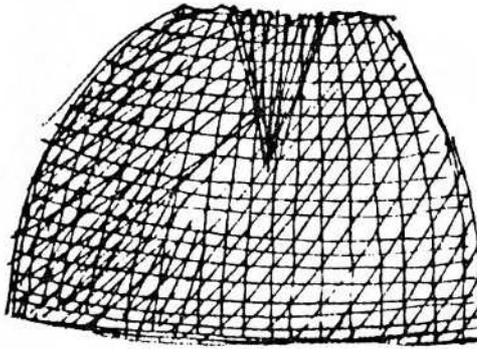
Pallebot de la pesca

Fig. 38



Fig. 39

Con los pescados de cuero: cazón, marrajo, etc., hacen tiras después de quitado el cuero, cuyas tiras, gruesas de un dedo, se secan al sol y llaman *tollos*. Esta pesca se hace de noche; es de propiedad particular de cada pescador. A más de los pescados ternillosos pescan de toda clase de pescado desde el buque, y hay marinero industrialo que su pesca particular le produce tanto como su parte o soldada. La carnada para la pesca se coge de noche por medio de nasas hechas con tibisí (fig. 40), cuyas nasas se sumerjen a bastante profundidad y salen completamente llenas de pequeños peces.



Nasa de tibisí.

Fig. 40

USOS Y COSTUMBRES

Son los canarios, por lo general, hospitalarios y convidan con lo que tienen, sin interesar nada por estos servicios. Por las costas son más generosos y expansivos que por el interior, donde son algo desconfiados por temperamento. En las faenas propias del país se prestan mutua ayuda, por cuyo motivo hay creadas las *juntas*, que son la reunión de varios vecinos con un fin dado. Hay juntas de cavar o sorribar, de arar, trillar, plantar, descamisar, sacar trigo, y de hilar, coser, majar lino, etc. Estas juntas son una especie de fiesta o alegre reunión en donde se trabaja, y el amo o dueño del trabajo da de comer.

Para estas juntas se convida con anticipación, y el día señalado cada convidado va llegando con sus animales aperados o con su herramienta, poniéndose al trabajo. Antes de oscurecer se *suelta* y se come, y luego cada cual se marcha sin más cumplimiento. El amo, favorecido, queda obligado a corresponder con igual servicio a cada uno de los favorecidos.

Las juntas más apreciadas son las propias de mujeres, como deshojar, hilar, plantar, etc., pues en ellas se bromea mucho y constituyen una especie de diversión en que se trabaja.

Las fiestas generales o de pueblo suelen efectuarse con motivo de la celebración de uno de los santos patronos, y no tienen la extensión y prodigalidad que en otros pueblos de Europa: casi se limitan a la celebración de la fiesta religiosa. Por la víspera de la fiesta se instalan unas barracas con lienzos, en las cuales se vende comida y especialmente bebida. Estas barracas se llaman *ventorrillos*. También se establecen unos puestos de venta de turrón, que es una masa compuesta de azúcar y almendra o miel y almendra, que se exhibe

en figura de cajillas redondas y es el dulce indispensable y característico de las fiestas y del cual se vende en gran cantidad. Al oscurecer comienza la función de iglesia, y a la salida de ella se queman los fuegos artificiales, a lo que se muestran muy aficionados los habitantes, pues no hay fiesta sin fuegos. Generalmente este espectáculo se acompaña con música y así termina la víspera.

El día del santo hay función de iglesia y procesión, terminada la cual comienzan los bailes en todos los sitios públicos y casas particulares, que duran hasta la noche. En los pueblos costaneros esta clase de espectáculo se prolonga mucho, pues son sus habitantes extraordinariamente aficionados a esta diversión, la cual se acompaña con guitarras.

La costumbre que hay en Europa de obsequiar espléndidamente con abundantes comidas a los convidados se desconoce aquí, que ponen el día de la fiesta muy poco interés en esta importante cuestión de la vida social.

Unas veces con motivo de la fiesta y otros sin él, se organizan luchadas, entretenimiento probablemente heredado de los antiguos canarios, en el cual dos hombres agarrados uno de otro lucen su habilidad y poder en derribar al contrario (fig. 41). Para ello se ponen



Fig. 41

cuasi en cueros con unos fuertes calzoncillos y se *agarran* con la mano derecha del calzoncillo por junto a la ingle izquierda del contrario, y el brazo izquierdo abraza las espaldas del contrario por

junto a los lomos. En esta disposición comienzan a hacer fuerzas y engaños con piernas y manos, hasta derribar al contrario, demostrando una fuerza y habilidad extraordinarias. En esta lucha basta que una mano del contrario toque en el suelo para considerar derribado, aunque algunas veces se derriban tirándose por encima de la cabeza. El que es derribado con legalidad se considera bien *caído*, y se retira de la liza, quedando el vencedor dueño del campo y saliendo otro por el caído.

Generalmente se forman dos bandos, que corresponden a dos pueblos diferentes o comarcas, y el sitio de la lucha se llama *terrero*, resultando un espacio circular más o menos extenso formado por los espectadores. Los habitantes son muy aficionados a estos espectáculos, y cuando se anuncia una lucha en que tomen parte renombrados combatientes, asisten a ella personas de pueblos muy distantes.

Las riñas de gallos son espectáculos o fiestas muy concurridas y propias del país. Para ello, dos partidos procuran allegar una buena colección de gallos de combate especialmente escogidos, y después de afeitados convenientemente y endurecidas sus carnes, los ejercitan en el combate, y cuando se hallan en condición se llevan a la gallera, espacio reducido, circular, de unos tres metros de diámetro y alrededor de cuyo sitio, en bancos y andamiadas, se colocan los espectadores. Cada uno de los jefes de partido sube al recinto o valla con el gallo en la mano; se pesa para identificar su peso (pues deben pesar igual), se pasan las espuelas por el ácido de un limón para demostrar que no contienen ningún tóxico, y se sueltan retirándose los soltadores. Allí comienza una lucha desesperada, hasta que sucumbe uno o los dos combatientes, en cuyo tiempo y, siguiendo las alternativas del combate, se cruzan apuestas a favor de los que parecen vencedores. Generalmente se baten cinco o siete parejas de gallos cada día de pelea y se cruzan apuestas de consideración.

No debiera ocuparme de las corridas de caballos, a las que son muy aficionados los canarios pero que se efectúan en las condiciones más desventajosas inimaginables: comenzando porque no hay un sitio aparente para tales carreras, pues es difícil encontrar un sitio bastante extenso llano. No se tiene en cuenta la clase de caballos, su tamaño ni su peso, ni mucho menos su edad, así que muchas veces resulta vencido el vencedor.

Estas son las fiestas más comunes consideradas como públicas o generales; pero las domésticas o particulares tienen más interés bajo el punto de vista social.

Cuando dos novios han resuelto unirse lo ponen en conocimiento

de sus padres y del cura, quien, después de arreglar los necesarios documentos, fija de acuerdo el día que se ha de efectuar el casamiento. Entonces comienza la novia a recibir visitas y regalos de tan escaso valor que apenas llegan a 100 pesetas todos ellos, la que más regalada haya sido. El día del casamiento vienen a la iglesia acompañados de los padrinos, y luego se retiran a su casa, donde se reparte vino y se obsequia a los convidados con una comida compuesta de un cocido, arroz y leche y tortillas de huevos con miel y vino en abundancia. Aún existen familias que celebran las bodas espléndidamente, pero parece que esta costumbre se va acabando en razón a que hoy día ya el labrador más acomodado no tiene dinero ni tan siquiera para pagar la contribución.

En los nacimientos, desde que éste se efectúa hasta que se bautiza el chico, todas las noches hay baile con guitarra y la casa se viste con todos los primores que se tienen reservados para ese día. Los bailes y zarandeos se efectúan delante de la cama de la parida, acompañados de buenas corridas de aguardiente, de las que participa también la señora ahijada. Cuando por luto u otra causa no debe efectuarse el baile, se juega a prendas, se canta y siempre se bebe. Esta clase de pasatiempos se llaman *velas* y la fiesta del bautizo se llama *última*. Ese día, luego que regresa el chico de recibir el agua, se sirve a los acompañados chocolate y bizcochos, arroz y leche, tortillas, vino y aguardiente, todo a costa del padrino, y desde ese momento comienza el bailoteo y la algazara, que se termina por la mañana del día siguiente *si la última vale algo*. Los vecinos acostumbra a regalar a la parida gallinas y huevos, y hay la costumbre de que se debe corresponder con creces, de modo que se cuenta de una labradora parida que recibió de regalo de otra vecina 40 docenas de huevos, y al mes tuvo necesidad de corresponder con 50 docenas. De esta clase de obsequios y del modo de *colgar la cama* para las velas y últimas hacen mucha gala los pueblos de el interior.

Cuando acontece una defunción se reúnen los vecinos y parientes para conducir el cadáver al cementerio en hombros de cuatro vecinos, los más robustos, pues hay ocasiones que esta conducción es una verdadera jornada y que los acompañantes tienen que hacerlo a caballo. Una vez depositado en el cementerio, regresa cada cual a su casa sin ocuparse de ninguna otra cosa. En algunos pueblos, el acompañamiento se hacía vestidos de capa, pero esta costumbre, que parece fue general, está próxima a desaparecer.

En todas las costumbres canarias actuales se nota una grande indiferencia y, al parecer, un egoísmo reprobable; pero no debe atri-

buirse a esto ruin vicio; más bien debe referirse a la grande miseria de que están invadidos todos los pueblos, la que hace ir abandonando todas aquellas costumbres que les pueden ocasionar algún gasto. El no acompañar de capa depende de que el que la tuvo no ha podido reunir con qué procurarse otra, y las fiestas carecen de animación porque donde no hay dinero no hay alegría.

GRAU

íNDICE

	<i>Págs.</i>
Prólogo	7
INTRODUCCIÓN	11
HABITACIONES	13
VESTIDO	17
ALIMENTOS	27
INDUSTRIA	31
CULTIVOS	51
RIEGOS	61
GANADERÍA	63
INDUSTRIA SALINA	73
USOS Y COSTUMBRES	77



COLECCIÓN
VIERA Y CLAVIJO

1. JUAN RODRÍGUEZ DORESTE: *El Museo Canario. Breve reseña histórica y descriptiva.*
2. JOSÉ MIGUEL ALZOLA: *La rueda en Gran Canaria.*
3. JOSÉ ANTONIO INFANTES FLORIDO: *Un seminario de su siglo: Entre la Inquisición y las luces.*
4. JUAN RODRÍGUEZ DORESTE: *Domingo Doreste, "Fray Lesco" (La vida y la obra de un humanista canario).*
5. FELIPE BAEZA BETANCORT: *Ensayo de organización de la región canaria.*
6. JOSÉ MIGUEL ALZOLA: *Víctor Grau-Bassas, primer conservador de El Museo Canario.*
7. VÍCTOR GRAU-BASSAS: *Usos y costumbres de la población campesina de Gran Canaria (1885-1888).*

**ESTE LIBRO SE TERMINÓ DE IMPRIMIR EL
DÍA 12 DE DICIEMBRE DE 1980, EN LOS TA-
LLERES DE ARTES GRÁFICAS CLAVILE-
ÑO, S. A. — PANTOJA, 20. MADRID - 2**

