

JOSE MIGUEL ALZOLA

EL MILLO  
EN GRAN CANARIA

MUSEO CANARIO

Para la Biblioteca de la Universidad  
de Las Palmas de Gran Canaria

J. M. Albaladejo  
Febr. 98



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 (2.ª edición).*
6. FRANCISCO MORALES PADRÓN: *Canarias: Crónicas de su conquista.*
- 6 bis. JOSÉ MIGUEL ALZOLA: *Víctor Grau-Bassas, primer conservador de «El Museo Canario».*
7. VÍCTOR GRAU-BASSAS Y MAS: *Usos y costumbres de la población campesina de Gran Canaria (1885-1888).*
8. JOSÉ ANTONIO INFANTES FLORIDO: *Crisis religiosa e ilustración. Un horizonte desde la biblioteca de Tavira: ventanal sobre la Iglesia del siglo XVIII.*
9. JOSÉ MIGUEL ALZOLA: *La Navidad en Gran Canaria.*
10. JOSÉ MIGUEL ALZOLA: *El millo en Gran Canaria.*

**EL MUSEO CANARIO**  
**Doctor Chil, 25**  
**LAS PALMAS DE GRAN CANARIA**

Cubierta diseñada por **GUILLERMO RIVERO**

© **EL MUSEO CANARIO**  
© **JOSE MIGUEL ALZOLA**

Depósito legal: M. 31.678 - 1984

I. S. B. N.: 84 - 398 - 2359 - 2

**ARTES GRÁFICAS CLAVILEÑO, S. A. - Pantoja, 20 - 28002-MADRID**

*A FRANCISCO MORALES PADRON, maestro de americanistas, ofrezco estos granos de millo cosechados en el cercado grande de la amistad.*

## S U M A R I O

	PAGS.
Cap. I.—EL GRANO DE INDIAS ... .. .	11
Cap. II.—LLEGADA DEL MAÍZ A CANARIAS ... .. .	15
Cap. III.—LOS CEREALES EN LA GRAN CANARIA PREHISPÁNICA ... .. .	23
a) Pluralidad ... .. .	25
b) Agricultura de regadío... .. .	27
c) Los graneros colectivos ... .. .	28
Cap. IV.—MAIZALES EN GRAN CANARIA ... .. .	35
1. Abundancia de agua ... .. .	37
2. Preparación de las tierras ... .. .	39
a) Zonas de cultivo ... .. .	40
b) Arado ... .. .	40
c) Estercolado... .. .	40
d) La siembra... .. .	41
e) Los riegos ... .. .	42
f) Las operaciones intermedias ... .. .	42
g) La recolección ... .. .	42
h) Los jornaleros ... .. .	43
3. Generosas cosechas ... .. .	44
4. El millo de afuera... .. .	47
5. De los precios del millo y gofio ... .. .	49
Cap. V.—EL GOFIO DE MILLO ... .. .	53
1. Un nuevo gofio ... .. .	55
2. Críticas a la alimentación tradicional ... .. .	56
3. ¿El maíz, malsano? ... .. .	61
Cap. VI.—EL GOFIO NUESTRO DE CADA DÍA ... .. .	65
1. Qué hacer con los granos tiernos... .. .	65
a) Piñas asadas ... .. .	65
b) Cochafisco ... .. .	65
c) Piñas en el puchero... .. .	66
d) Potaje de millo ... .. .	66
e) Costillas de cerdo con piñas tiernas ... .. .	66

	PAGS.
2. Qué hacer con los granos triturados... ..	66
<i>a)</i> Chafarraño ... ..	67
<i>b)</i> Frangollo ... ..	67
3. Algunas maneras de tomar el gofio ... ..	68
<i>a)</i> Gofio en polvo ... ..	68
<i>b)</i> Gofio con azúcar... ..	68
<i>c)</i> Gofio con vino... ..	69
<i>d)</i> Gofio con plátanos ... ..	69
<i>e)</i> Gofio con miel... ..	69
<i>f)</i> Ralatén ... ..	69
<i>g)</i> Gofio con leche ... ..	69
<i>h)</i> Gofio con beletén... ..	69
<i>i)</i> Gofio con tabefe ... ..	69
<i>j)</i> Gofio al puño ... ..	70
<i>k)</i> Sopa de gofio ... ..	70
<i>l)</i> Gofio escaldado ... ..	70
<i>m)</i> Gofio con potajes... ..	70
<i>n)</i> Escaldón de leche ... ..	70
<i>ñ)</i> Escaldón de tocino ... ..	70
4. Postres en los que participa el gofio ... ..	70
<i>a)</i> Helado de gofio ... ..	70
<i>b)</i> Turrón de gofio ... ..	71
<i>c)</i> Rapaduras de gofio ... ..	71
5. Esqueleto de pan ... ..	72
Cap. VII.—CRISTOS DE MAÍZ ... ..	73
1. El Cristo de Telde ... ..	74
2. El Cristo de la Vera Cruz ... ..	75
<i>a)</i> Imagen de cartón ... ..	76
<i>b)</i> Pelo natural ... ..	76
<i>c)</i> Deterioro ... ..	76
3. Ingratitud ... ..	77
APÉNDICE ... ..	78

## CAPÍTULO I

### EL GRANO DE INDIAS

El maíz fue el único cereal que conocieron y cultivaron los aborígenes de América antes de la llegada de Colón. Cuando el Almirante contempló, en su primer viaje, las *milpas* o maizales con las mazorcas cuajadas de granos, quedó sorprendido y anotó en su diario tal curiosidad botánica llamándola *panizo*<sup>1</sup>. Esta denominación no ha perdido vigencia en nuestros días, ya que con ella es aún conocido el maíz en algunos lugares de Castilla, Aragón y Cataluña.

Este cereal significó para los pueblos prehispánicos del Nuevo Continente lo que el trigo para Europa y el arroz para Asia. El cultivo del maíz pudo comenzar a practicarse o en las tierras altas del Perú o en América Central, pero lo que no se cuestiona es que con la siembra de este grano nació la agricultura americana. La forma en que se hacía la plantación la describe minuciosamente Gonzalo Fernández de Oviedo en el libro VII de su obra<sup>2</sup>, titulado *Del pan de los indios llamado maíz, e de como se siembra y se coge, y otras cosas a esto concerniente*:

<sup>1</sup> MANUEL ALVAR: *Diario del Descubrimiento*, t. II, pág. 66. Según Ciro Bayo (*Manual del lenguaje criollo de Centro y Sudamérica*, Madrid, 1931, págs. 197-198), cuando los soldados de Cortés pidieron forrajes para sus caballos, dábanles lon indios puntas de las plantas que hoy llamamos maíz, diciendo: *mahi, señor* (toma, señor); por lo que los españoles vinieron en llamar maíz a la planta.

<sup>2</sup> GONZALO FERNÁNDEZ DE OVIEDO: *Historia General y Natural de las Indias, Islas y Tierra-Firme del Mar Océano*. (Madrid, 1851), lib. VII, cap. I, pág. 264.

... y quando los quieren sembrar, talan el monte ó cañaveral (porque la tierra donde nasce solamente hierva, no es avida por fértil en estas partes, como la de los cañaverales y arboledas), y después que se ha fecho aquella tala o roça, quémanla, y queda aquella çeniza de lo talado, dando tal temple á la tierra, como si fuera estercolada...

... E quando han de poner en efecto el desparçir la simiente, quedando la tierra rasa, pónense çinco ó seys indios (é mas é menos, segund la posibilidad del labrador), uno desviado del otro un passo, en ala puestos, y con sendos palos ó macanas en las manos, y dan un golpe en tierra con aquel palo de punta, é menéanle, porque abra algo más la tierra, y sácanle luego, y en aquel agugero que hizo, echan con la otra mano siniestra quatro ó çinco granos de mahíz que saca de una taleguilla que lleva çeñida, ó colgada al cuello de través, como tahelí, é con el pié cierra luégo el hoyo con los granos, porque los papagayos y otras aves no los coman; é luego dan otro passo adelante, é hacen lo mesmo...

... Assí como el mahíz va cresçiendo, tienen cuidado de lo deshervar, hasta que esté tan alto que el mahíz señoree la hierva; y quando está bien cresçido, es menester ponerle guarda, en lo qual los indios ocupan los muchachos, y á este respecto los haçen estar ençima de los árboles y de andamios que les haçen de madera é cañas é cubiertos, como ramadas, por el sol é el agua, é á estos andamios llaman *barbacoas*, é desde la barbacoa están continuamente dando voçes, oxeando los papagayos é otras aves que vienen á comer los mahizales...

El inicio de la plantación, añade Fernández de Oviedo, coincidía con el principio del ciclo lunar, porque creían que al ir creciendo el astro lo hacían también las cosas sembradas a la par.

Había pueblos, como el maya por ejemplo, que además de convertir el maíz en la base fundamental de su alimentación, lo consideraban como planta sagrada; por

ello las faenas agrícolas y los ritos religiosos se fundían y entremezclaban al hacerse la siembra. Para obtener cosechas óptimas se celebraban rogativas al dios de la lluvia y durante muchos días se guardaba el más riguroso ayuno; los miembros de ambos sexos cortaban no sólo toda relación carnal, sino aun de conversación y contacto inmediato y los sacerdotes se sometían a las más rigurosas y mortificantes disciplinas<sup>3</sup>.

El maíz requiere para su desarrollo un grado de humedad elevado; por esta causa los mayas escrutaban constantemente el cielo para averiguar cuándo se producirían las condiciones climatológicas idóneas para llevar a cabo la plantación. De tanto contemplar la bóveda celeste lograron unos conocimientos astronómicos, un rigor en los cálculos matemáticos y una precisión en su calendario realmente excepcionales.

De muy diversas maneras era empleado el maíz para el consumo humano. Unas veces hervían los granos, agregándole al agua un poco de cal para ablandarlos; también tomaban el cereal tostado, y hasta crudo si lo consumían tierno. Asimismo hacían con él unas tortas cocidas o asadas que se asemejaban al pan y que tomaban solas o agregándole carne o frijoles. La preparación era entonces más laboriosa. Volvamos al cronista Fernández de Oviedo :

Las indias, en espeçial, lo muelen en una piedra de dos ó tres palmos ó más ó menos de longitud, é de uno é medio ó dos de latitud, cóncava, con otra redonda ó rolliza y luenga que en las manos traen, á fuerça de braços (como suelen los pintores moler colores para su ofiçio), echando agua é dexando passar algun intervalo, poco á poco, no çessando el moler. E assi se haçe una manera de pasta ó massa, de la qual toman un poco é hacen un bollo de un xeme, é grueso como dos ó tres dedos; y envuélvenle en una hoja de la misma caña de mahíz ú otra semejante, y cuéçenlo, y desque está coçido, sácanlo de la olla o caldera en que se coçió en agua, y

<sup>3</sup> Cfr. FRANCISCO MORALES PADRÓN: *Historia general de América*. (Madrid, 1962). También MÁXIMO SOTO-HALL: *Los mayas* (Barcelona, 1937).

dexanlo enfriar algo, y no del todo. Y si no lo quieren coçer assan esos bollos en las brasas al resplandor çerca dellas, y endurésçese el bollo, y tórnasçe como pan blanco, é haçe su corteça por de suso, y de dentro haçe miga algo más tierna que la corteça, é quítanle la hoja en que lo envolvieron para lo coçer ó assar é cómenlo algo caliente, y no del todo frío; porque si se enfria, no tiene tan buen sabor ni es tan bueno de mascar, y quanto más frío está, tanto más seco y áspero se vuelve...

Con el maíz elaboraban igualmente diversas bebidas, tanto alcohólicas como refrescantes, lo mismo que póci-mas, cataplasmas y otros remedios para combatir las enfermedades.

En mayor o menor grado formó parte el maíz del sustento de casi toda la población americana, sumándolo a la papa, la yuca, el fríjol, el tomate y otros. El pueblo azteca, también gran consumidor de este cereal, materializó su veneración por él en una escultura que representa al dios del maíz coronado de mazorcas y portando otras en sus manos (ver figura 1).

Nada de extraño tiene que los navegantes hispanos de la primera hora, al comprobar las excelencias de este fruto hasta entonces desconocido en Europa, soñaran con verlo crecer en sus tierras de Castilla, Andalucía o Extremadura y al retornar a España trajeran en su impedimenta hermosas mazorcas para desgranarlas en sus huertos.

## CAPÍTULO II

### LLEGADA DEL MAIZ A CANARIAS

No se ha podido averiguar hasta ahora si el maíz nos vino directamente de América o si fue llevado primero a la Península y desde allí traído al Archipiélago.

De todas las noticias que he encontrado sobre la época en que pudo iniciarse su cultivo en Canarias, la que le da más antigüedad al suceso es la consignada por don José de Viera y Clavijo en su *Diccionario de Historia Natural*, que dice:

Maíz: Planta gramínea, llamada ordinariamente *millo* en nuestras islas. Es originaria de América y uno de sus más bellos presentes. Las Canarias la empezaron a cultivar a finales del siglo XVI...<sup>4</sup>.

Otro autor, anterior a José de Viera y Clavijo, también da por sentada la existencia del maíz en Canarias en las postrimerías del siglo XVI, pero considero el dato poco fiable. Me estoy refiriendo al comerciante inglés George Glas y, concretamente, a lo que dejó escrito en su *Descripción de las Islas Canarias*<sup>5</sup>, publicada en 1764 como complemento o apéndice de la *Historia* de fray

<sup>4</sup> JOSÉ DE VIERA Y CLAVIJO: *Diccionario de Historia Natural de las Islas Canarias*. (Madrid, 1982), pág. 263. El profesor Antonio Macías Hernández, que tuvo la fortuna de consultar parte del archivo catedralicio poco antes de que fuera embalado, halló menciones del millo referidas a 1595, lo que confirma lo dicho por Viera y Clavijo. Le agradezco la noticia.

<sup>5</sup> GEORGE GLAS: *Descripción de las Islas Canarias. 1764*. Traducción del inglés por Constantino Aznar de Acevedo (Santa Cruz de Tenerife, 1982).

Juan de Abréu Galindo <sup>6</sup>, que él tradujo al inglés y dio a la estampa por primera vez.

Glas, al referirse a Fuerteventura, describe el siguiente acontecido, en el que aparece expresamente mencionado el maíz :

Los asnos traídos a Fuerteventura aumentaron tan pronto que se criaron salvajes en las montañas, e hicieron tanto daño a los nativos, comiéndose su *maíz* y otros cereales, que en 1591 se vieron obligados a reunir a todos los habitantes, con perros, en la isla, para dedicarse a destruirlos; en consecuencia, mataron a no menos de mil quinientos... <sup>7</sup>.

El dato sobre la singular cacería de asnos lo tomó Glas del manuscrito del fraile franciscano, como se verá seguidamente, pero agregándole como motivación el que los cuadrúpedos causaban estragos en los maizales. No debe sorprendernos el añadido : en los años en que George Glas visitó Fuerteventura —y la llegó a conocer bastante bien— eran muy abundantes los campos de millo. En su libro hace referencia a este cereal en dicha isla unas doce veces. Sin duda pensó que también en 1591 las plantaciones del grano americano deberían cubrir parte del suelo mayorero, cosa, por otra parte, no imposible.

Veamos ahora cómo cuenta Abréu Galindo el suceso :

Hay en ella más de cuatro mil camellos, y grandísimo número de asnos salvajes. El año de 1591 se mandó hacer una montería, por el mucho daño que hacían en la tierra con muchos lebreles, y con mucha gente de a caballo, y la tierra apellidada; y mataron más de mil y quinientos asnos, que fueron manjar de cuervos y guirres, de que hay mucha abundancia en estas islas... <sup>8</sup>.

---

<sup>6</sup> F. JUAN DE ABREU GALINDO: *Historia de la conquista de las siete Islas de Canaria*. Edición crítica de Alejandro Cioranescu (Santa Cruz de Tenerife, 1955).

<sup>7</sup> GEORGE GLAS: *Ob. cit.*, pág. 57.

<sup>8</sup> Fray JUAN DE ABREU GALINDO: *Ob. cit.*, pág. 60.

Aun poniendo en cuarentena la información suministrada por Glas, queda en pie la noticia que aporta Viera y Clavijo sobre la presencia del maíz en el archipiélago a finales del siglo XVI.

Por lo que respecta a la Península, se sabe que el maíz comenzó a cultivarse muy tempranamente. El Almirante llegó a ver algunas cañas en Castilla en 1498. Pero los intentos formales de aclimatación se llevaron a cabo en Sevilla a partir del año 1500<sup>9</sup>. El cronista Gonzalo Fernández de Oviedo da cuenta de una plantación de maíz que encontró en la fría Avila en 1530:

Ví en aquella cibdad, que es una una de las más frías de España, dentro de una casa, un buen pedaço de mahizal de diez palmos de alto las cañas, é algo más é menos, é tan gruesos é verdes é hermosas, como se puede ver en estas partes, donde mejor se pueda hacer...<sup>10</sup>.

Pero retornemos al área de Canarias. En las Constituciones del Santo Sínodo celebrado en Las Palmas de Gran Canaria en 1629, siendo obispo de la diócesis don Cristóbal de la Cámara y Murga, ya se menciona el millo como producto sujeto al pago de diezmos. Demuestra esta cita que el cultivo del nuevo cereal había adquirido cierta relevancia en el primer tercio del siglo XVII.

En dos pasajes de las Constituciones sinodales es nombrado el maíz y, por cierto, llamándole de distintas formas: *mijo* y *millo* (vocablos ambos que proceden del latín *millum*), lo que podría estar motivado por la intervención de más de una persona en la redacción de su texto. Con los nombres de *mijo* y *millo* es conocido el maíz indistintamente en diferentes regiones españolas. Es cierto que existe una gramínea llamada *mijo* que se cultivaba desde muy antiguo en Europa, pero no parece

<sup>9</sup> *América y la España del siglo XVI - I. Homenaje a Gonzalo Fernández de Oviedo, cronista de Indias, en el V centenario de su nacimiento* (Madrid, 1478). Edición preparada por FRANCISCO DE SOLANO y FERMÍN DEL PINO, CSIC (Madrid, 1982), pág. 207.

<sup>10</sup> GONZALO FERNÁNDEZ DE OVIEDO: *Obr. cit.*, pág. 268.

probable que las Sinodales se refirieran concretamente a este grano al hablar de los productos sujetos al pago de diezmos, toda vez que apenas se cosechaba en Canarias. Viera y Clavijo ni siquiera lo nombra en su ya citado *Diccionario de Historia Natural* y, por otra parte, aquí no se necesitaba el *mijo* para nada al contarse con el excelente *alpiste* (*Phalaris canariensis*), planta nativa del Archipiélago que en el siglo XVIII era de general consumo en la Península, Italia, Francia, etc., para alimento de las aves. Las dos citas que hacen las Sinodales del maíz son las siguientes:

Ordenamos y mandamos se pague diezmo enteramente de todo el pan, trigo, cebada, mijo y otras cosas que se sembraren y cogieren en los cercados y huertas de junto a los lugares y casas, como de todo lo que se coge en los campos y heredades <sup>11</sup>.

\* \* \*

De aquí pasó [don Diego de Muros] al obispado de Oviedo, en aquellos tiempos mucho mayor que el destas islas, aunque hoy se ha trocado la suerte, por lo mucho que este obispado ha ido creciendo, faltando los ingenios de azúcar, creciendo los panales, y las viñas y siembras de trigo, cebada, centeno y *millos* en las partes a donde se criaban las cañas dulces para los azúcares, que esto para los diezmos no era de tanto provecho, como lo son panes, y vinos, y otras semillas <sup>12</sup>.

Lamentablemente, el archivo de Contaduría de la catedral de Las Palmas lleva clausurado y empaquetados sus legajos desde hace varios años, circunstancias que impiden su consulta; de lo contrario, las cuentas de los diezmos arrojarían luz suficiente para precisar fechas y conocer las zonas del Archipiélago que fueron pioneras en el cultivo del millo.

<sup>11</sup> *Constituciones Sinodales del Obispado de la Gran Canaria y su Santa Iglesia...*, compuestas y ordenadas por el doctor don CRISTÓBAL DE LA CÁMARA Y MURGA (Madrid, 1634), fol. 230v.

<sup>12</sup> *Constituciones Sinodales...*, fol. 314.

La limitación de las fuentes a consultar produce campos de sombras en el pasado agrícola de la isla de Gran Canaria. Hasta ahora no han llegado a mis manos noticias referidas al siglo XVI, por lo que respecta al millo; las más antiguas son de la siguiente centuria, concretamente de 1611. La primera de ellas se sitúa en la localidad de Guía.

El 24 de febrero de 1611 comparecen ante Salvador González, escribano público, los vecinos Sebastián de Betancor Padilla y Juan de Aguilar y se asocian temporalmente para efectuar una plantación de millo. El primero aporta unas tierras de su propiedad situadas en el Palmital, un día y una noche de agua para su riego, la mitad del importe de la simiente, de la cavada y de la recogida. El segundo, por su parte, se compromete a arar la tierra, a plantar la semilla y a sufragar la mitad de la cavada y de la recogida <sup>13</sup>.

También en Guía, ante el propio escribano y en 23 de abril del mismo año, aparece protocolizada una memoria de deudas relacionada con la carta dotal de María Rodríguez. En ella, Gaspar Martín y Juan Martín, padre y hermano respectivamente de la novia, hacen mención, entre otras, de las siguientes partidas, de las que son acreedores :

Andrés Marques, una fanega de millo de la cosecha.

Juan Díaz de la Rosa, media fanega de millo.

Inés Hernández, tres fanegas de millo.

Hernando del Castillo, fanega y media de millo.

Blas Merino, una fanega de millo <sup>14</sup>.

En el protocolo del escribano de Agüimes Sebastián Espino se conserva una escritura, fechada el 3 de enero de 1636, por la que Juan López de Ojeda se obliga con Gaspar Afonso a pagarle treinta y seis reales *que le debe*

<sup>13</sup> *Archivo Histórico Provincial de Las Palmas*: SALVADOR GONZÁLEZ, esc. púb., leg. 2.345. Agradezco a mi buen amigo Francisco Pérez Navarro, incansable investigador de los archivos de la isla, las referencias mencionadas de los protocolos.

<sup>14</sup> *Ibidem*.

*de una fanega y media de millo, de menoscabos que tuvo el millar, tocante a su parte*<sup>15</sup>.

Al no poderse examinar el archivo catedralicio de Contaduría, los protocolos notariales, al menos, proporcionan una información que nos lleva casi a los comienzos del siglo XVII.

En la comarca de Arucas se introdujo el nuevo grano bastantes años más tarde. Esto se deduce de lo que dejó escrito el benemérito cronista de tan importante localidad agrícola don Pedro Marcelino Quintana:

En aquellos tiempos, lo más notable sobre el particular [la agricultura], fue la introducción del cultivo del maíz, el cual se cosechaba aquí el año 1686. Este cereal, procedente de América, fue el primer vegetal de aquel continente que brotó en las vegas de Arucas, importado en la isla por navegantes portugueses, quienes lo llamaban *millo*, nombre que aún se le da vulgarmente<sup>16</sup>.

Si importante iba a ser el maíz para el sustento de los isleños, tanto o más sería la patata, otro producto americano. Quizá no resulte superfluo —aunque nos desvíe momentáneamente del tema— el dejar constancia que la papa comenzó a cultivarse en suelo canario bastante más tarde que el maíz. Las *Constituciones* del obispo Murga, antes citadas, que se ocuparon del *millo*, no mencionan para nada a la patata. En cambio, en el Sínodo celebrado un siglo después, bajo la presidencia del obispo don Pedro Manuel Dávila y Cárdenas, sí se establece que las patatas estarán sujetas al pago de diezmos. También don José de Viera y Clavijo, en su *Diccionario*, se refiere a esta planta, y nos da la fecha y el nombre de su introductor:

Tenemos en Tenerife la tradición constante, depositada en la familia de los señores Bethencourt y Castro,

<sup>15</sup> *Archivo Histórico Provincial de Las Palmas*: SEBASTIÁN ESPINO, escr. púb., leg. 2.494.

<sup>16</sup> PEDRO MARCELINO QUINTANA: *Historia de Arucas*, pág. 102.

de que las primeras papas nos las trajo del Perú don Juan Bautista de Castro, por el año 1622. Este señor las hizo sembrar en sus tierras de Icod el Alto, desde donde tan felizmente se ha difundido por todas las Canarias este alimento que sustenta en gran parte a sus moradores <sup>17</sup>.

Estos dos productos americanos, la papa y el millo, se adueñaron con prontitud de la cocina isleña y han sido durante siglos la base de la alimentación en Gran Canaria. Ellos dos, con idéntico rango, han ocupado los primeros puestos en el modesto, sobrio y frugal repertorio gastronómico de sus habitantes; remedio providencial en épocas de guerra y esterilidad.

Pero Gran Canaria también fue generosa con el continente americano, e incluso se anticipó, dio el primer paso en el trueque de vegetales. De la huerta del convento franciscano de Las Palmas fueron llevadas las primeras plataneras a la isla de Santo Domingo. Así cuenta el ya citado cronista Gonzalo Fernández de Oviedo qué mano realizó el trasplante desde lugares tan distantes:

Segund he oydo á muchos, fué traydo este linage de planta de la isla de Gran Canaria, el año de mill é quinientos y diez y seys años, por el reverendo padre fray Thomas de Berlanga, de la Orden de los Predicadores, á esta cibdad de Sancto Domingo; é desde aquí se han extendido en las otras poblaciones desta isla y en todas las otras islas pobladas de chripstianos, é los han llevado á la Tierra-Firme, y en cada parte que los han puesto, se han dado muy bien...

Truxéronse los primeros, segúnd he dicho, de Gran Canaria, é yo los ví allí en la misma cibdad en el monesterio de Sanct Francisco el año mill é quinientos é veynte <sup>18</sup>...

Y desde nuestros frondosos cañaverales fue llevada a América la cañadulce, produciendo prosperidad en el

<sup>17</sup> JOSÉ DE VIERA Y CLAVIJO: *Ob. cit.*, pág. 330.

<sup>18</sup> GONZALO FERNÁNDEZ DE OVIEDO: *Ob. cit.*, pág. 291.

Nuevo Mundo y la ruina del cultivo en el Archipiélago. También es forzoso en esta ocasión leer de nuevo a Fernández de Oviedo :

... Pues todos tovieron los ojos çerrados hasta que el bachiller Gonçalo de Velosa, á su propia costa de grandes y exçesivos gastos, segund lo que él tenía, é con mucho trabajo de su persona, truxo los maestros de açucar á esta isla [La Española] é hizo un trapiche de caballos é fué el primero que hizo haçer en esta isla açucar... El qual, como tuvo cantidad de caña, hizo un trapiche de caballos en la ribera del río de Nigua, é truxo los oficiales para ello desde las islas de Canaria, é molió é hizo açucar primero que otro alguno <sup>19</sup>.

Este es, someramente narrado, el histórico trueque que iba a influir tan decisivamente en los hábitos alimenticios de los canarios y en la economía americana.

---

<sup>19</sup> GONZALO FERNÁNDEZ DE OVIEDO: *Ob. cit.*, pág. 118.

### CAPÍTULO III

## LOS CEREALES EN LA GRAN CANARIA PREHISPANICA \*

Antes de estudiar la propagación de los cultivos de maíz por toda Gran Canaria, la generosa multiplicación de sus granos por los campos insulares, será conveniente que indagemos las causas que motivaron una tan rápida aceptación; por qué el nuevo cereal se convirtió con presteza en la base de la alimentación de los isleños.

La explicación es, a mi entender, bastante sencilla: los aborígenes canarios tenían unos hábitos cerealistas muy arraigados, muy profundos. Poseedores de una agricultura de regadío y secano elemental, pero programada y eficaz, obtenían de la tierra los granos suficientes (casi siempre) para el mantenimiento de la población. El gran-canario fue antes que nada agricultor, ocupando la ganadería un segundo lugar. Sus descendientes heredaron aquellos hábitos ancestrales, pero cuando llegó la hora del maíz se apresuraron a sustituir los granos tradicionales por el cereal americano.

Las noticias más significativas sobre la siembra, recolección, conservación y consumo de granos entre los aborígenes de Gran Canaria pueden ser resumidas en los siguientes términos:

---

\* Los textos de las crónicas que se citarán a lo largo del presente capítulo han sido tomados de las transcripciones hechas por FRANCISCO MORALES PADRÓN para su obra *Canarias: Crónicas de su conquista* (Las Palmas de Gran Canaria, 1978). En gracia a la brevedad se mencionará únicamente al cronista, sobrentendiéndose cuál es la fuente utilizada.

La cebada participó de manera muy destacada en la dieta de la población prehispánica de las islas de Gran Canaria, Lanzarote y Tenerife; por lo que respecta a La Gomera, existen dudas de si se conocía en ella este cereal, y las restantes —Fuerteventura, La Palma y El Hierro— no lo poseyeron <sup>20</sup>. Es posible que futuros hallazgos arqueológicos suministren nuevas noticias que hagan variar el anterior planteamiento. Por lo que respecta al trigo, sólo se cultivaba en Gran Canaria.

Los granos de estos cereales eran tostados en grandes cazuelas de barro y después triturados hasta convertirlos en harina, a la que llamaban y seguimos llamando *gofio*. Para la molturación se valían de molinos de mano; las referencias que aparecen en cronistas e historiadores son abundantes respecto a Gran Canaria:

Tenían por toda la tierra casas probeydas con sebada y casuelas grandes en que tostarlas y molinillos pequeños de mano en que molerlas <sup>21</sup>.

\* \* \*

El uso del pan no conocieron, de las semillas i granos que tenían vsaban de ellas toztadas a el fuego en unos cazolones mui anchos puestos sobre tres piedras por tréuedes echos de uarro toscos, molíanlas en unos molinitos pequeños que andaban a la mano las mujeres de una piedra negra mojetada y fuerte; labrabanlos con pedernales i con lajas de piedra viua <sup>22</sup>.

\* \* \*

Tostaban en unos tostadores de barro que tenían y después molían en unos molinillos que hacían de mano, que una persona solo los gobernaba <sup>23</sup>.

<sup>20</sup> ELÍAS SERRA RAFOLS: *La alimentación de los guanches*. (Santa Cruz de Tenerife, 1960), pág. 49. También RAFAEL GONZÁLEZ ANTÓN y ANTONIO TEJERA GASPÁR: *Los aborígenes canarios* (La Laguna, 1981), pág. 89.

<sup>21</sup> *Ovetense*, pág. 163.

<sup>22</sup> ANTONIO SEDEÑO: *Crónica*, pág. 372.

<sup>23</sup> Fray JOSÉ DE SOSA: *Topografía de la Isla Afortunada de Gran Canaria* (Santa Cruz de Tenerife, 1943), pág. 211.

Los molinos más comunes estaban formados por dos piedras circulares superpuestas, labradas en basalto *mojeteado*, de las cuales la inferior permanecía fija y sobre ella rotaba la superior alrededor de un eje. El grano se introducía por el orificio de la muela situada encima y era triturado al pasar entre ambas piedras (ver figura 2). Este tipo de molino se propagó por el norte de África en época romana.

En Gran Canaria pervivió, junto con el molino circular, un utensilio más primitivo, consistente en una pieza alargada de basalto, de línea naviforme, ahuecada en sentido longitudinal, en la que se echaba el grano, que era machacado con una piedra redondeada. Esta clase de mortero parece que ya se usaba en las culturas neolíticas cerealistas<sup>24</sup> (véase la figura 3).

Del conjunto de las islas cerealistas del Archipiélago es necesario singularizar a la Gran Canaria, en razón a las siguientes peculiaridades:

#### a) *Pluralidad*

Fue la única isla que en la época prehispanica poseyó, además de la cebada, el trigo. Algunos investigadores opinan que este grano fue una aportación tardía hecha por los navegantes mallorquines en la primera mitad del siglo XIV, pero contradice este parecer el testimonio valioso de Niccoloso da Rocco, que arribó a Gran Canaria antes que los mallorquines y halló trigo de calidad dentro de las casas isleñas:

Encontraron solamente excelentes higos secos conservados en cestas de palma, como vemos los de Cesene; trigo más hermoso que el nuestro, si atendemos a su tamaño y grueso de sus granos, siendo más blanco. Igualmente vieron cebada y otros cereales que deberían ser-

<sup>24</sup> ELÍAS SERRA RÀFOLS y LUIS DIEGO CUSCOY: "Los molinos de mano", en *Revista de Historia* (La Laguna, t. XVI, año 1950), pág. 394.

vir probablemente para la alimentación de los naturales (...). El trigo y otros cereales lo comen como las aves, o bien hacen harina que les sirve de alimento, pero no hacen pan, y beben solo agua <sup>25</sup>.

También se menciona el trigo en algunas de las crónicas peninsulares de la conquista, concretamente las debidas a mosén Diego de Valera y Andrés Bernáldez, coetáneos ambos del acontecimiento. El profesor Francisco Morales Padrón, con mucho acierto, incorporó estas *relaciones* a su modélica colección de crónicas, y de ella se toman las siguientes referencias :

E allí [en Fataga] murieron tres canarios e una muger que por su voluntad se despeñó, e allí se quemó mucho trigo e çevada <sup>26</sup>.

\* \* \*

E desde que fueron los cristianos, pusieron parras e viñas e cañaverales de azúcar, e llevaron ganados, que ellos no tenían, sino muchas cabras, e trigo e cevada <sup>27</sup>.

Antonio Sedeño se refiere igualmente al trigo en su texto, pero atribuye una antigüedad relativa al disfrute de este cereal por los grancanarios. Como a lo largo de su relación alude varias veces a los mallorquines, quizá pensara que tal fruto había sido un presente de la marinería balear :

Tubieron trigo, pero algunos años primero que los españoles la conquistasen a Canaria por que antes no lo tubieron <sup>28</sup>.

<sup>25</sup> GREGORIO CHIL Y NARANJO: *Estudios históricos, climatológicos y patológicos de las Islas Canarias*. (Las Palmas, 1875), t. I, pág. 262.

<sup>26</sup> MOSÉN DIEGO DE VALERA: *Crónica de los Reyes Católicos*, pág. 501.

<sup>27</sup> ANDRÉS BERNÁLDEZ: *Memorias del reinado de los Reyes Católicos*, pág. 516.

<sup>28</sup> ANTONIO SEDEÑO: *Crónica*, pág. 370.

## b) *Agricultura de regadío*

Los grancanarios, como caso único en el archipiélago, implantaron en su isla los cultivos de regadío; para ello horadaron riscos y construyeron galerías, acequias y acueductos:

Tenían muchas acequias de agua i con grande admiración tienen una gran peña viua agujereada por espacio de un cuarto de legua que atraviesa un gran cerro por onde conduxeron parte de buena cantidad de agua para aprouechar con el riego buenas tierras, que llaman la Vega i el principio nace de unos varrancos mui hondos y la subieron por unos acueductos haciendo calçadas de onde llaman Tejeda <sup>29</sup>.

\* \* \*

En las tierras que plantaban de riego recojían el agua en albercas i la repartían con buen orden <sup>30</sup>.

El historiador fray Juan de Abréu y Galindo, que tantas noticias interesantes aporta en su fundamental obra, describe así las faenas agrícolas que se realizaban para cosechar la cebada de regadío:

Sembraban la cebada con garabatos de palo, puesto en la punta del garabato un cuerno de cabra (y no de buey, como afirman algunos, porque bueyes no los hubo en estas islas). La manera de cultivar la tierra para su sementera era juntar veinte y más canarios, cada uno con una casporra de cinco o seis palmos, y junto a la porra tenía un diente en que metían un cuerno de cabra. Yendo uno tras otro, surcaban la tierra, las cuales regaban con las acequias que tenían, por donde traían el agua largo camino; y, cuando estaban en sazón las sementeras, las mujeres las cogían llevando un zurrón

<sup>29</sup> ANTONIO SEDEÑO: *Crónica*, pág. 372.

<sup>30</sup> ANTONIO SEDEÑO: *Crónica*, pág. 376.

colgado al cuello, y cogían solamente la espiga, que después apaleaban o pisaban con los pies, y con las manos la aventaban <sup>31</sup>.

### c) *Los graneros colectivos*

Con una agricultura de regadío, que garantizaba hasta cierto punto la obtención regular de buenas cosechas, incluso en años de escasas lluvias, parece razonable admitir que la población aborigen de Gran Canaria obtenía excedentes de granos, en mayor o menor cantidad, que le era necesario conservar hasta una próxima cosecha o para años excesivamente estériles. Los silos fueron el remedio.

También en este aspecto fue singular la isla, porque sólo en ella se encuentran los grandes silos o graneros colectivos, situados siempre en lugares fácilmente defendibles. Constituyen una infraestructura agrícola admirable y de gran interés, tanto por su número como por lo que representa como esfuerzo humano y propósito cooperativo. Los más importantes son: Valerón, Temisas, El Draguillo, Acusa, Isleta, Las Moriscas, La Montañeta de Moya, La Cueva del Moro de Agaete, etc.

Los cronistas dejan puntual constancia de la existencia de estos graneros y destacan y ponderan la larga conservación en ellos de los cereales:

Tenían silos en los riscos i se conservaba el grano muchos años sin dañarse, lo qual aora no puede conseguirse sin que se pique de gorgojo <sup>32</sup>.

\* \* \*

Encerraban estos frutos en las cuebas de riscos más altos para que se uisse allí estar más bien guardados i más durables <sup>33</sup>.

<sup>31</sup> Fray JUAN DE ABRÉU GALINDO: *Ob. cit.*, pág. 160.

<sup>32</sup> PEDRO GÓMEZ ESCUDERO: *Crónica*, pág. 436.

<sup>33</sup> ANTONIO SEDEÑO: *Crónica*, pág. 373.

Sedeño, en otro pasaje de su *Crónica*, amplía las noticias sobre los graneros, haciendo mención de las personas encargadas de su vigilancia, de los celadores a los que la comunidad aborígen confiaba la custodia de las retenciones decimales que se hacían sobre las cosechas :

De los frutos que cojían daban cierta parte de todos ellos, que parece ser la décima parte, a personas que tenían a guardarla i sustentarse de ellas. Estos cran hombres que viuían en comunidad como religiosos. Tenían también de doncellas que guardaban castidad, viuían en cuevas y casas de tierra. Los años de poco fruto no tomaban diesmos para guardar, antes para repartir en los pobres, i ellos comían de lo guardado de los años antes, i siempre socorrían con limosnas aunque esto tocaba más a el señor de la tierra <sup>34</sup>.

A finales del siglo XVII, un historiador grancanario, Pedro Agustín del Castillo, visitó el granero comunal de Valerón y lo describe subrayando la admiración que experimentó al penetrar en su recinto. Pero no lo asoció en ningún momento con un silo, sino con un convento o *cenobio*, a pesar de que, como luego se verá, conocía la costumbre de los aborígenes de conservar el grano en cuevas :

En cierta ocasión que yo passé a la Jurisdicción de Guía, a donde llaman *La Dehesa*, vnos dos hombres de los primeros de aquel Lugar, que me acompañaban, me digeron si quería ver vno de los Cenovios o Conventos de estos Antiguos, que está en vn alto y rápido risco, sitio sobre el Barranco que llaman de *Valerón*. Guiáronme a él los dos Hidalgos, y lo entré, con bastante peligro; y confieso de mí averme causado admiración ver la fábrica que en vn risco se hizo, sin herramientas templadas, porque no las conocían los Antiguos de estas Islas (sino lascas de pedernal, que fixaban en vnos palos, como hachas o azuelas, con que labraban también las maderas, y cortaban el más grueso pino u otro ár-

<sup>34</sup> *Ibidem*.

bol), en la frente de aquella montaña, cortado como vn grande arco; y dentro de él, a la entrada, corría vn largo cañón o crugía y, de vn lado y otro, con grande igualdad y correspondencia, mucho número de celdas o aposentos, vnos sobre otros, con sus ventanillas; y a un lado y otro de la entrada, como dos torres, que subían por dentro, con ventanas para su luz, que cayan sobre la profundidad del referido Barranco. Representóseme lo que se nos pinta de la Tevayda<sup>35</sup>.

Castillo también nos habla de la perfecta y prolongada conservación de cereales en cuevas y recipientes de barro, y se refiere concretamente a granos que posee, con antigüedad de siglos :

La misma sebada, de la que era en los antiguos canarios gran cosecha, que conserbaban en las cuevas y cántaros de barro, en que se halla hasta este tiempo, tan entera y con su casullo, que sólo por estar el color vn poco más oscuro pudo aver persuadido a vn Canónigo de esta Santa Yglesia, a quien la mostré, ser de aquella antigüedad<sup>36</sup>.

En los cronistas e historiadores de las islas no se encuentran otras noticias de interés que puedan completar y enriquecer la información sobre tales graneros comunales; en consecuencia, se desconocen, entre otros aspectos, las normas consuetudinarias que regulaban el uso y disfrute de las celdillas de los silos por parte de los aborígenes de Gran Canaria. Para salvar este vacío informativo (que tampoco ha llenado la arqueología) puede resultar útil el recurrir, aunque sólo sea de forma somera, a los estudios llevados a cabo por los investigadores galos respecto de los *agadires* del norte de Africa, con los que están relacionados los de nuestra isla.

<sup>35</sup> PEDRO AGUSTÍN DEL CASTILLO: *Descripción histórica y geográfica de las Islas Canarias*. (Madrid, 1960), t. I, fasc. 2.º, pág. 168.

<sup>36</sup> PEDRO AGUSTÍN DEL CASTILLO: *Ob. cit.*, t. I, fasc. 2.º, pág. 178.

Gattefossé considera a nuestro Cenobio de Valerón como un *granero de acantilado*, forma la más primitiva del agadir colectivo norteafricano. Las peculiaridades observadas en Valerón por este autor hace que le inscriba en el grupo de los compuestos por

grutas múltiples, a mitad de altura de los acantilados, conectadas por corredores interiores, dispuestas a distintos niveles en la parte delantera de la pared exterior. Los niveles son accesibles entre sí por chimeneas interiores, cavadas en la mole. (...) Existen fuera de Marruecos y han sido estudiados en (...) las Islas Canarias; probablemente todas las *cuevas* conocidas han sido talladas para uso de graneros; esto es evidente al menos en las cuevas de Sylva (Gran Canaria)<sup>37</sup>.

Partiendo de la tesis sustentada por Gattefossé, el tipo de granero trasplantado a Gran Canaria sería el original, el más primitivo, aquél que más tarde evolucionaría hasta convertirse en los agadires de fábrica, de planta cuadrangular y muy parecidos en su exterior a una *kasba*.

Para Jacques Meunié<sup>38</sup>, el granero colectivo norteafricano es la reunión, el agrupamiento de una serie de pequeños depósitos de grano, de carácter individual, pertenecientes a diferentes familias y dotados de una vigilancia común. Son, por tanto, depósitos particulares guardados colectivamente y no el almacenamiento común e indiscriminado de toda una recolección. En estos compartimientos se encerraba preferentemente el grano, pero también carne y frutos secos, miel, manteca, etc.

Los agadires tenían el carácter de lugares sagrados, por lo que las malas acciones cometidas en ellos (robo, mentiras, adulterio o asesinato) revestían una mayor gravedad. Contaban con cisternas para almacenar agua destinada a las necesidades de los vigilantes y sus fami-

<sup>37</sup> JEAN GATTEFOSSÉ: "Les greniers de falaises forme ancienne d'Agadir collectif", *Bulletin de la Société de Préhistoire du Maroc*. (1934), pág. 91.

<sup>38</sup> JACQUES MEUNIE: "Greniers collectifs", *Hespéris* (1949), pág. 97.

lias, y en caso de guerra servían de refugio temporal de la población.

La vigilancia permanente del granero por los encargados de este cometido podría no resultar siempre eficaz para garantizar la inviolabilidad de las cámaras familiares. De esta preocupación surgió seguramente la costumbre de cerrar cada cubículo mediante una puerta y poner sobre ésta un sello o precinto. En las celdillas de Valerón se observan rebajes destinados a encajar en ellos los tabloncillos que clausuraban la boca, y en *El Museo Canario* se conservan puertas de silos hechas de gruesos maderos.

El profesor G. Marcy, después de estudiar la institución bereber del granero-fortaleza, se refiere a la forma que en otro tiempo empleaba cada cabeza de familia para cerrar su cámara, y dice:

Un agujero de pequeñas dimensiones, abierto en el batiente de la puerta, en el puesto usual de la cerradura, permite introducir una cuerda de esparto trenzada, por medio de la cual puede sujetarse la puerta a una barra vertical de madera, sólidamente unida al dintel. Una vez anudada la cuerda por el propietario coloca éste sobre el nudo un grueso tampón de arcilla, en el que imprime al punto su *sello* personal (...). Algunos chauía usan aún hoy sellos de madera, de mango perforado para llevarlo colgado, que tienen grabado en hueco un motivo geométrico cualquiera, adoptado por ellos como marca personal, y que son del todo iguales en su forma a nuestras *pintaderas* canarias (...). Ahora se comprende, sin más largas explicaciones, cuál ha debido ser, con toda probabilidad, el verdadero destino de las *pintaderas* canarias<sup>39</sup>.

Puesto el grano a buen recaudo y precintado el silo con su sello personal (con *su* pintadera), podía dormir tranquilo el isleño; la cebada y el trigo no serían tocados

<sup>39</sup> G. MARCY: "El verdadero destino de las pintaderas de Canarias", *Revista de Historia* (1942), pág. 108.

por nadie. El punto de vista de G. Marcy lo comparte también D. J. Wölfel <sup>40</sup>, y discrepa R. Verneau <sup>41</sup>, quien ve en las pintaderas los útiles que empleaban los aborígenes grancanarios para decorarse el cuerpo.

Este rápido recorrido por la prehistoria insular pone de relieve lo que significaron los cereales, concretamente la cebada y el trigo, en la alimentación de la población aborigen de Gran Canaria, y explica la temprana incorporación del maíz a la dieta de los habitantes de la isla, años después de sometida ésta a la Corona de Castilla.

---

<sup>40</sup> D. J. WÖLFEL: "Ensayo provisional sobre los sellos e inscripciones canarios" (Apéndice III a la edición de Torriani). Traducido y publicado en *Revista de Historia* (1942), pág. 106.

<sup>41</sup> R. VERNEAU: "Las pintaderas de Gran Canaria", *Anuario de la Sociedad Española de Historia Natural* (1883), t. XII.

## CAPÍTULO IV

### MAIZALES EN GRAN CANARIA

Gran Canaria, con sólo 1.532 kilómetros cuadrados, era tierra de grandes contrastes hasta bien avanzado el pasado siglo. La fertilidad y la aridez, la vegetación exuberante y los suelos estériles se repartían —quizá sea más exacto decir que se discutían— su geografía. Los habitantes de la isla, consecuentemente, se apiñaban en las zonas productivas mientras la soledad más absoluta reinaba en los parajes desérticos. Hoy, con los cultivos intensivos y el turismo, el panorama es otro muy diferente, pero el comentar este fenómeno escapa del tema que nos ocupa.

Estos contrastes eran tan ostensibles que han quedado recogidos en las páginas de aquellos autores que han descrito las peculiaridades de la isla, lo mismo foráneos que nativos:

Canaria es redonda y mejor; do es fértil es fertilísima, y do estéril, esterilísima.

Así, de forma tan rotunda, la describió Francisco López de Gómara en su *Historia General de Indias*<sup>42</sup>.

Don José de Viera y Clavijo, conocedor excepcional

---

<sup>42</sup> FRANCISCO LÓPEZ DE GÓMARA: *Historia General de Indias*. (Biblioteca de Autores Españoles, Madrid, 1852), t. I, pág. 294.

de esta tierra en la que vivió y murió, señala también tales contradicciones:

Tierra fértil, sana, de bellas aguas y agradable temperie, célebre por sus dos o tres cosechas al año y sus delicados frutos (...). No necesita de las otras islas y de ella sale mucho para la de Tenerife y la América.

Casi la mitad de la isla hacia Arguineguín está despoblada, tal vez por lo árido del terreno, que en lo antiguo abrasaron los volcanes por varias partes<sup>43</sup>.

De estas dos partes que configuraban el suelo insular —la estéril y la productiva— interesa insistir sobre la segunda, ya que en ella era donde exclusivamente se cosechaba el maíz. Hoy es difícil imaginar cómo pudo ser de frondosa la Gran Canaria, incluso hasta en el siglo pasado en que ya habían sido talados la *Montaña de Doramas*, el *Monte Lentiscal* y muchos de nuestros pinares. Como ejemplo de lo que aún subsistía contamos con el testimonio del doctor don Gregorio Chil y Naranjo:

Después de más de trescientos años que los conquistadores y sus descendientes declararon a los bosques de la Gran Canaria una guerra a muerte, todavía a principio de este siglo [s. XIX] el arbolado era tanto que se veían extensiones de muchas leguas completamente cubiertas de espeso monte alto y bajo hasta el punto de que, saliendo de Telde en dirección a San Lorenzo, se llegaba a este último pueblo en un día de verano sin descubrir un rayo de sol, caminando siempre el viajero bajo un copioso follaje donde crecía la yerba siempre fresca y lozana. El Monte Lentiscal y los campos limítrofes, que ocupaban una zona dilatada, eran un espeso e intrincado bosque, del que hoy sólo queda alguno que otro ejemplar de los lentiscos, sabinas y demás árboles que poblaban aquellos deliciosos campos<sup>44</sup>.

<sup>43</sup> JOSÉ DE VIERA Y CLAVIJO: *Noticias de la historia general de las Islas Canarias* (Santa Cruz de Tenerife, 1950), t. II, pág. 758.

<sup>44</sup> GREGORIO CHIL Y NARANJO: *Estudios históricos, climatológicos y patológicos de las Islas Canarias*. (Las Palmas de Gran Canaria, 1876), t. I, pág. 462.

## 1. ABUNDANCIA DE AGUA

La isla de Gran Canaria se convirtió pronto en la primera productora de maíz del archipiélago, gracias a que contaba con expertos labradores, buenas tierras y, sobre todo, con abundantes aguas para sacar adelante las cosechas, porque el maíz reclama frecuentes riegos.

Ayer la isla no era tierra sedienta, como lo es ahora, que contempla impotente la escasez de las lluvias, la merma de los nacientes y el agotamiento paulatino de las aguas subterráneas. Nos parece irreal que en otro tiempo —y no lejano, por cierto— disfrutara de recursos hidráulicos más que suficientes para atender sus necesidades agrícolas y humanas. No es preciso remontarse a épocas lejanas; aún en el siglo pasado el agua era el habitual complemento del paisaje insular. No son fantasías; es la realidad que vieron y palparon autores como Bandini, André-Pierre Ledru, Millares Torres o Déniz Grek. El primero de los citados, el doctor Juan Bautista Bandini, secretario que fue de la Real Sociedad Económica de Amigos del País de Tenerife y autor de unas *Lecciones elementales de Agricultura*, publicadas en 1816, afirmaba que:

Esta isla [Gran Canaria] es sin contradicción en la que se advierte más abundancia de agua que en las otras siete <sup>45</sup>.

Y lo mismo afirma el naturalista francés Ledru, que pasó por ella en 1796:

La isla es de una forma aproximadamente redonda, siendo considerada la más fértil y mejor regada de Canarias <sup>46</sup>.

<sup>45</sup> JUAN BAUTISTA BANDINI: *Lecciones elementales de Agricultura*. (La Laguna, 1816), pág. 28.

<sup>46</sup> ANDRÉ-PIERRE LEDRU: *Viaje a la isla de Tenerife, 1796*. (La Orotava, 1982), pág. 38.

En dos pasajes diferentes de su *Historia* aborda el polifacético don Agustín Millares Torres el tema de los recursos hidráulicos de Gran Canaria, cuantificándolos de la siguiente manera:

La riqueza en agua explotada hasta el presente se calcula en 1.130.000 metros cúbicos por día, independiente de la que corre por los barrancos y hondonadas y se pierde en el mar o en la parte esponjosa del terreno que atraviesa <sup>47</sup>.

\* \* \*

El agua, elemento principal de progreso para todos los pueblos, suministra en Canaria 13 metros cúbicos por día para cada habitante, y Tenerife un solo metro cúbico diario <sup>48</sup>.

Un autor poco conocido (porque su obra permanece inédita), el doctor don Domingo Déniz Grek, es sin duda quien mejor ha estudiado la problemática del agua en Gran Canaria en la segunda mitad del siglo pasado. En su manuscrito relaciona los 139 heredamientos existentes en la isla y el caudal que cada uno posee, en contraposición a los ocho establecidos en Tenerife, cuatro en La Gomera y dos en La Palma. Respecto al volumen de agua distribuido por los heredamientos grancanarios dice:

Los 139 heredamientos que hemos enumerado componen el cuantioso caudal de  $135 \frac{1}{4}$  azadas de agua, que se distribuyen por todos los pueblos, excepto Valsequillo, Mogán y la Aldea de San Nicolás, que no tienen sino algunas fuentes de riego. A esta cantidad considerable, respecto a las circunstancias del país, es preciso añadir el agua que suministran las minas de dominio particular, que brotan por todos los términos de la isla,

---

<sup>47</sup> AGUSTÍN MILLARES TORRES: *Historia Gneral de las Islas Canarias* (Las Palmas, 1895), t. IX, pág. 57.

<sup>48</sup> AGUSTÍN MILLARES TORRES: *Ob. cit.*, t. IX, pág. 28.

y que se pueden calcular en 34 azadas, es decir, en la cuarta parte de la que forman los heredamientos. Por todo 169  $\frac{1}{4}$  azadas <sup>49</sup>.

Tierras fértiles y aguas abundantes. Con estos elementos tan favorables contaba el labrador canario a la hora de esparcir sobre su predio —casi siempre corto— la semilla que se transformaría en hermosas mazorcas.

Pero antes de hundir la simiente tenía que romper la tierra con el arado y trabajarla con sudor y azada; de esto se hablará seguidamente.

## 2. PREPARACIÓN DE LAS TIERRAS

Es posible que el indiano que trajo la primera mazorca al archipiélago enseñara también al labrantín isleño las reglas elementales para cultivar con provecho el maíz. Lo que no cabe duda es que fueron nuestros agricultores los que a fuerza de experiencias —y quizá de iniciales fracasos— consiguieron que el grano indiano rindiera en Canarias cosechas espléndidas, proporcionalmente tan buenas o mejores que las americanas.

Para conocer las labores tradicionales que se hacían en las tierras, con el objeto de prepararlas para la siembra, es aconsejable consultar los textos de Juan Bautista Bandini, en la ya citada *Lecciones elementales de Agricultura*; de José María de León y Falcón, en su *Memoria sobre el estado de la agricultura en la provincia de Canarias. 1852* <sup>50</sup>; de Domingo Déniz Grek, en su manuscrito *Resumen histórico descriptivo de las Islas Canarias* <sup>51</sup>, y en los *Usos y costumbres de la población campesina de Gran Canaria*, de Víctor Grau-Bassas <sup>52</sup>. Los

<sup>49</sup> DOMINGO DÉNIZ GREEK: *Resumen histórico-descriptivo de las Islas Canarias* (ms.), pág. 392.

<sup>50</sup> JOSÉ MARÍA DE LEÓN Y FALCÓN: "Memoria sobre el estado de la Agricultura en la provincia de Canarias". *Boletín oficial del Ministerio de Fomento*. (Madrid, 1852), t. III, núm. 33, de 12-VIII-852.

<sup>51</sup> DOMINGO DÉNIZ GREK: *Ob. cit.*, t. II, pág. 350.

<sup>52</sup> VÍCTOR GRAU-BASSAS: *Usos y costumbres de la población campesina de Gran Canaria: 1885-1888*, pág. 51.

laboreos del campesino para lograr que las mazorcas se cuajaran de granos pueden sistematizarse así:

a) *Zonas de cultivo*.—El maíz podía ser plantado en las tierras costeras o en las de medianías, con resultados muy desiguales. Las primeras tenían que estar, forzosamente, bajo de riego por la habitual escasez de lluvias en esas zonas templadas; las segundas, las de medianías, admitían el cultivo de secano porque el labrador contaba de antemano con la colaboración del cielo, que proporcionaría la humedad necesaria a los sembrados. Si faltaba la lluvia se perdían la semilla y el trabajo y el hambre, entonces, se sentaba a la mesa del campesino humilde.

b) *Arado*.—En las tierras de regadío, desde que se recolectaba un fruto, se les daba vuelta o *reja*; esta operación de arar inmediatamente después de recoger la cosecha era cosa que no descuidaba el buen labrador. Seguidamente se *resfriaban* las tierras anegándolas con un generoso riego. A los diez o doce días eran estercoladas y a continuación se pasaba de nuevo el arado, *se le daba hierro*, como decían los campesinos. Terminada esta labor volvía a arar, en sentido cruzado, para formar los surcos. Estos distaban entre sí unos cuarenta centímetros y se les daba una profundidad de un palmo, contando desde el filo del camellón al centro del surco. Del *macho*, o surco *madre*, se repartía el agua a los demás mediante la apertura y cierre de las *tornas*.

Las tierras de secano las solía dividir el labrador en dos mitades; una de ellas era plantada de millo y la otra de legumbres, cuya cosecha podía ser enterrada en el propio campo o servía para comida de las reses, estacadas sobre el cercado. La parte que había quedado *barbechada* se plantaba al siguiente año.

c) *Estercolado*.—Los abonos orgánicos utilizados se sacaban de las cuadras, de los establos y de las letrinas. En las costas se recogían las algas arrojadas por el mar sobre las playas y una vez descompuestas en los mula-

dares se mezclaban con el estiércol. También se les daba fuego a los rastros y, donde era posible, se dirigía hacia los terrenos el agua de los barrancos para que depositara sobre ellos la horrura.

Se han mencionado antes las letrinas y tenemos que recordar la existencia, sobre todo en las casas de los cascos urbanos, de los pozos negros, situados debajo de los retretes y en los que se iban acumulando las deyecciones de toda la familia. Cuando estaban saturados se pasaba aviso a determinados agricultores que habitualmente compraban el contenido, corriendo de su cuenta la extracción. Para adelantar lo que pagarían por los excrementos se solía introducir una vara en el pozo negro y así calculaban la altura. Personas con buen humor llamaban a esta vara el *cacámetro*.

d) *La siembra*.—Este quehacer lo realizaban las mujeres. Colocadas de frente hacían un pequeño agujero con el plantador o *palillo* en un lado del surco y en él depositaban uno o dos granos de maíz. Los agujeros deberían distar un palmo entre sí, porque cuando la siembra era más espesa no producía sino una piña, pero haciéndola clara se podían cosechar hasta tres mazorcas. Más tarde, cuando los tallos alcanzaban una altura de medio metro, se arrancaban las plantas dobles y en el mismo agujero se colocaba un nuevo grano destinado a producir exclusivamente forraje.

Alternando con el millo se plantaban simultáneamente judías que, al beneficiarse del agua y del abono, proporcionaban al agricultor un beneficio adicional, sin perjudicar para nada al maizal.

Como en los terrenos de regadío se podían obtener dos cosechas de maíz, la siembra del cereal se solía hacer en los meses de marzo y junio; luego, en noviembre, se plantaban las papas, con lo que las tierras producían tres frutos al año, descansando tan sólo quince días entre una recolección y el nuevo cultivo.

El grano que se precisaba para sembrar una fanega de terreno era de unos 20 kilogramos, que a la

demás, se levantaban y a una respetable distancia y con el sombrero en la mano, hacían una reverencia mirando a la pareja que habían elegido, pronunciando al mismo tiempo la palabra ¡aires!, palabra que llevaba encerrada una serie de conceptos galantes que sólo entendía, en aquel momento, la pareja actora. La dama se levantaba y colocándose a cierta distancia frente a ella, bajaba los ojos, arqueaba sus brazos y moviendo suavemente su talle daba acompasados pasos adelante, atrás y a los lados, guardando siempre la misma separación. Si, por el contrario avanzaba ella, retrocedía él y si se alejaba, se adelantaba como señal de reconciliación.

Así empezaba el baile marcando el compás con un suave castañeteo que producía la pareja con sus dedos pulgar y medio de cada mano, hasta que se animaba con la copla que en obsequio de la dama cantaba el mismo galán u otro del concurso. Al terminar giraba la pareja en semicírculo para seguir bailando en la parte opuesta. Esta vuelta era un triunfo para la dama, por el donaire y habilidad con que la ejecutaba, haciendo al paso una preciosa cortesía al doncel que se la devolvía con rendimiento.

Seguían bailando y cantando hasta que terminado, hacía el varón otra profunda reverencia y sombrero en mano, seguía en pos de la dama hasta su asiento. Ni una palabra, ni un gesto, ni una mirada indiscreta mediaban durante el ceremonioso baile, tipo perfecto del hidalgo y galante pueblo que rinde un homenaje al hermoso y débil sexo.

Este baile llamado "las folías", era reposado, ceremonioso y serio. Su música especial tiene el mismo carácter y participa del tipo plañidero del tradicional arrullo canario y en sus coplas se presta mucho a la galantería. A continuación se bailaron malagueñas, isas y seguidillas. Tanto unas como otras se movían en compás de vals, pausado en las primeras y más vivo en las segundas, deslizándose el caballero frente a la dama, como en las folías, hasta que empezado el momento de cantar, las parejas se acercaban y valsaban haciendo mudanzas y volviendo cada uno a su puesto, una vez finalizado el baile.

Al terminarse la fiesta, inolvidable por todos conceptos, marcharon juntos hacia la calle de los Balcones, seguidos por la familia, despidiéndose en la puerta bajo la oscuridad de la noche y el brillar de la luz de los faroles. Amparo Cardenal, después de cenar, se acostó para seguir soñando y añorando la dulzura de la conversación pasada, hasta el punto de que le costó trabajo conciliar el sueño.

Y de esta manera transcurrieron los días, sin darse cuenta, hasta verse otra vez en Madrid.

nes servían para que los jóvenes se conocieran y trataran más íntimamente; de las *juntas* casi siempre salía algún noviazgo.

Una vez descamisada la piña se dejaba secar al sol para desgranarla posteriormente. Con una pequeña hoja de hierro se quitaba una de las filas de granos y luego las restantes se desprendían frotando la piña con un carozo.

El maíz que se quería conservar se dejaba adherido a las piñas. Estas se colgaban de las vigas de los graneros, volviendo las hojas hacia arriba y atándolas en manojos. De esta reserva se sacaba la semilla para el próximo plantío.

h) *Los jornaleros*.—Lo habitual era que en las medianías el labrador y su familia atendieran el cultivo de forma directa, sin necesidad de contratar peones. En aquellos casos en que las tareas agrícolas desbordaran ocasionalmente la capacidad de trabajo de una familia se recurría a las *juntas*, a la recíproca ayuda, *al hoy por ti y mañana por mí*. Lo que raramente hacía un modesto labrador era pagar jornales; el producto de la tierra sólo alcanzaba —apretadamente— para el sustento de la familia y nada más; en ocasiones ni tan siquiera le sobraba algunas monedas para pagar las contribuciones de las tierras.

Cuando las fincas las explotaba el propietario, pero no de forma personal (como podía ser el caso de los terratenientes domiciliados en la capital y con posesiones en el interior de la isla o en las zonas costeras), entonces su mayordomo o encargado contrataba jornaleros, fijos o temporeros, para que le ayudaran en las labores más fatigosas, como: sorribas, estercolado, surcado, siembra, recolección, etc.

El modélico recopilador de datos económicos que fue Francisco Félix Escolar Serrano († 1826), en sus *Estadísticas de las islas Canarias: 1793-1806*, recientemente publicadas por Germán Hernández, estima que para cultivar una fanegada de maíz en tierras de regadío y

en la zona de Guía de Gran Canaria era necesario el siguiente aporte humano :

... detrás de la yunta que está asurcando van 3 peones componiendo los surcos, 6 mujeres ponen la simiente, 2 peones la riegan 7 veces, 14 la cavan y sachan, 6 mujeres la desmazorcan, 3 peones siegan los palotes; y tanto estos tres como las 6 mujeres llevan el fruto a la era para descamisarlo, limpiarlo y diezmarlo, 12 mujeres y 2 caballerías son necesarias para meterlo en los costales y llevarlo al granero...

La jornada laboral de estos trabajadores era de sol a sol, con una hora de descanso para el almuerzo (sobre las nueve de la mañana) y otra para el *ayanto* (a las dos de la tarde).

El salario podía ser pagado —a elección del peón— en granos o en metálico. Noticias referidas a la primera mitad del siglo XIX<sup>54</sup> lo fijan en un almud de millo o trigo o dos de cebada por día trabajado; si se prefería en dinero, la equivalencia era de dos reales.

Cuando el *amo* proporcionaba a sus obreros ambas comidas (almuerzo y *ayanto*) el salario quedaba rebajado a la mitad. La *peona* percibía el cincuenta por ciento de lo que correspondía al hombre.

### 3. GENEROSAS COSECHAS

Gran Canaria fue, en épocas pasadas, la principal productora de maíz del Archipiélago y también la principal consumidora de este cereal. La isla poseía zonas privilegiadas para su cultivo, como eran: en Las Palmas, las vegas de San José y de Triana; en el sur, Telde y Agüimes, y en el noroeste, Gáldar, Guía y Agaete. Insisto, estas tierras producían al año dos cosechas de

<sup>54</sup> JOSÉ MARÍA DE LEÓN Y FALCÓN: *Ob. cit.*, también PEDRO HERNÁNDEZ BENÍTEZ: *Telde*, pág. 286.

millo, simultáneamente dos de judías, y luego una tercera de papas.

De las variedades de maíz que entonces se conocían, las preferidas por nuestros agricultores eran dos: la de granos amarillos y la de granos anaranjados, tirando a rojos. Esta última se cultivaba con óptimos resultados en la vega de San José, donde existía la costumbre de *bogar* (remojar) la semilla antes de plantarla. El gofio procedente del millo colorado contaba con una mayor demanda por su hermoso tono encendido, tan grato a la vista.

La preocupación de los cosecheros isleños por obtener un cereal de alta calidad quedó reflejada en la *Exposición Provincial de Canarias, de Agricultura, Industria y Artes*, celebrada en Las Palmas en 1862. A ella concurrieron 21 expositores de maíz y fueron galardonados con medallas de bronce don Sebastián Suárez Naranjo y doña Isabel Westerling<sup>55</sup>.

Gran Canaria, salvo años calamitosos, no sólo producía maíz suficiente para las necesidades de sus habitantes y ganados, sino que el excedente lo exportaba a otras islas:

También provee a las demás islas, excepto las de La Gomera y El Hierro, de gran parte del maíz que consumen. Para La Palma suele llevarse igualmente bastante cantidad de trigo<sup>56</sup>.

Cuando la sequía castigaba fuertemente la isla se hacía necesario importar maíz de Mogador, de peor calidad que el cosechado en el país y que, por añadidura, por las pésimas condiciones del transporte, se recibía fermentado y poco apto para el consumo humano.

La producción de millo en un año agrícola bueno se podía cifrar en unas cien mil fanegas por lo que res-

<sup>55</sup> *Memoria histórica y oficial de la Exposición provincial de Canarias, de Agricultura, Industria y Artes, celebrada en la ciudad de Las Palmas de Gran Canaria en 1862*. (Las Palmas de Gran Canaria, 1864), pág. 43.

<sup>56</sup> JOSÉ MARÍA DE LEÓN Y FALCÓN: *Ob. cit.*, t. III, pág. 353.

pecta a Gran Canaria. El doctor Juan Bautista Bandini da este dato referido a 1813. Para que pueda el lector conocer comparativamente la producción cerealista en todo el archipiélago, en el mencionado año, refundiré en el siguiente cuadro las cifras de los tres principales cereales :

	Maiz — <i>Fanegas</i>	Trigo — <i>Fanegas</i>	Cebada — <i>Fanegas</i>
Gran Canaria ... ..	98.708	57.527	48.162
Tenerife ... ..	46.335	97.805	22.212
La Palma... ..	21.350	20.220	18.049
La Gomera ... ..	3.641	7.580	8.482
El Hierro ... ..	515	140	3.781
Lanzarote ... ..	15.022	27.350	140.280
Fuerteventura... ..	2.530	36.430	79.490

El ya citado Escolar Serrano, con datos de años anteriores a 1813, que es el manejado por Bandini, concreta la producción de maíz en cada pueblo de la Gran Canaria en las siguientes cantidades :

	<i>Fanegas</i>
Ciudad [Las Palmas] ... ..	16.900
Telde ... ..	17.967
Valsequillo ... ..	2.050
Agüimes ... ..	7.600
Santa Brígida ... ..	6.200
San Mateo ... ..	4.000
Tirajana ... ..	8.923
Tejeda ... ..	2.867
Artenara ... ..	512
Aldea ... ..	1.950
Agate ... ..	4.965
Guía ... ..	9.899
Gáldar... ..	5.804
Moya ... ..	3.730
Teror ... ..	8.948
Arucas ... ..	11.898
San Lorenzo ... ..	4.595
<i>Total</i> ... ..	118.757

A la vista de las anteriores cifras queda explicado que en Tenerife tuvieron preferencia por el gofio de trigo; en Gran Canaria, por el de millo; en Lanzarote y

Fuerteventura, por el de cebada, y en las tres islas restantes, por lo que hallaran más a mano, incluso las raíces de los helechos.

Como ya ha quedado apuntado, Gran Canaria se ve obligada desde hace muchos años a importar la casi totalidad del maíz que precisa, tanto para el consumo humano como para piensos. Otros cultivos más rentables, por estar dirigidos hacia la exportación (plátanos, tomates, patatas, pepinos), han acertado de forma espectacular los campos de millo hasta dejarlos reducidos a pequeños cercados de carácter familiar. Un ejemplo elocuente lo tenemos en las siguientes cifras: en 1916 las tierras puestas en cultivo en Gran Canaria ascendían a 104.724 hectáreas, de las cuales 96.260 eran de secano y 8.464 de regadío. Pues bien, el maíz sólo ocupaba 1.080 hectáreas (menos que las destinadas al plátano, al tomate, a la papa y a la viña). De estas hectáreas producían el mencionado cereal únicamente 580, ya que el resto se plantaba con el fin exclusivo de obtener forrajes. Consecuentemente, la producción de millo tenía que ser muy reducida: 696.000 kilogramos. Medio siglo antes, en cambio, se cosechaban en Gran Canaria 6.190.000 kilogramos. Hoy, insisto, quienes siembran este cereal lo hacen pensando en el consumo familiar y no en su rentabilidad<sup>57</sup>.

#### 4. EL MILLO DE AFUERA

Así se denominaba en otro tiempo al grano importado en la isla para cubrir el considerable déficit que se produjo a causa de las decrecientes cosechas locales y, simultáneamente, del incremento de la demanda. Esta mayor demanda la motivó el crecimiento vertiginoso de la población que seguía, hasta hace unas décadas, apegada a la dieta a base de gofio, y también la escasez

<sup>57</sup> JOSÉ MIRANDA GUERRA: *Los Puertos Francos de Canarias y otros estudios*. (Madrid, 1975), pág. 171.

circunstancial de otros alimentos alternativos, como sucedió en los años cuarenta, durante la segunda guerra mundial.

En aquella dolorosa etapa se implantó en todo el territorio nacional la *cartilla de racionamiento*, y el gofio era distribuido en el Archipiélago mediante el corte del cupón correspondiente. Como muestra se puede tomar el mes de abril de 1942. El reparto se hizo entonces en la siguiente cuantía:

Cartillas de 1. <sup>a</sup> categoría ... ..	Nada.
Cartillas de 2. <sup>a</sup> categoría ... ..	2 Kg. por persona.
Cartillas de 3. <sup>a</sup> categoría ... ..	7 Kg. por persona.
Cartillas de 3. <sup>a</sup> categoría, de personas vecindadas en San Lorenzo, Tamaraceite, Tenoya, Tafira y Marzagán, así como en los pueblos del interior	10 Kg. por persona <sup>58</sup> .

Entonces tuvieron cartillas de racionamiento de millo hasta las cabras, abundantísimas, estabuladas en pequeños chamizos construidos en las azoteas o en los patios de las casas. Estas *cabras urbanas* ayudaron con eficacia a espantar el hambre en los menos pudientes.

Volviendo sobre las importaciones de maíz en la isla es necesario consignar, antes que nada, que los datos obtenidos son muy incompletos, a pesar de las facilidades dadas por la *Cámara Oficial de Comercio, Industria y Navegación de Las Palmas*, principal fuente consultada. Otros proceden de publicaciones de distinta índole, que serán también mencionadas. Como las cifras aparecían expresadas unas veces en toneladas, otras en quintales métricos y otras en kilos, las he unificado reduciéndolas todas a kilos. Los países proveedores son Estados Unidos de América y la República Argentina, principalmente.

<sup>58</sup> Periódico *Falange*, de 12 de abril de 1942.

En el año 1852, según cálculo que aparece en el *Boletín Oficial del Ministerio de Fomento*, pág. 121 del tomo correspondiente al indicado año, establecía el consumo por habitante en cuatro y media fanegas de trigo o maíz. Su equivalencia es de 281,97 kilogramos al año.

## IMPORTACIONES DE MAIZ EN GRAN CANARIA

Año		Kilogramos
1910	... .. Importación efectuada <sup>59</sup>	22.156.800
1952	... .. Previsiones de importación <sup>60</sup>	52.000.000
1953	... .. Previsiones de importación <sup>61</sup>	48.000.000
1963	... .. Importación efectuada <sup>62</sup>	41.820.173
1964	... .. Importación efectuada <sup>62</sup>	47.252.972
1965	... .. Importación efectuada <sup>62</sup>	48.498.918
1966	... .. Importación efectuada <sup>62</sup>	60.965.010
1967	... .. Importación efectuada <sup>62</sup>	70.094.384
1968	... .. Importación efectuada <sup>62</sup>	72.701.631
1969	... .. Importación efectuada <sup>62</sup>	69.604.496
1970	... .. Importación efectuada <sup>62</sup>	65.090.598
1971	... .. Importación efectuada <sup>62</sup>	67.737.903
1972	... .. Importación efectuada <sup>62</sup>	86.534.382
1973	... .. Importación efectuada <sup>62</sup>	94.796.114
1974	... .. Importación efectuada <sup>62</sup>	68.508.266
1975	... .. Importación efectuada <sup>62</sup>	71.246.168
1976	... .. Importación efectuada <sup>62</sup>	75.723.426
1977	... .. Importación efectuada <sup>62</sup>	89.278.562
1978	... .. Importación efectuada <sup>62</sup>	120.365.804
1979	... .. Importación efectuada <sup>62</sup>	90.776.146
1980	... .. Importación efectuada <sup>62</sup>	92.747.446
1981	... .. Importación efectuada <sup>62</sup>	76.821.523

## 5. DE LOS PRECIOS DEL MILLO Y GOFIO

Resultará curioso averiguar a qué precios pagaba el isleño el grano o el gofio en diferentes épocas; qué esfuerzo representaba para un jornalero el llevar a su casa el gofio de cada día, básico para el sustento de la familia, ya que lo mismo era empleado en la *mamadera* del infante que en el *escaldón* tomado por el abuelo antes de irse a la cama.

En la primera mitad del siglo XIX un obrero agrícola tenía que trabajar de sol a sol para ganar un jornal de dos reales o un almud de millo, según eligiera. Por lo

<sup>59</sup> JOSÉ MIRANDA GUERRA: *Ob. cit.*, pág. 172.

<sup>60</sup> *Canarias Económica*, 4 de febrero de 1952.

<sup>61</sup> *Canarias Económica*, 19 de enero de 1953.

<sup>62</sup> *Estadística del Comercio Exterior de la provincia de Las Palmas. Cámara Oficial de Comercio, Industria y Navegación de Las Palmas.*

tanto, el esfuerzo de todo un día equivalía a 5,500 kilogramos de maíz.

Ya en las postrimerías de la anterior centuria, en 1888, una fanega de millo (62,66 kilogramos) se vendía a 11 pesetas y el jornal se situaba sobre 1,25 pesetas diarias. El obrero del campo podía adquirir al finalizar su jornada laboral 7,122 kilogramos de maíz.

Si damos un salto en el tiempo y nos situamos en el año 1942, en plena guerra mundial, comprobaremos que el gofio costaba una peseta el kilo. Como entonces la población estaba sometida a un severo régimen de racionamiento, por la escasez mundial de víveres, la comparación se ha de hacer partiendo precisamente del precio del gofio y no del grano, toda vez que lo que se repartía era gofio. En esta época de penuria el peón ganaba un jornal diario de seis pesetas, lo que equivalía, por tanto, a 6 kilos de gofio <sup>63</sup>.

Tres lustros después, al finalizar los años cincuenta, el millo era vendido a 2,75 pesetas el kilo y en el mismo período el trabajador agrícola percibía un jornal de 27 pesetas diarias, con lo que le era posible comprar 9,818 kilogramos de maíz.

Por último, en nuestros días, en 1984 se vende el millo de importación entre 35 y 40 pesetas el kilo, según calidades; la media sitúa el precio en 37,50 pesetas el kilo. Por otra parte, el salario mínimo interprofesional está fijado hoy en 1.158 pesetas diarias, lo que equivale a 30,880 kilogramos de grano.

Conviene dejar constancia, como aclaración de lo dicho anteriormente, que 100 kilos de grano experimentan, al ser transformados en gofio, las siguientes mermas: 8 kilos en el proceso de tostado y otro tanto en la molienda. El quebranto puede aumentar según la intensidad del tueste. Con el 18 por 100 se obtiene el gofio normal, el de más aceptación popular; con el 20 por

<sup>63</sup> Cuando el gofio se suministraba a una peseta el kilo, el precio del aceite era a 4,60 el litro; el arroz, a 1,80 el kilo; el café, a 11 el kilo; los garbanzos, a 1,60 el kilo; las lentejas, a 1,80 el kilo y las judías, a 2,20 el kilo.

100, el denominado de *biberón*, empleado en la alimentación infantil; y con el 30 por 100, el dietético, para diabéticos y enfermos del estómago. Sus precios en 1984 son, respectivamente, éstos: 70, 75 y 80 pesetas el kilo, prácticamente el doble que el valor del grano en las tiendas <sup>64</sup>.

---

<sup>64</sup> Agradezco esta información a doña Pilar Suárez Rodríguez, hija del dueño del molino de Teror.

Paso por alto otras noticias sobre la molienda toda vez que mi buen amigo Juan Manuel Díaz Rodríguez prepara un amplio trabajo sobre los molinos de agua en Gran Canaria y del que ya conocemos algún adelanto. Cfr. *La Provincia*, 16 de agosto de 1983.

## CAPÍTULO V

### EL GOFIO DE MILLO

Quizá convenga insistir, como aclaración para aquellos lectores que no estén familiarizados con los hábitos alimenticios de los canarios, que se le da el nombre de *gofio* a la harina resultante de la molienda de los granos de un cereal que previamente han sido tostados. Aunque las costumbres han cambiado mucho en los últimos tiempos, todavía sigue siendo el *gofio* un coadyuvante eficaz de la dieta del isleño. El trigo, la cebada y el maíz son los tres cereales preferidos en Canarias, según las islas, con la participación minoritaria de una leguminosa: el garbanzo, que cuenta con bastantes adeptos en La Palma, Lanzarote y Fuerteventura.

En años de hambre, a consecuencia de sequías o guerras, se utilizó otra clase de *gofio* que no se puede olvidar como curiosidad lacerante, el procedente de la *yerba de vidrio*:

Es planta anual, y se cría con extraña abundancia en casi todas las costas marítimas de nuestras Canarias. Algunos pobres se alimentan de sus semillas en años estériles, tostándolas y reduciéndolas a *gofio* <sup>65</sup>.

Se suele mencionar también, pero impropriamente, el *gofio* de raíz de helecho como otro remedio para aca-

---

<sup>65</sup> JOSÉ DE VIERA Y CLAVIJO: *Diccionario...*, pág. 68.

llar la hambruna. Lo que se hacía con las raíces de los helechos hembras, una vez secadas al sol, cortadas en pequeños trozos y molidas, era una harina con la que se confeccionaban tortas o panes de aspecto y sabor muy poco agradables. Fray Juan de Medinilla, acompañante del obispo fray Valentín Morán en la visita pastoral que éste hizo a La Palma en 1758, nos habla consternado de las tales tortas:

Son [los palmeros] pobres de bienes de fortuna, pues lo pasan casi todos con pan de raíces de helechos... lo más de la gente come pan de helecho, unos con mistura, otros sin ella; y al helecho sin mistura llaman *extreme*, que es tal que no se puede explicar el horror que causa el verle, de modo que ni los anacoretas en los yermos tendrían la penitencia en la comida que padecen estos mis pobrecitos <sup>66</sup>.

Para el profesor Alvarez Delgado <sup>67</sup> la voz indígena *gofio*, por su etimología y su valor primario, significa *tostado*. Este matiz de *tostado* se mantuvo siempre vinculado a la palabra *gofio* hasta la hispanización de Canarias, y nunca se aplicó a la harina sin tostar. Posteriormente este valor primario se alteró, empleándose en sentido más amplio para designar un *alimento*.

El tostar los cereales antes de convertirlos en harina, moliéndolos manualmente entre dos piedras, fue práctica habitual en las tribus que poseyeron granos. Los ejemplos son abundantísimos. Sabino Berthelot <sup>68</sup> menciona, entre otros, a los habitantes del Atlas y de Berbería y hace una cita clásica referida a Virgilio: éste

<sup>66</sup> JOBÉ MIGUEL ALZOLA: *El manuscrito de fray Juan de Medinilla*. (Homenaje a Elías Serra Ràfols, La Laguna, 1970), t. I, pág. 14.

La *mixtura* a la que se refiere el manuscrito consistía en agregarle harina de lentejas a los panes para darles consistencia. Cfr. LUIS DIEGO CUSCOY: *Notas sobre el uso de la harina de raíz de helecho en las islas Canarias* (Santa Cruz de Tenerife, 1960).

<sup>67</sup> JUAN ALVAREZ DELGADO: *Sobre la alimentación indígena de Canarias: el gofio. Notas lingüísticas*, pág. 40.

<sup>68</sup> SABINO BERTHELOT: *Etnografía y anales de la conquista de las islas Canarias*. (Las Palmas de Gran Canaria, 1978), t. II, pág. 328.

nos muestra a Eneas en la costa africana mandando a sus compañeros tostar el grano que debían moler entre dos piedras :

..... Frugesque receptas  
Et torrere parant flammis, et frangere saxo.

### 1. UN NUEVO GOFIO

Pronto se percató el isleño que con el nuevo grano traído de las Américas se obtenía un gofio excelente, con un aroma y color que abrían el apetito al más desgano de los insulares; hasta tal punto que el paladar que se habituaba a él ya no quería mezclar con la leche o los potajes ni el de trigo ni el de cebada.

El consumidor cotidiano de gofio admite que el de trigo alimenta más que el de millo, que éste es más *desmayón*. En análogo sentido opinaba don Alonso de Nava Grimón, sexto marqués de Villanueva del Prado. Este ilustrado lagunero, tan curioso e inquieto como su amigo don José de Viera y Clavijo, halló en el gofio de millo las siguientes virtudes :

Este grano [el millo] corre regularmente más barato que el trigo... En igual cantidad específica es cierto que el trigo produce más gofio, pero el trigo se mide rayado y el millo colmado, de manera que, a pesar de aquella diferencia, la fanega de maíz da mucho más gofio que la de trigo, costando menos.

... Aunque se ha experimentado que el gofio de trigo es más substancioso y da mayor resistencia a los trabajadores, también ha acreditado la experiencia que un hombre no puede comer tanta cantidad de gofio de maíz como la que come de trigo, por lo que aquél llena o empacha más pronto, y así es mejor la fanega de millo porque da más y se come menos; circunstancia que acaso

lo haría desmerecer en tiempos de abundancia, pero no en los de escasez... <sup>69</sup>.

## 2. CRÍTICAS A LA ALIMENTACIÓN TRADICIONAL

El gofio de millo, en épocas pasadas, llegó a constituir el alimento básico de los grancanarios. Lo tomaban con todo y a todas horas, porque la limitación de medios económicos que tenían que soportar no les permitía cambios en la dieta, enriqueciéndola con la carne, el pan, los huevos, la leche, el pescado fresco, las grasas y otros productos de los que sólo disfrutaban ocasionalmente.

En los pueblos del interior de la isla, en los que la propiedad estaba muy dividida, un agricultor tenía que malvivir, rodeado de estrecheces, con las tres cosechas que obtenía de su pequeño cercado y de los animales que criaba, en corto número, para ayudar a la economía doméstica. La leche de sus vacas o cabras la empleaba en fabricar quesos destinados a la venta; el labrador y su familia se conformaban con tomar el suero que escurría cuando se presionaba la cuajada al hacer los quesos; este *tabefe* se hervía y tomaba mezclado con gofio. Los huevos tampoco formaban parte de la mesa del campesino. Los iban reuniendo las mujeres de la casa para comprar a los *pañeros* ambulantes telas, hilos, cintas, botones, etc. El pan se consideraba un lujo reservado para el día del Patrono. Cuando paría la esposa de un minifundista insular se mataba la gallina que estuviera ya cansada de poner huevos; el caldo era para la parturienta y la carne la saboreaban los familiares.

Esta alimentación monótona, pobre y desequilibrada, que podía ser tolerada únicamente por la benignidad de nuestro clima, la han criticado, desde diferentes pun-

<sup>69</sup> ALONSO NAVA GRIMÓN: *Una de las ventajas del gofio*. Manuscrito que se conserva en la biblioteca de la Real Sociedad Económica de Amigos del País de Tenerife (archivo de la Casa de Nava), t. 11. Este trabajo fue parcialmente publicado por Diego M. Guigou en 1948.

tos de vista, ilustres médicos preocupados por nuestras cuestiones, como Verneau, Víctor Grau-Bassas, Federico León y otros. Conozcamos sus opiniones:

Una estancia prolongada en el archipiélago, repartida entre 1876 y 1878, y de 1884 a 1887, permitió a René Verneau no sólo estudiar las peculiaridades antropológicas de la población aborigen, sino conocer con detalles los hábitos de los campesinos, cuyas costumbres contemplaba en el curso de sus excursiones por las islas. El régimen de comidas mereció, como no podía ser menos para un francés, especial atención y sobre él nos dice:

La alimentación de todos los habitantes [de Gran Canaria] se compone generalmente de gofio, como en todas las islas. Añaden un poco de pescado salado de mala calidad, que se vende medio podrido, papas, queso y frutas, entre las que los higos de leche y de pico desempeñan el mayor papel. Por la noche, la mujer hierve algunas hiervas en el agua, sin mantequilla ni grasa de ninguna clase, y este hervido sirve para amasar el gofio, en lugar de agua pura... Hoy en todos los pueblos importantes se puede comprar pan, pero los panaderos no tienen una clientela numerosa. Los campesinos lo consideran mucho menos nutritivo que el gofio y es raro que ellos lo utilicen. Lo que sí es cierto es que el gofio es de una digestión muy difícil y después de haber comido una cierta cantidad se quedan un buen período de tiempo sin sentir hambre...<sup>70</sup>.

Otro médico andariego del pasado siglo fue el doctor Víctor Grau-Bassas. Por causas que explico extensamente en la biografía que de él escribí<sup>71</sup>, y que no procede repetir en estas páginas, vivió desde 1885 a 1888 en los núcleos rurales de Gran Canaria. Fruto de estos prolongados contactos fue su obra *Usos y costumbres*

<sup>70</sup> RENÉ VERNEAU: *Cinco años de estancia en las Islas Canarias*. (La Orotava, 1981), pág. 194.

<sup>71</sup> JOSÉ MIGUEL ALZOLA: *Víctor Grau-Bassas, primer conservador de El Museo Canario*. (Las Palmas de Gran Canaria, 1980).

*de la población campesina de Gran Canaria.* De estas páginas seleccionaremos los párrafos que se refieren a la alimentación:

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 beduinos. El alimento principal y base de todos los demás es el gofio. 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... 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, cerrañas, berros, jaramagos, hinojo, pimpollos de calabacera, etc.

La mesa se prepara en el suelo sobre una estera de palma, que no falta ni en la cucva 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<sup>72</sup> 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 anterior<sup>73</sup>.

<sup>72</sup> *Borsolana*: jofaina o palangana.

<sup>73</sup> VÍCTOR GRAU-BASSAS: *Ob. cit.*, pág. 27.

La costumbre de comer sentados en el suelo se debía, según me ha comentado Lothar Siemens, a que el humo del fogón o del brasero en habitaciones mal ventiladas, como solían ser las cocinas campesinas, se va acumulando en la parte alta, quedando a ras del piso una zona respirable que aprovechaba la familia para hacer las comidas.

Las noticias que, por su parte, aporta el doctor Federico León García son del mayor interés, porque recogen sus experiencias como médico titular de la Vega de San Mateo (Gran Canaria) durante los años de 1881 a 1886. Contaba entonces el pueblo con 5.324 habitantes, de los cuales 2.500 eran varones y 2.824 hembras. De ellos poseían tierras en propiedad 4.110, dato significativo que demuestra lo dividido que estaba el suelo agrícola. Los jornaleros y sirvientes no llegaban a los dos centenares y los analfabetos pasaban de 4.000. La infrecuente inquietud de este médico rural quedó plasmada en las páginas de un pequeño libro titulado *Datos para la estadística médica de la Vega de San Mateo*<sup>74</sup>. He aquí las referencias sobre la alimentación:

... La inmensa mayoría de estos habitantes emplea una alimentación deficiente: unos, porque sus recursos no les consienten otra cosa; otros, son los más, porque tienen muy desarrollada la facultad del ahorro.

En las dos comidas que hacen al día, la primera de las once a las doce de la mañana y la segunda al oscurecer, nunca figuran las carnes; el día en que esto sucede, la comida ordinaria se convierte en un festín; y si bien es cierto que algunos conservan la carne de cerdo de invierno a invierno para usarla en muy contados días, esta carne salada, dura como si estuviese curtida, y llena de grasa, presenta tan grande resistencia a la acción desorganizante del jugo gástrico, que se convierte en una sustancia poco menos que indigesta. Descontando, pues, la carne de cerdo, es el régimen casi exclusivamente ve-

---

<sup>74</sup> La obra del doctor Federico León fue publicada en 1888 por la *Gaceta Médica Catalana*.

getal el empleado de preferencia: patatas, harina de maíz, legumbres diversas, hortalizas, y no siempre la leche y el queso. Sobre todo, no se concibe la comida del veguero sin la harina de maíz, el *gofio* como aquí se le llama. En polvo, tal como sale del molino harinero, rara vez mezclado con leche, con agua común o con la sucia y caliente que resulta de la cocción de hierbas y patatas, es absolutamente indispensable. No se sabe vivir sin él, se come a todas las horas del día, y encerrado en una talega de piel de cabrito es la vitualla por excelencia para las largas excursiones.

Este régimen vegetal, sin condimentos, produce languidez en las funciones digestivas, irrita el estómago por el considerable trabajo que le impone sin necesidad, provoca evacuaciones diarreicas por la considerable cantidad de sustancias no asimilables que pasan al intestino, y desarrollando menor suma de fuerzas, es capaz de empobrecer lentamente la sangre a pesar de la tradicional sobriedad de estos climas templados.

... Pero si no se emplea el vino en las comidas, en cambio abusan de aguardiente en las ventas del pueblo; y desde el primero hasta el último, sin poder anotar veinte excepciones, ingieren con placer dicha pócima. Sobre todo en ayunas el *tomar la mañana* está tan arraigado entre los vegueros, que es un hábito definitivamente contraído. Y no está lo malo en las mañanas, sino en las tardes y en las noches... <sup>75</sup>.

Las comidas que se han descrito eran el resultado de consumir únicamente los productos que habían producido las cortas tierras de la familia; en las casas campesinas se seguían unos principios de autoabastecimiento inflexibles. El final de estos yantares consistía en tomar cada comensal un vaso de agua, sacada del *bernegal* <sup>76</sup>, fumándose luego un *cartabuche* <sup>77</sup>. Si se hace

<sup>75</sup> FEDERICO LEÓN: *Ob. cit.*, pág. 48.

<sup>76</sup> *Bernegal*: vasija de barro cocido en la que se conserva el agua a muy agradable temperatura. Se coloca debajo de la piedra de destilar para ir recogiendo el agua que gotea de ésta.

<sup>77</sup> *Cartabuche*: otra denominación del cigarrillo de hebra fuerte llamado carretero. Vid. FRANCISCO GUERRA NAVARRO: *Contribución al léxico popular de Gran Canaria*. (Madrid, 1965), pág. 143.

mención de estos cigarrillos es porque el fuerte tabaco en ellos empleado, casi siempre de Virginia, se liaba no en papel sino en una camisa de maíz bien seca. ¡Hasta para este menester era útil el cereal americano!

### 3. ¿EL MAÍZ, MALSANO?

Bastantes grancanarios padecían en épocas pasadas y de forma endémica enfermedades de la piel. Ya George Glas, en el siglo XVIII, hablaba de lo frecuente que era aquí la *comezón* y lo atribuye al consumo de pescado salado, del salpreso, por parte de los isleños, que lo recibían de las costas de Berbería<sup>78</sup>.

Va mucho más lejos el doctor Fernando del Busto, médico militar y autor de una *Topografía médica de las Islas Canarias* publicada en Sevilla en 1864.

Es extraño, escribe, que se adviertan bastantes casos de elefantiasis; pero atendiendo al uso continuado que hacen estos naturales [de Gran Canaria] del pescado azul y salado, parece ser la verdadera causa de esta lepra<sup>79</sup>.

En los años en que escribía Fernando del Busto, el número de leprosos en la provincia era de 350, según datos consignados por los historiadores Millares Torres<sup>80</sup> y Déniz Grek<sup>81</sup>.

Como es evidente, nada tiene que ver el padecimiento de la lepra con el consumo de determinados alimentos. A partir del descubrimiento hecho por Hansen del bacilo causante de la enfermedad, parece ser que su propagación la motiva la convivencia con personas afectadas. Una vía de contagio pudo ser el crecido número

<sup>78</sup> GEORGE GLAS: *Ob. cit.*, pág. 113.

<sup>79</sup> FERNANDO DEL BUSTO Y BLANCO: *Topografía médica de las Islas Canarias*. (Sevilla, 1864), pág. 469.

<sup>80</sup> AGUSTÍN MILLARES TORRES: *Historia de la Gran Canaria*. (Las Palmas de Gran Canaria, 1861), pág. 366.

<sup>81</sup> DOMINGO DÉNIZ GREK: *Ob. cit.*, t. II, pág. 106.

de canarios que emigraban a Cuba temporalmente, para trabajar en la zafra y que, al regresar, después de haber vivido en contacto con braceros que padecían el mal en su fase inicial, se convertían en portadores del virus<sup>82</sup>.

Lo que sí es cierto es que las personas que se alimentan casi exclusivamente de gofio de millo pueden comprobar en su piel la aparición de manchas rosadas que, más tarde, se transforman en lesiones ásperas, endurecidas, o en ampollas en las manos, pies o cara. Estas manifestaciones epidérmicas van acompañadas de trastornos digestivos y debilidad general, que reaparecen cada primavera. La enfermedad producida por una dieta monótona a base de maíz se conoce con el nombre de *pelagra* y la motiva la carencia de ácido nicotínico (vitamina «B<sub>2</sub>» o «G») en los alimentos.

El doctor Federico León, antes citado, nos habla en su breve estudio sobre los habitantes de la Vega de San Mateo de enfermos que padecen:

Languidez en las funciones digestivas... evacuaciones diarreicas... El cutis a la intemperie se pone negro y duro, los apéndices pilosos caen de raíz, y la acción combinada del polvo, el sol, el aire y el agua, da a las piernas de estos labradores un aspecto particular y repugnante, como si estuviesen cubiertas de piel curtida. En ellas tienen asiento eczemas artificiales rebeldes a la curación...

¿No estaría tratando el doctor León García, sin saberlo, enfermos de *pelagra*?

¿Es el gofio de millo malsano? No, siempre y cuando la alimentación del que habitualmente lo consuma sea variada, diversa y equilibrada, y este cereal constituya un elemento más de su dieta, pero no el único ni el básico.

También los pueblos cuya alimentación se apoya exclusivamente en el arroz corren el grave peligro de pa-

<sup>82</sup> JUAN BOSCH MILLARES: "Hospitales de Gran Canaria. El hospital de San Lázaro". (Revista *El Museo Canario*, 1950), pág. 73.

decer el *beriberi*; y los navegantes que antaño iban a América en barcos de vela, sin poder probar alimentos frescos durante meses, contraían el *escorbuto*, por la falta de vitamina «C» en los productos que ingerían.

Hoy, en Gran Canaria, han cambiado los hábitos alimenticios como consecuencia de la elevación del nivel de vida y del trasvase de la población rural a la ciudad y a las zonas turísticas. El gofio de millo se sigue tomando, pero de forma accesoria, que es la manera saludable de disfrutar de la tan rica, sabrosa y aromática harina.



Fig. 1.—Escultura azteca que representa al dios del maíz



Fig. 2.—Molino de mano de los aborígenes de Gran Canaria. (Museo Canario.)

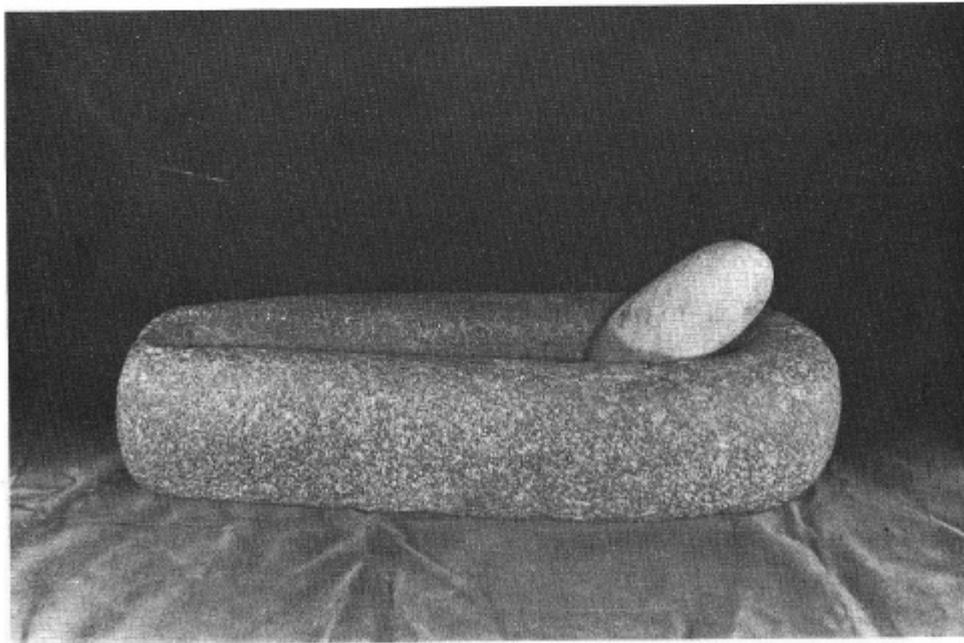


Fig. 3.—Mortero naviforme de los primitivos pobladores de Gran Canaria. (Museo Canario.)



Fig. 4.—Alfarera de Gran Canaria moliendo almagre. (Archivo fotográfico del Museo Canario.)

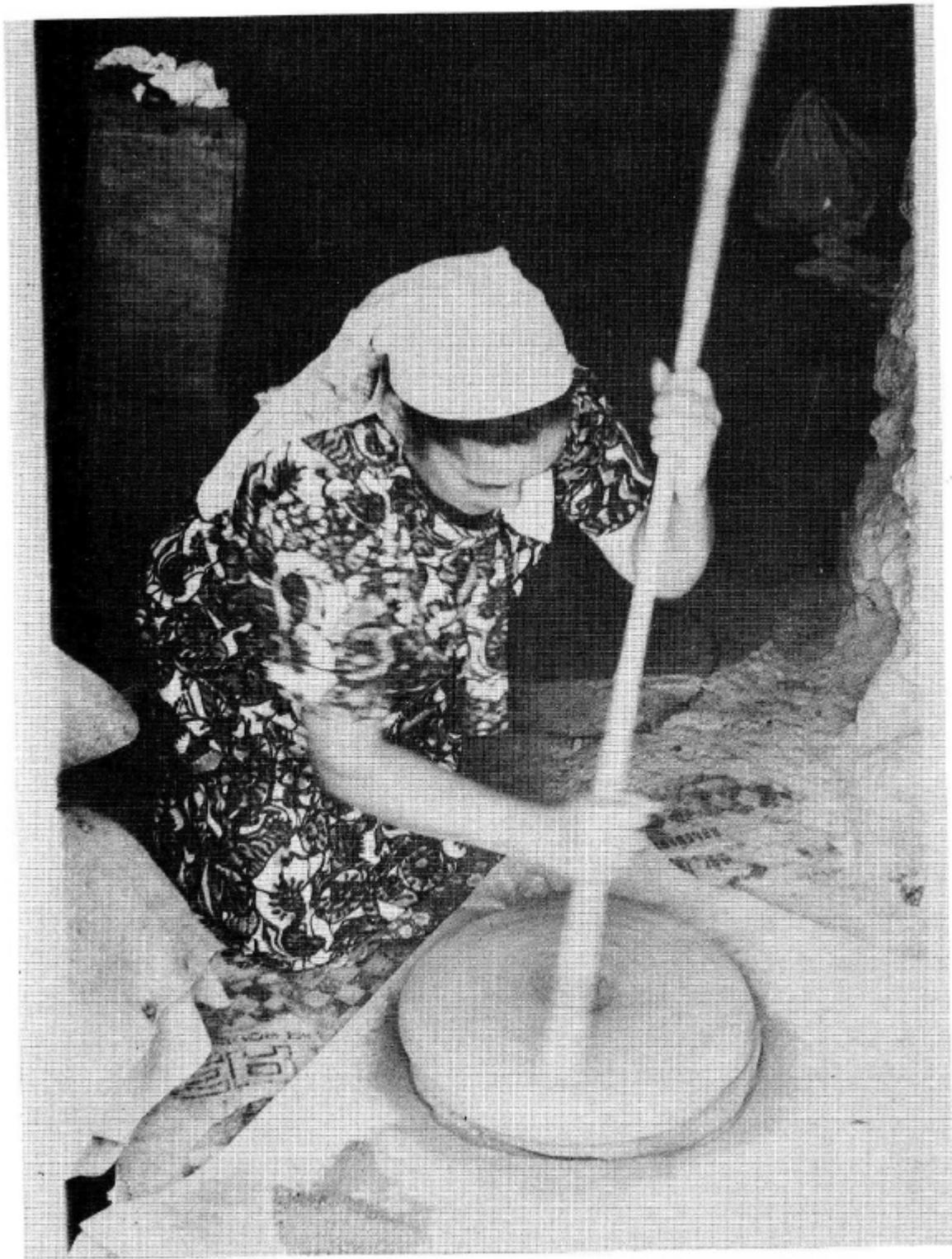


Fig. 5.—El molino, en plena rotación, impulsado mediante una larga pértiga.  
(Archivo fotográfico del Museo Canario.)

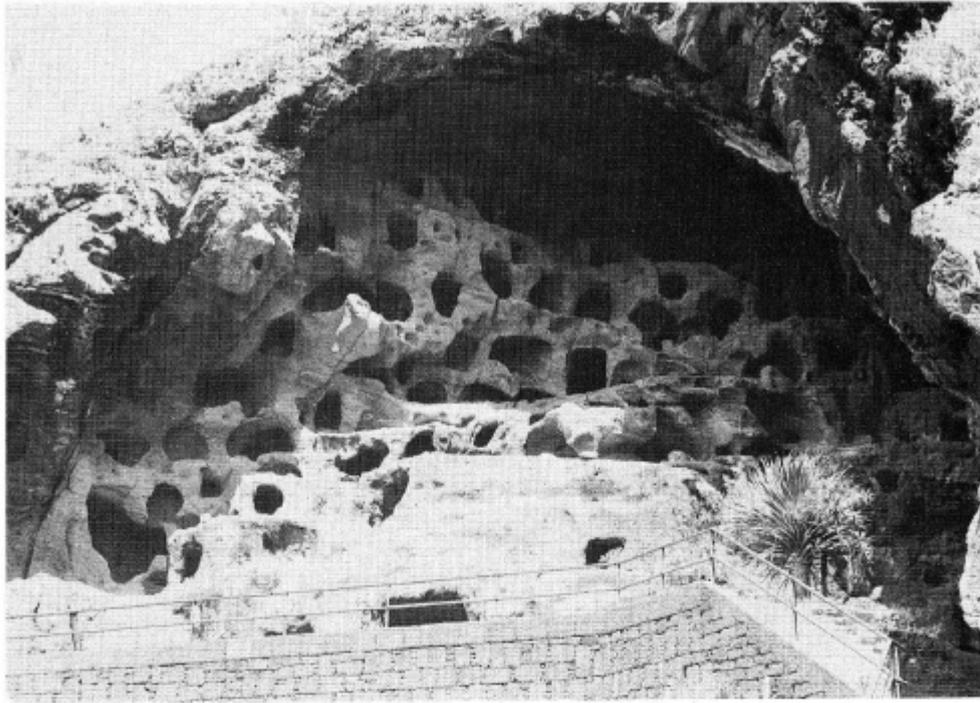


Fig. 6.—El granero colectivo conocido por Cenobio de Valerón, en Guía de Gran Canaria. (Archivo fotográfico del Museo Canario.)

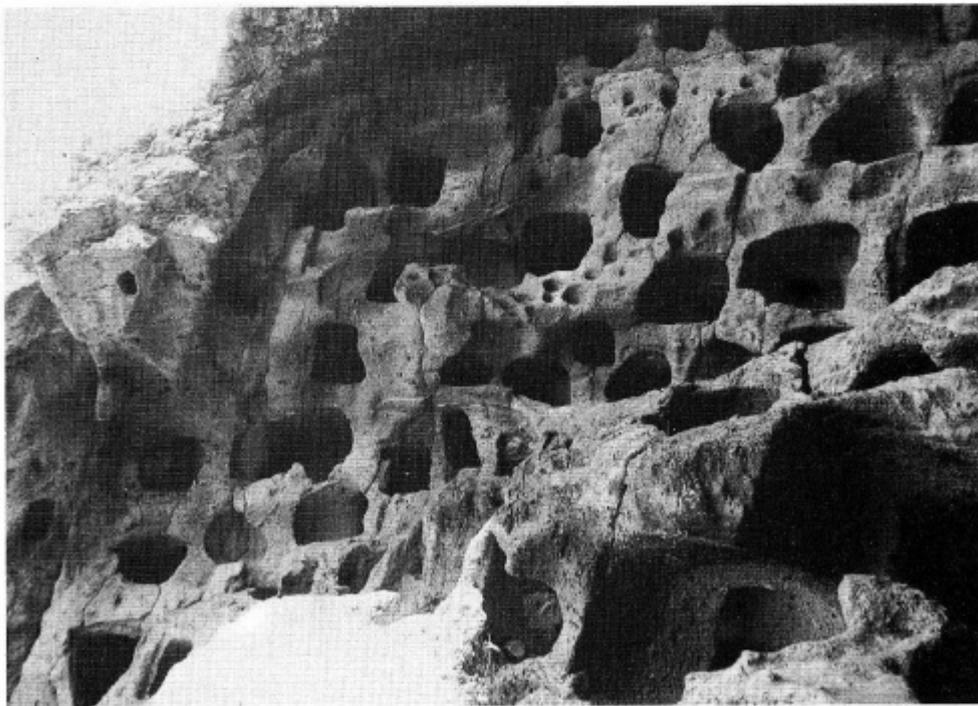


Fig. 7.—Detalle del Cenobio de Valerón

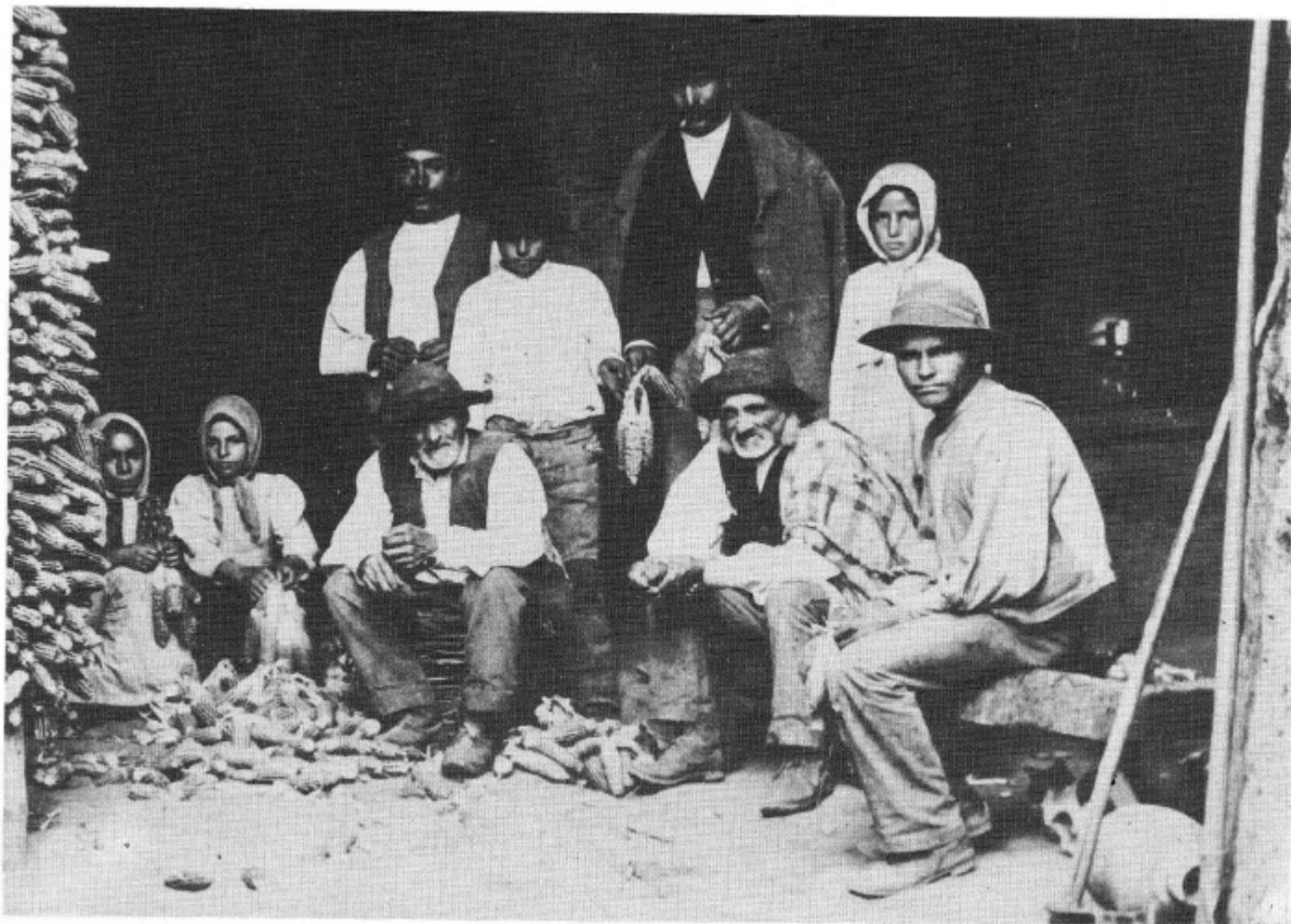


Fig. 8.—Campesinos de Gran Canaria descamisando piñas de millo. La fotografía fue hecha en los primeros años de nuestro siglo. (Archivo del Museo Canario.)

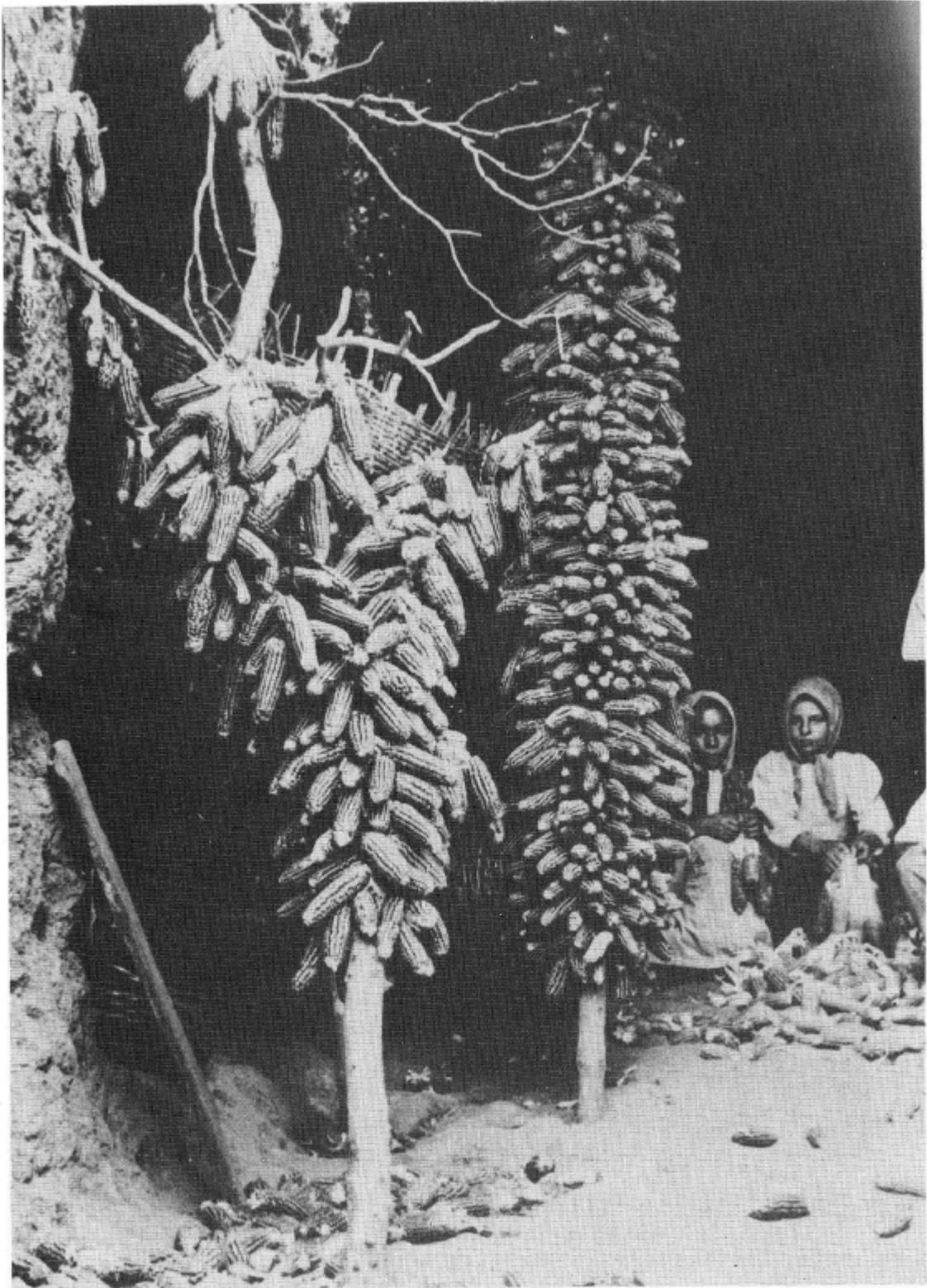


Fig. 9.—Mazorcas atadas por las camisas a unos mástiles con el fin de que se sequen los granos. (Archivo del Museo Canario.)



Fig. 10.—El Cristo de Telde (Gran Canaria), hecho con la médula de la caña del maíz en Michoacán (siglo XVI)

## CAPÍTULO VI

### EL GOFIO NUESTRO DE CADA DÍA

Se tratará en este capítulo de las diversas maneras en que los grancanarios utilizan el millo para su propia alimentación. El convertir el grano en *gofio* es, sin lugar a dudas, la forma más generalizada y común de consumirlo, pero no la única.

Desde que se recogen del cercado las piñas, estando éstas aún tiernas y jugosas, ya comienzan a ser adecuada materia prima para las más variadas combinaciones culinarias. Veamos algunas de ellas.

#### 1. QUÉ HACER CON LOS GRANOS TIERNOS

a) *Piñas asadas*.—Para comer en pleno campo, junto a los rescoldos de una hoguera. Se acercan las piñas a las brasas, evitando que los granos se chamusquen; después se humedecen con agua y sal. Han de ser tomadas bien calientes.

b) *Cochafisco*.—En una cazuela de barro se mezclan granos de millo tierno con un poco de sal o de azúcar (indistintamente) y se pone el recipiente sobre el fuego hasta que esté dorado el maíz; luego, del tostador a la boca.

c) *Piñas en el puchero*.—En el puchero canario de otros tiempos, presididos por la austeridad, las hortalizas estaban en mayoría con relación a la carne y sus derivados. De este cocido formaban parte, además de los necesarios condimentos, batata, calabaza, papas en abundancia, col, calabacines, habichuelas, peras, zanahorias y piñas tiernas; una, al menos, por cabeza.

d) *Potaje de millo*.—Para confeccionar este sabroso potaje se debe utilizar millo tierno; de hacerlo con granos secos será necesario ponerlos de remojo con un día de antelación. Lleva, además, papas, batata, calabaza, cebolla, tomate, aceite y pimentón.

e) *Costillas de cerdo con piñas tiernas*.—Es éste un sustancioso compuesto, cuya receta agradezco a Eloísa González-Coviella. Ingredientes para seis personas: seis piñas tiernas, 750 gramos de costillas saladas, 250 gramos de tocino fresco; tres o cuatro papas medianas por persona, un manojo grande de cilantro y unas cabezas de ajo. Preparación: La noche anterior se han de dejar de remojo las costillas. En el fondo de una cazuela se ponen las costillas cortadas, las piñas, también cortadas en dos o tres trozos cada una, y el tocino fresco. Se le añade agua hasta que queden cubiertos los ingredientes y se hierve durante cuarenta y cinco minutos. Después se le añaden las papas y un majado hecho con cilantro, ajos, pimienta verde y sal, y se sigue hirviendo a fuego lento hasta que las papas estén cocidas. Se sirve acompañado de un mojo de cilantro (tomando del caldo el líquido suficiente para hacer el mojo) y de gofio escaldado, al que se le agregan trocitos de tocino.

## 2. QUÉ HACER CON LOS GRANOS TRITURADOS

Los alimentos de este segundo grupo se han de preparar con el grano bien seco, triturado, machacado en un mortero pero no molido:

a) *Chafarraño*.—Esta palabra la registra el Diccionario de la Real Academia como canarismo. Es la galleta hecha con maíz. Viera y Clavijo la menciona en su obra ya citada<sup>83</sup>, y Agustín Millares Cubas<sup>84</sup> la recoge como *picarraño* y dice que es una suerte de pan o torta de forma alargada, que se hace con millo machacado, agua, sal, matalahúga y se cuece en el horno. Ya hoy no se suele confeccionar el *pan de millo*, tan frecuente antaño en los tenderetes de las fiestas de los pueblos.

b) *Frangollo*.—En Castilla se llama *frangollar* a la operación de quebrantar el grano, de machacarlo. Aquí, en Gran Canaria, denominamos *frangollo* a un plato que también tiene como fundamento el millo triturado. La receta es sencilla y sus ingredientes son: un almud (4 1/2 kilos) de maíz, un kilo de azúcar, agua, sal, matalahúva y cortezas de limón.

Se tritura el grano en un mortero hasta convertirlo en *rollón*; luego se cierne para separar la parte más gruesa de la fina, quitándole al mismo tiempo ciertos residuos (corazón, tamo, etc.). De la parte fina aún se ha de prescindir de la más fina, que se desechará.

Tanto el rollón grueso como el fino se lavará bien y por separado para limpiarlo de las partículas que quedan flotando en el agua. Mientras se hace esta operación se pone al fuego un recipiente con agua. Una vez ésta en ebullición se le agrega el rollón grueso con un poco de sal y a los dos o tres minutos se le añade la matalahúva y las cortezas de limón. Desde el momento en que se vierta en el caldero el rollón grueso se ha de estar moviendo la mezcla con una cuchara de madera. A la hora u hora y media de estar hirviendo a fuego vivo se le añade el rollón fino, convenientemente mezclado con agua caliente (nunca fría), y se sigue removiendo sin parar. Cuando se vea que el frangollo va a estar guisado se le incorpora el azúcar y continuará al fuego un poco de tiempo más.

<sup>83</sup> JOSÉ DE VIERA Y CLAVIJO: *Diccionario...*, pág. 263.

<sup>84</sup> AGUSTÍN MILLARES CUBAS: *Cómo hablan los canarios*, pág. 117.

La masa, aún caliente, se volcará en platos hondos, escudillas o bandejas. Cuando el frangollo se enfría adquiere consistencia y un color amarillo un tanto oscuro, pudiéndose cortar en trozos como si se tratara de un queso. Se toma con leche (caliente o fría) o con miel.

Este plato no es sólo una golosina, también ha sido el sustento de muchas personas en tiempo de escasez. En Fuerteventura, por ejemplo, durante los años de la última guerra, era habitual tomarlo por las noches para cenar. En las casas se procuraba triturar el grano en lugares recónditos, sin hacer mucho ruido, con el fin de que los vecinos no se enteraran de su preparación, porque no estaba bien visto que una familia tuviera que alimentarse con frangollo, obligada por las circunstancias <sup>85</sup>.

### 3. ALGUNAS MANERAS DE TOMAR EL GOFIO

El millo tostado y molido posteriormente hasta convertirlo en aromática harina, el *gofio*, se puede tomar de mil formas distintas y añadido a los más variados alimentos. Si se pretendiera hacer una lista de las posibles combinaciones en las que participara el gofio resultaría siempre incompleta. Por eso, en la relación que sigue sólo se mencionarán aquellas maneras más frecuentes, pero dejándola abierta para que el lector le añada otras que sean de su particular gusto:

a) *Gofio en polvo*.—Es la manera más elemental y simple de tomarlo. Invita a *polvear* gofio su agradable aroma y su hermoso color ocre tostado. Es frecuente que quien así lo consume se añusgue, pero sin graves consecuencias.

b) *Gofio con azúcar*.—Mezcla que a los niños les gusta muchísimo y hasta suele formar parte de sus juegos, cuando ellos mismos organizan sus comistrajos.

<sup>85</sup> Agradezco a mi buen amigo Abundio Felipe Lima la noticia de esta costumbre majorera.

c) *Gofio con vino*.—Mejunje que tomado en ayunas estimula el apetito. Se le considera, por tanto, un eficaz reconstituyente.

d) *Gofio con plátanos*.—La fruta apropiada es la bien madura. Se desmenuzan los plátanos y se van mezclando con el gofio hasta lograr una masa suave.

e) *Gofio con miel*.—La miel preferida es la de caña, a la que se le agrega el gofio poco a poco, batiendo ambos ingredientes con un tenedor. La densidad de la mixtura queda a gusto del consumidor.

f) *Ralatén*.—Así llamaban en los barrios populares de Las Palmas al té con gofio, que en otros tiempos se solía tomar al desayuno o a la cena. En toda la isla es usual todavía, en personas de edad, ponerle gofio a las infusiones de manzanilla, tila, nogal, pazote y yerbaluisa. El café no se escapa tampoco de la mixtura <sup>86</sup>.

g) *Gofio con leche*.—Alimento excepcional de delicioso sabor. En las zonas rurales se emplea la leche recién ordeñada, aún tibia y espumosa, tanto de vaca como de cabra. Los que viven sobre el asfalto recurren a la leche en polvo.

A la leche con gofio se le daba en ocasiones una mayor consistencia, hasta hacer con la masa una pella o pelota. Después era envuelta en una servilleta y servía de viático al campesino cuando éste emprendía un viaje largo.

h) *Gofio con beletén*.—La primera leche que dan las reses después de parir recibe en Canarias el nombre de *beletén* (el *calostro* castellano). Esta primicia, previamente hervida, es tomada con gofio por los campesinos. El beletén que se obtiene el primer día precisa ser rebajado con un poco de agua al momento de ponerlo al fuego.

i) *Gofio con tabefe*.—En Gran Canaria recibe tam-

<sup>86</sup> Agradezco a mis buenos amigos Juan Pérez Navarro y Juan Rivero Ortega las curiosas noticias sobre costumbres campesinas que me han relatado.

bién el nombre de *tabique* la parte líquida o suero que se separa de la leche al cuajarse ésta para hacer quesos. El *tabefe* con gofio era comida obligada en las casas campesinas que tuvieran reses e hicieran quesos.

j) *Gofio al puño*.—Es el amasado con agua y sal y se trabaja con los puños. Se le suele dar la forma de una barra de pan para cortarla en rodajas. Estas, mojadas en *mojo colorado*, son complemento del sancocho de cherne.

k) *Sopa de gofio*.—En caldo frío, de carne o pescado, se disuelven unas cucharadas de gofio, en proporción al número de comensales. Luego se colocará el caldero sobre el fuego para que hierva un rato.

l) *Gofio escaldado*.—Si el gofio se mezcla y amasa con caldo hirviendo, sin que luego vuelva al fuego el preparado, obtendremos el gofio escaldado.

m) *Gofio con potajes*.—Con el gofio enriquece el gran canario los potajes de verduras, de jaramagos, de berros, de rábanos, de coles, el caldo de papas y hasta las simples papas sancochadas.

n) *Escaldón de leche*.—Se disuelve en leche fría un poco de gofio, se le agrega azúcar y se pone al fuego hasta que hierva y espese ligeramente. Con escaldones se han criado muchas generaciones de niños canarios.

ñ) *Escaldón de tocino*.—Se deshace el tocino a la lumbre, luego se le añade agua y un majado de ajos y cominos; más tarde se le va agregando el gofio, sin dejar de revolverlo, hasta que espese. Por último se le incorporan unos torreznos bien fritos.

#### 4. POSTRES EN LOS QUE PARTICIPA EL GOFIO

a) *Helado de gofio*.—No lo he tomado nunca, pero en la V Mesa Redonda Internacional de Gastronomía, celebrada en octubre de 1980 en el hotel Oasis, de Maspalomas (Gran Canaria), fue servido con gran aceptación

este postre y elogiado por el crítico Xavier Domingo <sup>87</sup>.

b) *Turrón de gofio*.—Popular golosina, que no falta, a lo largo del año, en ninguna de las fiestas patronales de la isla. Las turroneiras exhiben su dulce mercancía en unas arcas pintadas de azul, protegidas del sol y el relente por un generoso paraguas. Su receta, según Josefina Mujica <sup>88</sup>, es como sigue: Ingredientes: 1.150 g. de miel de abeja, 1.150 g. de miel de caña, 250 g. de azúcar, 750 g. de almendras, tres claras de huevo, gofio, ralladura de un limón, matalahúva y canela. Se pone la miel y el azúcar en una cacerola sobre el fuego; cuando esté derretida y tenga un poco de punto se aparta de la lumbre, se bate un poco y se le van añadiendo las claras a punto de nieve; se revuelve todo muy bien, luego se vuelve a poner al fuego y se le añaden las almendras hechas trocitos, con el luquete de limón, canela y matalahúva molida y el gofio necesario. Se revuelve bien y se pone en unos moldes redondos forrados de obleas, donde después de frío endurecerá.

c) *Rapaduras de gofio*.—Llamamos *rapadura* a una golosina de forma cónica, preparada principalmente con miel y gofio, de gran tradición en Canarias. Es el legado de aquellos prósperos años en los que el cultivo de la caña de azúcar significó riqueza para algunas de nuestras islas. Su nombre es uno más de los muchos portuguesismos que nutrieron el habla de la región. El profesor José Pérez Vidal acaba de dedicar a la *rapadura* un estudio modélico, en el que desentraña el origen de esta popular golosina <sup>89</sup>.

Josefina Mujica incorpora a su *Cocina canaria* <sup>90</sup> dos recetas, con ligeras variantes, para preparar este postre. Como la primera de ellas se refiere concretamente a la *rapadura palmera*, reproduciré la segunda, porque creo

<sup>87</sup> Cfr. *Cambio 16*, núm. 466, de 3 de noviembre de 1980.

<sup>88</sup> JOSEFINA MUJICA: *100 recetas de la cocina canaria* (Las Palmas de Gran Canaria), pág. 117.

<sup>89</sup> JOSÉ PÉREZ VIDAL: "La rapadura", revista *El Museo Canario*, año 1983.

<sup>90</sup> JOSEFINA MÚJICAS *El libro de la cocina canaria*. (Las Palmas de Gran Canaria, 1982), pág. 158.

que interpreta mejor la manera de elaborar la de Gran Canaria. *Ingredientes*: 1 l. de miel de caña, 500 g. de azúcar, 150 g. de almendras horneadas y molidas, tres cucharadas, no muy colmadas, de gofio, un poco de ralladura de limón, canela molida y matalahúva molida. *Preparación*: Se pone un cazo al fuego con la miel y los demás ingredientes, menos las almendras y el gofio. Se hierve todo hasta que forme punto fuerte. Se separa del fuego, batiéndose hasta que espese; entonces se le ponen las almendras y se vuelve al fuego hasta que se ponga claro. Se aparta, se le agrega el gofio y se vacía rápido en los moldes.

Es curioso señalar que los moldes, en la isla de La Palma, son generalmente de tela, y aquí, en Gran Canaria, de hojalata o barro.

## 5. ESQUELETO DE PAN

Como ha podido leerse en las líneas anteriores, el gran canario ha puesto siempre a prueba su imaginación para diversificar las maneras de tomar el gofio y obtener de él variados sabores, según las mixturas: la necesidad estimula el ingenio. El gofio ha sido durante casi cuatrocientos años el compañero inseparable del isleño en la dura brega de cada día; ha constituido el *maná* que ha colmado, o al menos *entretenido*, los estómagos de estos hombres ejemplarmente austeros durante tan largo peregrinar.

Ha sido don Miguel de Unamuno, desterrado en Fuerteventura en los años veinte, quien con más emocionada penetración nos ha dicho lo que es y significa el gofio para el canario:

Pellas de gofio, pan en esqueleto,  
 forma a estos hombres —lo demás conduto—  
 y en este suelo de escorial, gris y enjuto,  
 como pasó el abuelo pasa el nieto  
 sin hojas, dando sólo flor y fruto.

## CAPÍTULO VII

### CRISTOS DE MAIZ

Quizá antes de que llegaran a Gran Canaria los primeros granos del nuevo cereal para ser sembrados en sus campos, ya estaban en la isla algunas imágenes modeladas con la médula de la caña del maíz, procedentes de América. Parece que no se debe concluir este libro sobre el millo sin dejar puntual constancia de tan singular aportación a nuestro patrimonio artístico.

Las imágenes hechas a base de la médula de la caña del maíz tienen su origen en el estado de Michoacán (Méjico), y en ellas emplearon los indios tarascos las antiguas técnicas que poseían para confeccionar sus ídolos. Posteriormente, aleccionados por el obispo don Vasco de Quiroga se dedicaron de lleno a la estatuaria religiosa, dando origen a una pujante escuela escultórica de carácter popular <sup>91</sup>.

La materia prima se obtenía extrayendo la médula de la caña del maíz que, una vez seca, trituraban muy bien. Al mismo tiempo era preparado un engrudo vegetal que se mezclaba con el polvo, formándose con todo ello una pasta adecuada para el modelaje. Con las propias cañas y las hojas, atadas entre sí, se hacía un armazón o esqueleto que se recubría con la pasta hasta lograr

<sup>91</sup> ENRIQUE MARCO DORTA: *Arte en América y Filipinas*. (Volumen XXI de *Ars Hispaniae*), pág. 103.

la veraz reproducción de la imagen deseada. Las esculturas quedaban huecas y, por lo tanto, ligerísimas de peso. La cabeza y extremidades solían ser de madera.

Los talleres artesanales de Michoacán prestaron preferente atención al modelado de cristos, y de ello tenemos buena prueba en el archipiélago, donde se conservan las siguientes piezas: el Cristo de Telde, el Cristo de la Misericordia, iglesia de Santa Ana de Garachico, el Señor difunto, iglesia de San Marcos de Icod y el Cristo de los Remedios, en Los Llanos de Aridane <sup>92</sup>.

### 1. EL CRISTO DE TELDE

El de Telde (Gran Canaria) recibe culto en lo alto del extraordinario retablo de la capilla mayor del templo de San Juan Bautista. Es una escultura de 2 m. de alto, con un peso que no llega a los 7 Kg. La más antigua referencia a su origen americano se halla en el manuscrito del historiador Tomás Arias Marín y Cubas, fechado en 1694, y en el que se consigna la siguiente noticia:

Tiene la parroquia de Telde en el testero de la capilla mayor, sobre el sagrario, un crucifijo, cuerpo grande, el rostro divinamente hermoso, muy devoto y de muchos milagros; su fábrica fue en las Indias occidentales de mano de españoles, que allá se hubo de los primeros frutos de vino y azúcar de esta isla y lugar de Telde en las primeras poblaciones de Indias; su materia es fungosa, papírea o bobicínea, del corazón de piñas de maíz semejante al blanco del corazón del ramo de la higuera, del junco o hinojo <sup>93</sup>.

Según la diligente y ejemplar investigación llevada a cabo por el que fue párroco de San Juan Bautista, el

<sup>92</sup> DOMINGO MARTÍNEZ DE LA PEÑA: "Esculturas americanas en Canarias". (*II Coloquio de Historia Canario-Americana*), t. II, pág. 477.

<sup>93</sup> TOMÁS ARIAS MARÍN Y CUBAS: *Historia de las siete islas de Canaria, origen, descubrimiento y conquista, Año 1964*. (Copia manuscrita del Museo Canario), cap. XVIII.

doctor don Pedro Hernández Benítez, la efigie del Crucificado llegó al templo teldense entre los años 1552 y 1556<sup>94</sup>. Es posible que en tan temprana fecha aún fuera desconocido el trigo de Indias en Gran Canaria, pero, en cambio, los isleños ya se postraban por entonces a rezar ante imágenes hechas con maíz.

## 2. EL CRISTO DE LA VERA CRUZ

Hasta ahora se ha tenido al Cristo de Telde como la única pieza que ha existido en Gran Canaria modelada con la médula de la caña del maíz y estimo que no es así. Después de repasar detenidamente la iconografía de los crucificados de nuestra isla creo que tuvimos otro, de gran renombre, que por desgracia no pudo soportar el peso de los siglos. Me refiero a la antigua efigie del Cristo de la Vera Cruz, Patrono de la ciudad de Las Palmas de Gran Canaria, que fue necesario sustituir por otra esculpida por José Luján Pérez en los últimos años del siglo XVIII a causa de su pésimo estado de conservación.

La pista me la dio la lectura de unos párrafos de la obra *Recuerdos de un noventón*, del cronista Domingo José Navarro, libro escrito en las postrimerías del pasado siglo. Habla en sus páginas de una *imagen de cartón* que el tiempo fue desintegrando:

La efigie era de cartón, bien modelada, y tenía la cabeza cubierta con cabello natural, cuyos bucles, cayendo sobre el cuello, al moverlos el aire, producían respetuoso temor. Pero se deterioró de tal manera que fue necesario sustituirla por el actual Crucificado... El tiempo y los insectos la deterioraron de tal modo que, en los años a que nos referimos, se le daba el culto cubierta con un velo verde...<sup>95</sup>

<sup>94</sup> PEDRO HERNÁNDEZ BENÍTEZ: *El Santo Cristo del altar mayor de la parroquia d San Juan Bautista de Telde*. (Telde, 1955), pág. 29.

<sup>95</sup> DOMINGO JOSÉ NAVARRO: *Recuerdos de un noventón*. (Las Palmas de Gran Canaria, 1971), págs. 31 y 111.

Tres noticias importantes contiene el párrafo que se acaba de transcribir y parece oportuno comentarlas por separado :

a) *Imagen de cartón*

No es extraño que el cronista Navarro, quien quizá pudo examinar restos de la antigua imagen en algún desván del templo, llamara *cartón* al material con el que estaba modelada, porque tanto a la vista como al tacto lo parece. Por otra parte, hoy denominamos peyorativamente *santos de cartón piedra* a los fabricados en serie, en Olot, utilizando yeso, fibras, blanco de España, cola y aceite secante.

b) *Pelo natural*

No todos los crucificados de la escuela de Michoacán tenían el pelo esculpido, como el de Telde; los había también con peluca de cabellos naturales. Tal es el caso de la desaparecida escultura a la que me estoy refiriendo. Aún en la actualidad pueden contemplarse en Méjico las efigies del *Cristo de la Preciosa Sangre*, de Morelia, y el de la *Tercera Orden*, de Pátzcuaro, que poseen cabelleras de pelo natural y están hechas con la técnica de los tarascos.

c) *Deterioro*

Los que conocemos bien la baja Vegueta hemos podido comprobar el enorme grado de humedad salitrosa que en ella se padccc. La carpintería de los edificios y el revoco de sus paredes experimentan un continuo deterioro por la inmediatez del mar. Teniendo en cuenta la ubicación de la iglesia de San Agustín, es explicable que

una escultura construida con polvo de caña y engrudo se reviniese poco a poco hasta quedar deshecha. La de Telde, en cambio, ha estado climáticamente mejor protegida.

\* \* \*

Creo que no hay inconveniente en admitir que este Cristo pudo ser coetáneo del de Telde. Su historia arranca de la infancia de la ciudad de Las Palmas de Gran Canaria. Recién fundado el Real de Las Palmas se estableció una mancebía en el lugar que más tarde ocuparía el convento de los agustinos. El negocio debió resultar próspero, porque el Concejo solicitó y obtuvo de la reina Isabel, el 2 de mayo de 1503<sup>96</sup>, que lo que rentara la casa de mujeres fuera para atender los gastos ordinarios y otras necesidades del dicho Concejo. Más tarde, como desagravio por el ejercicio de tan torpe comercio y en acción de gracias por haber quedado limpia la población de una grave epidemia, las salas de la mancebía se convirtieron en ermita, bajo la advocación de la *Vera Cruz*. El acuerdo del Concejo data del año 1524. Poco después pudo entronizarse en el templo el Cristo de Indias.

El Ayuntamiento ostenta el patronazgo sobre la imagen, derecho que ha defendido en diferentes épocas acaloradamente. Sus regidores tenían el título de *esclavos del Señor*, y concurrían a la procesión de la *Vera Cruz* vestidos de hopas de seda encarnada<sup>97</sup>.

### 3. INGRATITUD

Y éstas son las noticias que he logrado allegar sobre el humilde millo, el grano americano que durante siglos ha constituido el fundamento de la alimentación de los grancanarios. Somos un pueblo ingrato. El nombre de

<sup>96</sup> PEDRO CULLEN DEL CASTILLO: *El Libro Rojo*. (Las Palmas de Gran Canaria, 1947), pág. 26.

<sup>97</sup> DOMINGO JOSÉ NAVARRO: *Ob. cit.*

este cereal no aparece en el callejero de la ciudad de Las Palmas de Gran Canaria y, en cambio, figuran en él la malva, la azucena, el helecho, el jazmín, el cocotero, el bambú, el comino, el lirio, la retama, el cardo, la guayaba y otros muchos del reino vegetal. Tampoco al *gofio* se le ha dedicado una vía, cuando la tiene hasta el gato, concretamente en el barrio de San Nicolás.

Creo que ya es hora de reparar tal olvido y mientras llega ese momento quiero que estas páginas sirvan para recordar lo que ha significado el millo para nuestra isla.

# APENDICE

En las estadísticas de las islas Canarias, confeccionadas en el primer decenio del siglo XIX por Francisco Escolar Serrano <sup>98</sup>, se recogen datos sobre el cultivo del maíz en Gran Canaria que complementan las noticias consignadas en páginas anteriores. Nos ha parecido preferible no dispersar tan valiosa información dentro del texto, sino ofrecerla seleccionada y resumida en el presente apéndice. Por tal motivo, las dos menciones que ya hemos hecho de Escolar y Serrano en el capítulo IV de esta obra se vuelven a incluir seguidamente.

#### AGAETE

Sus mejores tierras se dedican a maíz, y las inferiores a trigo y cebada. El regadío se extiende a 450 fanegadas.

Producción de maíz al año: 4.965 fanegas. Precio medio: 70 reales.

Producción media de una fanegada de regadío: 70 fanegas de maíz en las dos cosechas al año. Las tierras son tan buenas que no se estercolan.

Semilla que lleva la fanegada de regadío: Dos celemines y medio de maíz en cada cosecha.

Gastos de cultivo de la fanegada de riego: 532 reales; no está incluido el diezmo, semilla y renta ni algunas labores menores que hace la familia.

Valor medio de la fanegada de regadío: 2.167 pesos o 16 veces la renta.

#### AGÜIMES

Quinientas fanegadas de tierras de primera calidad se plantan de maíz y lino.

Una fanegada de regadío lleva las siguientes labores cuando se destina a maíz: Dos yuntas y media la barbechan; 11 peones la cavan, plantan y alinean los surcos; 10 cogen y deshojan la cosecha; 250 reales para el estiércol necesario; 30 reales y la comida a quien dirige el riego; 28 reales y medio, la compostura de las acequias principal y particular; 17, a las bestias que conducen el grano al granero, y 16, el importe del desgranado del maíz. Después de la recolección, si se quiere obtener otra cosecha de

---

<sup>98</sup> La obra, con el título de *Estadística de las islas Canarias: 1793-1806*, de FRANCISCO ESCOLAR Y SERRANO, ha sido publicada por el CENTRO DE INVESTIGACIÓN ECONÓMICA Y SOCIAL DE LA CAJA ÍNSULAR DE AHORROS. GRAN CANARIA-LANZAROTE-FUERTEVENTURA, con una introducción de Germán Hernández Rodríguez. (Las Palmas de Gran Canaria, 1984).

maíz hay que dar nuevas labores. Si se siembra de maíz, los mismos e iguales costos que la primera vez, pero con la desventaja de una producción inferior en dos o tres fanegas.

Producción de maíz al año: 7.600 fanegas. Precio medio: 90 reales.

Producción media de una fanegada de regadío: 68 fanegas de maíz en las dos cosechas, o la mitad en maíz y 20 fanegas de trigo o cebada o 12 manadas de lino.

Gastos de cultivo de la fanegada de riego: 675 reales vellón.

Valor medio de la fanegada de regadío: 1.637 pesos o 33 veces la renta.

#### ALDEA DE SAN NICOLAS

Producción de maíz al año: 1.950 fanegas. Precio medio: 90 reales.

Producción media de una fanegada a medio riego: Siete fanegas de maíz y 46 fanegas de judías.

Semilla que lleva la fanegada: Un celemin de maíz y medio de judías.

Gastos de cultivo de la fanegada de medio riego: 100 reales, sin incluir el estiércol, renta, semilla, diezmos y algunas labores menores.

Valor medio de la fanegada de regadío: 90 pesos, porque tienen sólo medio riego.

#### ARTENARA

Producción de maíz al año: 512 fanegas. Precio medio: 90 reales.

No hay tierras de riego.

Producción media de la fanegada de secano: Cinco por uno.

Semilla que lleva la fanegada de secano: Nueve celemines; descansan un año.

Gastos de cultivo de la fanegada de secano: 196 reales, sin contar semillas, rentas ni diezmos.

Valor medio de la fanegada de secano: 76 pesos la de mediana altura; *de costa no las hay*.

#### ARUCAS Y FIRGAS

Producción de maíz al año: 11.898 fanegas. Precio medio: 75 reales.

La mano de obra necesaria para obtener una cosecha de maíz en una fanegada de tierra es de cuatro mujeres para poner la simiente, cuatro peones en los riegos, dos recolectan la cosecha, tres la descamisan y diez la desgranar; pero algunas tierras que son bastante arcillosas llevan, además de las labores referidas, cuatro peones para cavarlas. El maíz se siembra en marzo, abril y mayo, para recolectar en agosto, septiembre y octubre, momento en que se vuelve a sembrar de legumbres.

Producción media de la fanegada de riego: Siete fanegas de maíz u ocho y media de trigo, dos fanegas de judías y una bota de mosto de las viñas plantadas en las orillas.

Gastos de cultivo de la fanegada de riego: 229 reales; no está incluido el estiércol.

Valor medio de la fanegada de riego: 633 pesos.

## GALDAR

Ochocientas fanegadas de tierras de primera clase están dedicadas a maíz, trigo, papas, judías y lino.

Antes de sembrar el maíz se dan a la tierra cuatro labores: barbechar, cuatro yuntas; revolver, tres; arar, cuatro, y surcar. Además se necesitan seis mujeres para plantarla, 10 o 12 peones la riegan, 10 la sachan y cavan y cuatro para la descamisada, desgranada y resto de las labores, hasta dejarlo en el granero, aunque esta actividad se considera un trabajo familiar.

Producción de maíz al año: 5.804 fanegas. Precio medio: 80 reales.

Producción media de una fanegada de regadío: 10 fanegas de maíz y siete de papas en dos cosechas, u ocho fanegas de trigo, o 12 de cebada y cuatro fanegas de judías o 39 libras de lino.

Semilla que lleva la fanegada de regadío: Dos celemines de maíz.

Gastos de cultivo de la fanegada de riego: 451 reales, sin incluir el estiércol ni algunas labores menores.

Valor medio de la fanegada de regadío: 2.000 pesos o 61 veces la renta.

## GUIA

Dos mil fanegadas de primera calidad están dedicadas a maíz.

Producción de maíz al año: 9.899 fanegas. Precio medio: 80 reales.

Las tierras de riego, cuando se siembran de maíz, se le dan las labores siguientes: Tres yuntas la barbechan, dos la revuelven y cuatro revuelven de nuevo y la surcan; detrás de la yunta que está asurcando van tres peones componiendo los surcos, seis mujeres ponen la simiente, dos peones la riegan siete veces, 14 la cavan y sachan, seis mujeres la desmazoran, tres peones siegan los palotes, y tanto estos tres como las seis mujeres llevan el fruto a la era para descamisarlo, limpiarlo y diezmarlo; 12 mujeres y dos caballerías son necesarias para meterlo en los costales y llevarlo al granero.

Producción media de una fanegada de regadío: 20 fanegas de maíz y 30 fanegas de papas en dos cosechas.

Semilla que lleva la fanegada de regadío: Dos celemines de maíz y cuatro fanegas de papas.

Gastos de cultivo de una fanegada de regadío: 618 reales, sin contar el estiércol.

Valor medio de la fanegada de regadío: 1.733 pesos o 34 veces la renta.

## MOYA

Tres mil fanegadas de primera calidad están dedicadas a maíz, trigo, papas y judías.

Producción de maíz al año: 3.730 fanegas. Precio medio: 75 reales.

A las tierras destinadas al cultivo del maíz se les da barbecho, hierro y asurcado, labores efectuadas por 12 yuntas; pero si llueve después del barbecho, las 12 yuntas no bastan para la segunda labor; además es ne-

cesario desterronar la tierra con mazos; la simiente la plantan tres mujeres. Los cultivos en las tierras de costa, bajo riego, les bastan tres regadas que dan dos peones en cada una; pero las de Moya necesitan un riego cada ocho días, porque el agua se desliza sin penetrar, produciéndose una rápida evaporación. Por estos motivos como único son rentables es cultivándolas en régimen familiar y ayudas mutuas. La alternancia de cultivo es práctica generalizada. En las tierras de medianías o inmediatas al pueblo plantan maíz en abril, mayo y junio; después de recolectado se dejan descansar hasta marzo, para barbechar y sembrar otra vez maíz, acompañado de judías, aunque también reservan algún pedazo para trigo. En las mejores tierras de cumbre se siembra maíz en abril y mayo, y desde noviembre a abril quedan en descanso, para sembrar otra vez maíz.

Producción media de una fanegada de regadío: 15 fanegas de maíz y cinco fanegas de judías.

Semilla que lleva la fanegada de regadío: Dos celemines y medio de maíz y dos celemines de judías.

Gastos de cultivo de la fanegada de riego: 107 reales, sin contar el estiércol y algunas labores que hace la familia.

Valor medio de la fanegada de regadío: 800 pesos o 27 veces la renta.

#### CIUDAD DE LAS PALMAS

Producción de maíz al año: 16.900 fanegas. Precio medio: 90 reales.

Producción media de una fanegada de regadío: 30 fanegas de maíz en las dos cosechas y 60 fanegas de papas o 16 de trigo en la tercera.

Semilla que lleva la fanegada de regadío: Dos celemines y medio de maíz en cada una de las dos cosechas, tres fanegas y media de papas y una fanega de trigo.

Gastos de cultivo de la fanegada de riego: 1.532 reales de vellón, incluso diezmos, rentas, semillas y todas las labores.

Valor medio de la fanegada de regadío: 2.233 pesos corrientes o 28 veces la renta.

#### SAN LORENZO

Las tierras de regadío dan todos los años una cosecha de maíz, que se planta en marzo y abril, y en algunas se siembran papas en septiembre y octubre. En las plantaciones de maíz se efectúan cinco labores a las tierras con 12 yuntas; ocho mujeres la plantan; cuatro peones la cavan; dos le dan cuatro riegos; cuatro cogen la cosecha, y para la descamisada y desgranado se ayudan mutuamente.

Producción de maíz al año: 4.595 fanegas. Precio medio: 75 reales.

Producción media de una fanegada de regadío: 17 fanegas de maíz.

Semilla que lleva la fanegada de regadío: No consta.

Gastos de cultivo de la fanegada de riego: 350 reales, sin el valor del estiércol y algunas labores menores.

Valor medio de la fanegada de regadío: 633 pesos u 11 veces la renta.

## SAN MATEO

Mil doscientas fanegadas de la mejor calidad se dedican a maíz y trigo.

Generalmente se obtienen dos cosechas al año, y las labores efectuadas en las de primera, dedicadas a maíz, son cuatro aradas con 10 o 12 yuntas; tres jornaleras ponen la simiente en una fanegada; 18 peones la riegan durante el ciclo vegetativo, y la recolección es una tarea familiar.

Producción de maíz al año: 4.000 fanegas. Precio medio: 90 reales.  
Producción media de una fanegada de regadío: 15 fanegas de maíz.

Semilla que lleva la fanegada de regadío: Tres celemines de maíz.

Gastos de cultivo de la fanegada de riego: 424 reales. No está incluido el valor del estiércol ni el de algunas labores, diezmos, rentas y semillas.

Valor medio de la fanegada de regadío: 2.550 pesos o 35 veces la renta.

## SANTA BRIGIDA

Mil doscientas tres fanegadas de primera calidad están dedicadas a trigo y maíz.

Las que van a ser plantadas de maíz se suelen enriquecer con la siembra de legumbres o con el tradicional abonado de estiércol; a continuación se resfrían, regándolas dos peones; a los ocho días se barbechan con tres yuntas; ocho días después dos yuntas efectúan otra labor que llaman "dar hierro"; luego se vuelve a resfriar y le dan otro hierro con dos yuntas, y por último una yunta realiza el asurcado; cinco mujeres plantan la simiente, dos peones la riegan cada quince días durante cuatro meses, y la recolección y el deshojado para forraje de los animales son tareas eminentemente familiares.

Producción de maíz al año: 6.200 fanegas. Precio medio: 75 reales.

Producción media de una fanegada de regadío: 10 por 1; una fanegada de maíz, de regadío, medianamente cultivada y en años regulares, con tres celemines de simiente produce de 15 a 20 fanegas.

Gastos de cultivo de una fanegada de regadío: 339; no están incluidas algunas labores que hace la familia, ni el estiércol, diezmo, renta y semillas.

Valor medio de la fanegada de regadío: 1.800 pesos o 27 veces la renta.

## TEJEDA

Quinientas fanegadas se dedican a maíz, trigo y cebada.

El maíz es el cultivo que goza de las preferencias de los agricultores; lo siembran en julio, para recoger en noviembre; a continuación siembran legumbres destinadas a ser enterradas en abril como abono, y hasta el mes de julio se dejan en barbecho. Las tierras de riego no dan sino una cosecha al año, porque las duras condiciones climáticas, como fríos y vientos, hacen difícil una mayor productividad. Una fanegada bajo de riego, sembrada con un celemin de maíz, produce en años regulares de seis a nueve fanegas, siendo necesarias las labores llamadas barbecho, hilado

y asurcado, realizada con tres o cuatro yuntas, ofreciendo las dificultades de ser pedregosas, endebles y enladeradas la mayor parte; dos peones la plantan; uno o dos la riegan cada quince días, y las demás labores de recolección, desgranado, etc., cada cual las realiza con su familia.

Producción de maíz al año: 2.867 fanegas. Precio medio: 90 reales.

Gastos de cultivo de una fanegada: 130 reales, sin contar algunas labores que hace la familia, ni las que se le dan a las tierras para sembrar las legumbres.

Valor medio de la fanegada de regadío: 91 pesos.

### TELDE

Para evitar el agostamiento del terreno, los agricultores establecen diversas rotaciones de cultivo que les permiten obtener regularmente tres cosechas anuales: maíz en febrero y marzo, de nuevo maíz en agosto y papas en noviembre; otra rotación practicada es la de lino en diciembre, judías en mayo y maíz en agosto; o también cebollas en febrero, maíz en junio y papas en noviembre; y por último pueden usar la modalidad de papas en febrero y marzo, maíz en agosto y papas, lino o cebollas en noviembre. Algunos labradores acostumbraban a sembrar judías, calabazas y otras verduras junto al maíz.

Producción de maíz al año: 17.967 fanegas. Precio medio: 120 reales.

Producción media de una fanegada de regadío: 25 fanegas de maíz, una y media de judías, 30 de papas, 10 pesos de cebollas, ramas de papas y calabazas y siete pesos de lino. La fanegada de costa tiene unos rendimientos de seis fanegas por fanegada, pero los gastos son muy elevados: cuatro duros en cuatro yuntas; un duro en la manutención de gañanes; si se barbecha el costo se duplica; la siega se paga con la paja; la trilla, el 5 por 100; el resto de las labores, hasta meter el grano en el granero, 10 pesos; la renta, una fanega, y el diezmo, media.

Semilla que lleva una fanegada de regadío: Dos celemines y medio de maíz en cada una de las dos cosechas.

Gastos de cultivo de la fanegada de riego: 3.075 reales incluido todo.

Valor medio de una fanegada de riego: 2.550 pesos o 35 veces la renta.

### TEROR

Producción de maíz al año: 8.948 fanegas. Precio medio: 80 reales.

En mayo y junio siembran maíz, para recoger en septiembre y octubre; después, si estercolan, plantan papas y si no la siembran de legumbres que sirven de abono, y las vuelven a plantar de maíz. Muy rara vez a continuación del maíz cultivan trigo y cebada. El cultivo preferido de los agricultores de la zona es el maíz, por lo cual practican poco la rotación. Las labores que se les dan a las tierras de riego son: barbecho, dos aradas y asurcado, para lo que es necesario 12 yuntas; 12 peones van detrás de la junta desterronando; 15 mujeres la plantan, y el resto de las labores como recolección, descamisado y desgranado, se ayudan mutuamente.

Producción media de una fanegada de tierra plantada de maíz: Las

tierras de primera calidad dan regularmente 10 fanegas; las de segunda, ocho, y las de tercera, seis.

Semilla que lleva la fanegada de regadío: Seis celemines de maíz, porque un insecto que llaman *lagarta* se la come toda o casi toda si se echa poca.

Gastos de cultivo de la fanegada de riego: 300 reales, sin el valor del estiércol y otras labores, que por ser arcillosas en extremo las tierras se trabajan más.

Valor medio de la fanegada de regadío: 550 pesos o 27 veces y media la renta.

### TIRAJANA

Producción de maíz al año: 8.923 fanegas. Precio medio: 90 reales.

La fanegada de maíz lleva cuatro rejas dadas por 11 yuntas hasta plantar la semilla; 12 peones la riegan; los mismos dueños realizan la recolección, y si emplean mano de obra necesitan tres peones diarios y ocho para la descamisada. En las tierras de regadío, unas 300 fanegadas se siembran en julio, para recoger en noviembre; legumbres en diciembre, que se aran en verde para abonar las tierras o se cogen en mayo y junio; pero también puede plantarse maíz en marzo, y luego se les deja descansar de julio a septiembre, momento en que se siembran las papas.

Producción media de una fanegada de regadío: Diez por uno de maíz.

Gastos de cultivo de una fanegada de regadío: 1.635 reales, incluidos el estiércol y demás labores y gastos.

Valor medio de una fanegada de riego: 1.200 pesos.

### VALSEQUILLO

Producción de maíz al año: 2.050 fanegas. Precio medio: 90 reales.

Las tierras de riego son tan escasas que sólo llegan a 15 fanegadas, quedando el resto de secano. Los terrenos dedicados a trigo en el año de descanso se siembran de maíz. La producción de la fanegada de regadío es de 40 fanegas en las dos cosechas.

Semilla que lleva una fanegada de secano: Una fanega y descansa un año.

Gastos de una fanegada de secano: 140 reales, sin incluir diezmo, renta y semillas.

Valor medio de una fanegada de secano: 253 pesos corrientes.

## PUBLICACIONES DEL AUTOR

- Iconografía de la Virgen del Pino (1960).
- Domingo Déniz Grek: 1808-1877 (1961).
- Historia del Ilustre Colegio de Abogados de Las Palmas (1966).
- La rueda en Gran Canaria (1968).
- El manuscrito de fray Juan de Medinilla (1970).
- Historia de un cuadro: «El Niño Jesús Enfermero» (1971).
- Don Chano Corvo: Crónica de un jardinero y su jardín (1973).
- La cueva pintada de Gáldar (en colaboración con el doctor Antonio Beltrán Martínez) (1974).
- Biografía apresurada del archipiélago canario (segunda edición, 1978).
- Víctor Grau-Bassas, primer conservador de El Museo Canario (1980).
- El imaginero José Luján Pérez: 1756-1815 (1981).
- La Navidad en Gran Canaria (1982).
- El Maestro don Santiago Tejera Ossavarry (1983).
- El millo en Gran Canaria (1984).