

**EN RECUERDO DE OTROS TIEMPOS: LA RECOGIDA DE LA  
COCHINILLA EN VALLE DE GUERRA (LA LAGUNA, TENERIFE)**

**María Candelaria Díaz Palmero**

## INTRODUCCION

Muy gratos y entrañables recuerdos he pasado con mi abuela y numerosos cuentos e historias han llegado hasta mí de sus labios. Doña Antonia Pérez González nació en Valle Guerra (La Laguna, Tenerife), el 4 de mayo de 1899 ("*tengo un año del siglo pasado*"); fue la menor de cinco hermanas que tuvieron que trabajar duramente, ayudando a su madre, para salir adelante en aquellos difíciles años que vinieron tras la muerte de su padre en Cuba: "*mi padre se fue a Cuba; a mi madre había que respetarla y hacer todo lo que decía; se la trataba de usted*".

Siempre me llamó la atención ver cómo esa madre se había preocupado por darle estudios a sus hijas; todas aprendieron a leer y escribir; Doña Antonia aún pasa muchos ratos leyendo sus libros. Su madre fue su mejor "*lectura*" ("*ella sí sabía cantares, cuentos y cosas*"); muchas historias de las que le transmitió oralmente, fueron aprendidas por ella y en algunos casos, pasando de la palabra al texto escrito, transcribió sus testimonios (relatos, sucesos extraordinarios...), en unas pequeñas libretas, con su bien formada letra. Causa aún gran admiración a familiares y vecinos, verla a sus noventa y pico años, con su pelo blanco recogido y sus gafas, sentada en su sillón, por las tardes, en la sala, al lado de la ventana, leyendo "*sus cosas*", a veces casi hasta el oscurecer.

Muchos ratos pasé con ella, jugando a la baraja, a la ronda, a la brisca, al burro... y a veces fueron esos momentos los más propicios para relatarme "*las historias de antes*".

De su infancia y juventud en Valle de Guerra posee muchos recuerdos: una vida dura, llena de dificultades, en la que ella, aunque era la más pequeña, tenía que ayudar como las demás; iban a buscar el agua a Juan Fernández, la leña a los montes de Tegueste...



*Doña Antonia Pérez González, en la puerta de su casa, en La Laguna, febrero de 1993*

El trabajo en el campo ocupó gran parte de su vida juvenil. De niña, con 8 ó 9 años, ayudaba en las labores de recogida de la cochinilla, principal ocupación de su familia y, por aquella época -y desde muchos años antes-, de gran parte de las mujeres del pueblo:

*"Pero antes, mi madre en paz descanse, dice que ella (cuando joven) estaba por arriba, por la calle El Vino... todas aquellas huertas de tuneras, tan grandes que ni podían andar dentro dellas de tan espesas... estaban cogiendo y plantando cochinilla todo el año... estaban trabajando en la cochinilla".*

Hemos querido recoger aquí el testimonio de su experiencia vital, sus recuerdos de niña en los campos cultivados con tuneras. Nuestro eterno cariño y gratitud a ella, por tantas cosas, y el reconocimiento a su

labor y a la de las muchas personas que han trabajado en el campo, en especial, en la recogida de la cochinilla, capítulo, como tantos otros, muy olvidado de nuestra cultura popular.

## UN POCO DE HISTORIA

A pesar de que el último tercio del siglo XIX asistió a la caída del mercado de la cochinilla (a partir de la década de los setenta, por la competencia de los colorantes sintéticos, con el consiguiente abandono y descenso de tierras dedicadas a su cultivo<sup>1</sup>), hasta principios de la presente centuria -e incluso hasta la actualidad en lugares puntuales del Sur de Tenerife o en áreas de Lanzarote-, la cochinilla aún reportaba los suficientes beneficios como para recolectarla e incluso, en algunos casos, seguir "sembrándola".

En su período de mayor auge (desde la década de los treinta a los setenta del siglo pasado) se extendió prácticamente por todo el Archipiélago (incluso en zonas que no contaban con las condiciones más idóneas), aprovechándose al máximo el espacio disponible; todos los medios se pusieron al servicio del nuevo "cultivo":

*"El agricultor canario ante las buenas perspectivas que tal negocio le ofrece, fuerza la producción y cubre todo con nopales; desde las tierras con sol de la costa y medianías, hasta la cumbre. En una palabra, se aprovecha todo lo utilizable: los cobertizos de tierra y paja que cubrían los establos, las gañanías, etc., etc. Todos comprometieron en el cultivo, no sólo su capital, sino también el tomado a crédito"*<sup>2</sup>.

---

<sup>1</sup> HERNANDEZ GARCIA, Julio: "La cochinilla en las Islas Canarias: Introducción, auge y decadencia", *Revista Aguayro*, nº 93 y 94, noviembre-diciembre, 1977, pp. 31-34 y 31-33, respectivamente.

<sup>2</sup> HERNANDEZ GARCIA, Julio (1977): "La cochinilla en las Islas Canarias: Introducción, expansión, auge y decadencia" (primera parte). *Revista Aguayro*, nº 93, p. 33.

Las ilusiones puestas por numerosos agricultores isleños en el comercio de la grana se vieron pronto truncadas por la dura competencia de los productos minerales, mucho más baratos, que hace caer en picado las exportaciones de la cochinilla canaria.

Pero aún así, la esperanza se mantiene y ante los vaivenes del mercado y en espera de otras posibles soluciones (cambio de cultivo...), el campesino sigue soñando con un aumento de la demanda de la grana que le permita continuar subsistiendo gracias a este producto.

Prueba de ello es que en las primeras décadas del presente siglo (hasta poco antes de los años veinte, en que se expande el cultivo de la platanera), algunas áreas mantienen la imagen de sus fértiles campos invadidos por las tuneras. Es el caso de Valle de Guerra (La Laguna); zona de tradicional dedicación agrícola, muy feraz, donde aún se plantaban los pencones para el desarrollo de la cochinilla.

La estampa de los "*campos blancos*", que tanta admiración causó a los viajeros de la pasada centuria (Leclerq en 1879; Coquet en 1882<sup>3</sup>,...), aún se mantenía nítida en este Valle:

*"... lucía todo el campo blanquito cuando estaban los trapos plantados... las pencas... llenas de tuneras"*<sup>4</sup>.

---

<sup>3</sup> LECLERQ, Jules (1990): *Viaje a las Islas Afortunadas. Cartas desde las Canarias en 1879*. Colección Clavijo y Fajardo, 8. Viceconsejería de Cultura y Deportes del Gobierno de Canarias. Islas Canarias; y COQUET, Adolphe (1982): *Una excursión a las Islas Canarias*. Trad. de José A. Delgado Luis. Col. A través del tiempo. La Orotava.

<sup>4</sup> Toda la información oral aquí recogida nos fue proporcionada por Doña Antonia Pérez González en enero de 1988, cuando contaba con 88 años y en abril de 1991, con 91 años.

## EL PROCESO DE OBTENCION DE LA GRANA

Tras la conquista de las Islas, las tierras de labor se han repartido tradicionalmente entre las dedicadas a los cultivos de exportación (caña de azúcar, viña, cochinilla, platanera...) y los de subsistencia ("*papas, trigo, chícharos y esas cosas*").

Con destino al mercado exterior, a principios de la centuria, en Valle de Guerra se cultivaba algodón, tabaco y, muy especialmente, las tuneras para alimentar la cochinilla. Como decíamos anteriormente, a pesar de la decadencia de las exportaciones, aún se seguían plantando los terrenos con tuneras para la cría del diminuto insecto:

*"Nosotras teníamos en La Veredilla una huerta que la plantamos de pencas désas, se plantaban los pencones y después aquello lo sembrábamos todo de cochinilla. Plantamos los pencones, lo teníamos plantado de otra cosa pero aquello era nuestro y se plantaron después de eso para la cochinilla... una huerta (...). Algunos sembraban las tierras de tuneras"*.

Tierras propias y de medias -formas de tenencia más usuales de la época y aún en la actualidad, aunque ya menos la segunda- eran destinadas a su cultivo, lo que evidencia la trascendencia del mismo en aquellos momentos:

*"Nosotras teníamos (tierras propias) allí en La Veredilla... eran unas pencas tan hermosas, tan grandes y cogíamos una cochinilla más buena... y mi madre también plantaba de medias, con una tal Benina... y ella nos daba la cochinilla de medias..."<sup>5</sup>.*

También era frecuente el trabajo como asalariado en otras tierras; cuando era la época fuerte de recogida o bien si ya se había acabado de recolectar en los terrenos propios, se acudía a otros campos a realizar la misma labor:

---

<sup>5</sup> En este caso, la medianería se materializaba de la siguiente forma: uno era el propietario de las tuneras y el otro ponía la cochinilla.

"(Recogía) en lo nuestro, con mis hermanas, yo como era la más chica poco salí a trabajar fuera, ellas sí llegaban a ir a trabajar con otra gente y después plantar los tomateros cuando los tomates".

Tras el plantío de los pencones, el siguiente paso venía dado por la obtención de la "semilla".

La cochinilla (*Dactylopus Coccus*) es un pequeño insecto ("se crecía, era como unos bichitos, redonditos, unas patitas y granditas como unos granos grandes"), parásito de las tuneras o nopales (*Opuntia ficus barbarica*), que ha sido muy apreciado por sus excelentes cualidades tintóreas.

El proceso se iniciaba con la compra de la "semilla". Había personas que se dedicaban a la cría y venta de las "madres" para efectuar posteriormente la "siembra".



*La cochinilla en la tunera*

Hasta Valle de Guerra acudían personas del Sur de la isla vendiendo las "madres": *"antes aquí en un tiempo... la casa... unas tías de mi madre llevaban la cochinilla por la cumbre a Valle Guerra, veinticinco libras (alrededor de doce kilos) de cochinilla, y la comidita dellas, al Teide, caminando y iban a Valle Guerra a venderla verde..."*<sup>6</sup>. Pensamos que muy probablemente así se produjera en épocas anteriores a la que estamos tratando. Con posterioridad, los vecinos de este Valle debían trasladarse, *"cuando era su tiempo"*, a pie o, cuando las posibilidades lo permitían, en tranvía, hasta los lugares de venta, en este caso en la Cuesta Piedra (paraje situado aproximadamente a mitad de camino entre Santa Cruz y La Laguna):

*"La caja, le decían una caja (...), valía unos ocho duros, cara, ... la semilla. Una caja era como unos tableros con su fondo y después uno sobre de otro formaban un alto así (alrededor de medio metro) y después se ponía aquella semilla en los tableros que teníamos nosotras. (La traían) de la Cuesta Piedra... allí nos la vendía una señora que conocía mi madre, Ramona, y nosotras íbamos a buscarla allí; allí la ponían en la caja cuando la cogían... estaban en las tuneras... después las cogían, las ponían en las cajas cuando las íbamos a llevar (...). Íbamos en el tranvía o andando, las traíamos en una cesta con un fardo... un saco y después en los tableros, le decíamos tableros; en una cesta désas, cestas granditas, con un saco dentro, no se podían traer muchas porque se escachaban muchas... un poco (...); yo con mis hermanas y mi madre (...). Todos los años comprábamos una vez así, que ya después cuando nosotras la cosechábamos y la cogíamos no guardábamos pa semilla, sino que se barrían..."*.

Una vez obtenidas las "madres", se iniciaba el laborioso proceso de asemillar que, desde antaño, se desarrollaba de la siguiente manera: se extendían las "madres" sobre los tableros; éstos estaban conformados

---

<sup>6</sup> Información oral de Doña María González Rodríguez, 67 años, Chío (Guía de Isora, Tenerife), X-90.

por cuatro listones de madera, clavados en forma rectangular, con un fondo de tela como base: "*los hacían allí las familias*". Sobre estos tableros se llevaba a efecto el desove, momento que es aprovechado para disponer los trapos encima de las "*madres*" con el propósito de que se peguen las crías, que más tarde, al enrollar aquéllos en las pencas, se adherirán a la planta:

*"(Las madres) se ponían en unos tableros que se hacían (allí permanecían un par de días), después se hacían trapos de tela, los cogían y los partían más pequeños, mayores y así, y después la cochinilla se ponía en aquellos tableros y cuando ya estaba desovada soltaba una semillita que es cuando ya estaba pa coger, que eran las crías y aquellas semillitas se pegaban del trapo. Después aquellos trapos se cogían y se doblaban, unos mayores, otros más chicos, de tela -yo no me acuerdo si especial o qué-, se doblaban; la semilla se pegaba del trapo y el trapo aquel se enrollaba en la penca; entonces la semilla se pegaba de la penca... se ponían los trapos encima, se doblaban en dos... se trababan con los mismos picos de las pencas... lucían las huertas llenas de blanquito todo, de eso. Se tenían tres o cuatro días, se pegaba aquella semilla de la penca; después se recogían los trapos y después iba creciendo la cochinilla allí y cuando ya estaba desovada que volvía a soltar cría, entonces se cogía (...)"*.

Así pues, una vez "*sembradas*", era ya sólo cuestión de esperar a que llegara la época de la recogida, alrededor de mes y medio o dos meses más tarde, cuando se encontraba próxima al desove.

En la actualidad, en algunas zonas del Suroeste de Tenerife donde aún se recoge la cochinilla (Guía de Isora, Santiago del Teide...), nos han comentado que el proceso de asemillar se realizaba cerca del verano (meses de marzo y abril), ya que es la estación estival la más propicia para el desarrollo del insecto (desde mayo hasta octubre, aproximadamente), salvo que sea en lugares de condiciones muy óptimas para el mismo: algo cálidas, secas y poco ventosas; la lluvia, el viento y el frío o calor excesivos son sus peores enemigos.

Para la recolección se usaban sencillos útiles, algunos de ellos fabricados por las mismas personas que la recogían, si eran amañadas;

de lo contrario, se compraban a los artesanos de la localidad (cesteros, latoneros...), o bien se adquirían en las ventas. Se requerían "*unas escobitas chicas*", una cuchara, un cacharro y un balayo: con la escoba se barría la penca y con la cuchara se iba poniendo en un cacharro para luego depositarla en los balayos, fase final de la recogida:

*"Cucharas, llamaban unas cucharas que había de unos cacharros, que eran hechas pa eso; las hacían y las comprábamos y después ya las teníamos de un año pa otro; eran como un cucuruchito, con un palo largo (...). Los cacharros también de lata, como cuadrados, con un rabo; se compraban hechos, los latoneros los hacían (...). Balayos de paja, de varios tamaños, unos mayores y otros más pequeños (...). Con unos balayos y con unas escobitas chicas; las barríamos, cortábamos algunas pencas -veces se cortaban pencas cuando estaban muy espesas-, las barríamos en el balayo y otras así, sin cortarla, sino poníamos el balayo debajo las pencas y se barrían y con unas cucharas que habían y unos... eran unos... de lata, una cucharas con un palo y se cogía y después había... ¿cómo lo llamaban al otro? (se refiere al cacharro), que era mayor pa irlas echando allí y después la echábamos al balayo. (El cacharro) también era de lata, con un rabo... lo íbamos cogiendo con la cuchara y echando allí, después vaciábamos en los balayos".*

En el caso de que la cochinilla se tuviera "*de medias*" -hecho muy frecuente-, era éste el momento en que se hacía la partición, es decir, se dividía la cochinilla en verde, recién cogida, en dos mitades:

*"... y mi madre también plantaba de medias, con una tal Benina y ella nos daba la cochinilla de medias y veces... y después la partían verde, así, al cogerla: un balayo pa una, otro pa otra; la cogíamos y cuando la cogíamos se ponía en unos balayos y después se medía y se partía: la mitad pa una y la mitad pa otra; ella secaba la della y nosotras secábamos la nuestra. Las pencas eran nuestras; ella tenía la semilla, la primera semilla era della".*

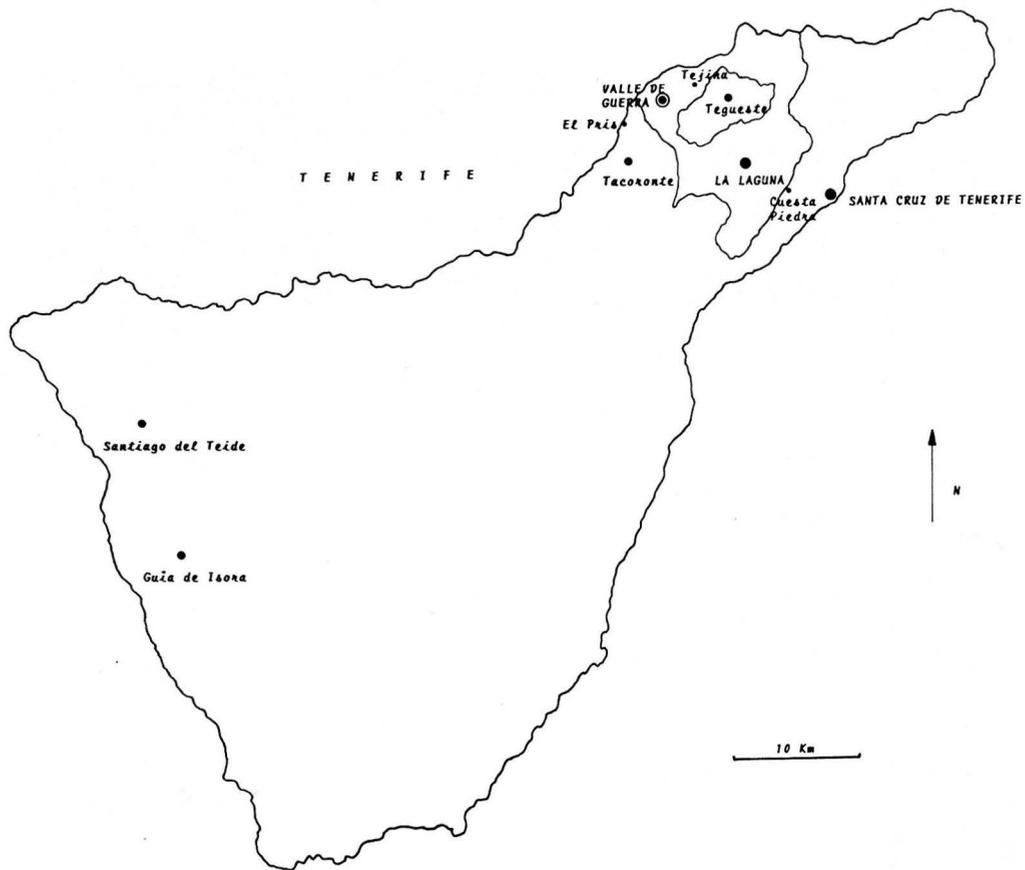
El traslado desde el lugar de recogida hasta el hogar se hacía a pie, "*con la carga a la cabeza*".

Diferentes son los procedimientos que, según épocas y lugares, se han empleado para matar y secar este insecto, llegándose en algunos casos a utilizar los hornos del pan para tal menester, especialmente en los parajes de climas húmedos y fríos, o bien años atrás, cuando se requerían grandes cantidades en corto espacio de tiempo.



*Utiles para la recogida de la cochinilla: cacharro y cuchara*

Doña Antonia no recuerda que allí se recurriera a tal acción, al menos en aquella época; bastaba con echarle un poco de ceniza a la cochinilla recién cogida y removerla, proceso que se realizaba en los mismos balayos que habían servido para su transporte:



Lugares mencionados en el presente trabajo

*"... y después la matábamos... se le echaba ceniza, se revolvía un poco y se ponía en tableros, al sol, a secar y cuando estaba seca, después se vendía (...); la ceniza era pa matarlas, nosotras la secábamos así, con ceniza, la secábamos así".*

Era éste uno de los procedimientos que se usaban en este pueblo para matarla, dando como resultado la "*cochinilla negra*"; cuando no se le echaba la ceniza, se obtenía la "*cochinilla blanca*". En otros lugares de la isla nos han indicado que se valoraba más la negra porque daba una mejor calidad, aunque para su obtención se recurría a otros métodos.

Con posterioridad, para que se secara, se ponía al sol, aún con la ceniza, extendiéndola bien sobre los tableros, durante unos días, "*muchos, muchos, demasiados no, pero unos cuantos días pa que se secan*".

Cuando ya estaba más o menos seca, se cribaba con un arnero, para quitarle la ceniza y cualquier otra sustancia que tuviera:



*La cochinilla, tendida a secar al sol, en los tableros*

*"Después la cerníamos, la ajechábamos pa venderla, cuando estaba seca se sarandeaba en los jarneros, la ajechábamos, la ceniza salía debajo y quedaba el grano encima, bajaba la ceniza, del jarnero a un balayo, y se guardaba pa otras; se sarandeaba pa quitarle el polvo de la ceniza y escogerla si tenía algún cisco. Quedaba el grano solo, entonces se ponía a secar el grano y cuando ya estaba seca se vendía... (se tenía) hasta que se secara... ya víamos cuando estaba seca, que no estuviera mojada..."*.

Durante el tiempo que permanecía secándose, se iba comprobando su estado, hasta que se encontraba bien seca; cuando ya estaba preparada (*"que no manchara"*) se procedía a guardarla en sacos de tela hasta que se llevara a vender.

## UN TRABAJO DE MUJERES POBRES

El laborioso proceso de obtención de la grana ha estado principalmente en manos de mujeres y niños; ha sido un trabajo de baja consideración, marginal, desempeñado como actividad principal o, en ocasiones, de forma complementaria, y, con frecuencia, por personas de escasos recursos.

Está muy arraigada la idea de que es una labor puramente femenina, siendo mal visto el hombre que se dedicara a tal tarea: *"eso es casi un trabajo de las mujeres"*; *"hombres no se han dedicado a la cochinilla, pa trabajarla siempre trabajaban las mujeres... hombres pa venderla, pa embarcarla; los hombres en cochinilla no, es trabajo de mujeres (...), no se ha visto ningún cochinillero aquí"*; *"hombres así de fundamento no van a coger cochinilla"*<sup>7</sup>.

Cabe señalar, en este sentido, que en Canarias, desde la época

---

<sup>7</sup> El primer texto pertenece a Doña Antonia Pérez González; los otros dos corresponden, respectivamente, a Doña Sagrario Trujillo Jiménez, 60 años, Tamaimo (Santiago del Teide, Tenerife), VIII-90; y Doña Angela Hernández Cabeza, 67 años, Guía de Isora (Tenerife), X-90.

preuropea, la recolección de determinados productos ha sido una actividad encomendada siempre a mujeres y niños, perviviendo aún la ancestral costumbre.

Asimismo, por lo general, estas mujeres que la trabajaban y en ocasiones se dedicaban a su compra y venta, se habían iniciado en esta tarea por tradición familiar, siempre por vía matrilineal; Doña Antonia, en Valle de Guerra, lo hacía junto a su madre y hermanas; diversos testimonios recogidos en el Sur de Tenerife de mujeres sexagenarias, nos apuntan lo mismo: "*mis abuelas y mis tías las cogían; cuando no había, compraban y secaban*"<sup>8</sup>; "*mi bisabuela era compradora de cochinilla, después mi abuela, mi madre y luego yo, yo lo llevo en la sangre; a mí me gusta; toda mi familia es negociante de cochinilla, es de herencia, a mí me gusta*"<sup>9</sup>.

Y aunque en su época de mayor esplendor -a mediados de la pasada centuria-, también los varones contribuyeron con su trabajo, éste se limitaba a las tareas primeras de plantío de las tuneras o finales, de transporte de los sacos; todo el proceso desarrollado en medio recaía exclusivamente en manos femeninas:

*"Las mujeres son las que desempeñan la mayor parte de las operaciones del cultivo (...); pero en lo que concierne al cultivo, todo es también de su incumbencia, desde que se preparan y disponen los tableros y el lienzo para el desove, hasta que la grana recogida se seca, se pesa y expide para el extranjero. Los hombres tienen parte en el plantío de las higueras y en el transporte de los sacos y los fardos, pero todo lo demás lo desempeña la mujer; y es que las operaciones de este cultivo requieren cierta paciente minuciosidad, que se armoniza perfectamente con su carácter (...) ... en todas las islas, las mujeres pobres y particularmente las solteras, casi en su*

---

<sup>8</sup> Información oral de Doña Angela Hernández Cabeza, 67 años, Guía de Isora (Tenerife), X-90.

<sup>9</sup> Información oral de Doña Sagrario Trujillo Jiménez, 67 años, Tamaimo (Santiago del Teide, Tenerife), VIII-90.

*totalidad, pasan el año empleadas en las faenas de este cultivo. Se las ve con sus sombreros de paja en torno a las higueras o nopales, trabajando y cantando o departiendo al mismo tiempo las unas con las otras*"<sup>10</sup>.

Como muy bien apunta Carballo Wangüemert, durante la recogida de la cochinilla, como en el desarrollo de otras faenas del campo, con el fin de hacerlas más llevaderas, era frecuente que se interpretaran los cantares que las mujeres conocían: "*se cantaban trabajando, haciendo las cosas de la casa, en los bailes*"; en el campo "*el que tenía ganas de cantar, cantaba; yo también cantarí*".

## LA VENTA DE LA COCHINILLA

El campesino concluía su parte del trabajo cuando entregaba la cochinilla al ventero local, que era usualmente el mediador entre aquél y el exportador, que por lo general vivía en Santa Cruz, dándose también con frecuencia el caso de personas que se dedicaban a comprarla para llevarla luego a la capital:

*"Había gente que la compraba, gente que en Santa Cruz...; allí (en Valle de Guerra) había una -la madre de María Lola, ésa que vive ahí en el Barrio (se refiere a Barrio Nuevo, en La Laguna); tantas veces ella la compraba y después ella se la llevaba a una gente a Santa Cruz; y nosotras tantas veces íbamos a casa della a venderla*".

Se solía hacer el pago con dinero, fluctuando bastante el precio, en función de la demanda: "*varios precios, veces más cara, veces más barata*...".

En este proceso, evidentemente, eran intermediarios y

---

<sup>10</sup> CARBALLO WANGÜEMERT, Benigno (1990): *Las Afortunadas*. Excmo. Ayuntamiento de Los Llanos de Aridane - Centro de la Cultura Popular Canaria, Santa Cruz de Tenerife , pp. 122 y 123.

exportadores los que se llevaban gran parte de los beneficios, mientras que el que trabajaba la tierra era siempre el que menos provecho obtenía:

*"Baratísima, barata, bah... Antes ganábamos poco, antes no manejaba un dinero como maneja la gente hoy, así lo gastan sin sentir, porque lo consiguen fácil pero como uno no tenía una perra nunca... Toda la vida he vivido privada de tantas cosas... (...). Yo tenía veinte años y no tenía una peseta mía. (La cochinilla la pagaban a) ...cinco o diez pesetas o quizás... a veinte pesetas no llegaba el kilo,... barata..."*

En el puerto de Santa Cruz era embarcada por los mayoristas hacia los países europeos; fueron Inglaterra y Francia los principales mercados de la cochinilla canaria en el siglo pasado y aún a principios del presente.

Por lo general, el campesino desconocía el destino y el resto del proceso de elaboración hasta obtener el producto final:

*"Ya yo... a la vez que la vendía y ellos... qué sé yo lo que le hacían después, eso no sé yo"*.

La única idea que se mantenía y aún se mantiene perfectamente clara es la de las excelentes cualidades tintóreas de la grana: *"la mejor tinta que hay, la más firme"*.

El principio colorante de la cochinilla es el carmín o ácido carmínico, que dependiendo de las sustancias empleadas en su preparación, produce diferentes tonalidades: rojo, carmín, escarlata, violado, siendo utilizado antaño sobre todo en la industria textil, y en la actualidad en alimentación, farmacia, cosmética...

## LA INTRODUCCION DE NUEVOS CULTIVOS

El trabajo en la cochinilla marcó toda una época en Canarias; para muchas personas significó su modo y medio de subsistencia, dejando una profunda huella en sus vidas. La época de esplendor no duró mucho tiempo, pero aún transcurrida ésta, numerosos campesinos

seguían desempeñando con ahínco la labor de recogida. Ya en los años veinte del presente siglo, Valle de Guerra cambió su paisaje agrario, sumándose a los nuevos cultivos de exportación. Se habían llevado a cabo intentos con diversos productos, pero sólo tras asegurarse de la rentabilidad y ver los buenos resultados de algunos de ellos, se abandonó la anterior actividad: dejaron de sembrarse las tuneras y gran parte de las que había fueron sustituidas por los tomates, el tabaco, el algodón y, sobre todo por la platanera: *"ya no se sembraba tanto, eso después se perdió... después vinieron los tomates, los tabacos y otras cosas y ya no se plantaba cochinilla... alguna huerta, malamente... (...). Después ya empezó la platanera y la cochinilla se ha acabado"*.

## EN EL RECUERDO...

No obstante, a pesar de la clara decadencia de esta actividad, la imagen de la recogida de la cochinilla ha pervivido hasta el momento presente en el recuerdo de muchas personas, así como en diversas facetas de nuestra cultura popular. Las tortas que se cuelgan en los corazones de la fiesta de San Bartolomé en Tejina (localidad perteneciente al municipio de La Laguna, a pocos kilómetros de Valle de Guerra), se decoran con diferentes motivos, muchas veces relacionados con las tareas agrícolas propias de la zona; en algunas de ellas hemos podido contemplar la vieja estampa de los cochinilleros (agosto de 1990). Asimismo, el folklore musical ha expresado a través de sus cantares hechos relacionados con esta actividad, que, al menos en el pasado, resultaba bastante lucrativa:

*"Ya mi novia no me quiere,  
porque voy a coger cochinilla,  
se vaya mi novia al carajo  
que las perras son lo que brilla"<sup>11</sup>.*

---

<sup>11</sup> Este cantar fue recogido en El Pris (Tacoronte), en septiembre de 1990; al ser cantado por un varón alude a la recolección de la cochinilla por él; pensamos, por lo dicho anteriormente, que sería más propio -y posiblemente en sus orígenes así lo fuera-, interpretado por una mujer.