

JOSE MIGUEL ALZOLA

LA NAVIDAD  
EN  
GRAN CANARIA

EL MUSEO CANARIO

# EL MUSEO CANARIO

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

Doctor Chil, 25

## LAS PALMAS DE GRAN CANARIA

© El Museo Canario

© José Miguel Alzola

*Impreso en España*

Depósito Legal: M-34363-1982

I. S. B. N. 84-00-05208-0

Artes Gráficas Clavileño, S. A.-Pantoja, 20.-Tel. 415 25 46.-Madrid

*A Isabel*

## SUMARIO

	Pág.
I. CALENDARIO FESTIVO ... .. .	13
II. 2 DE NOVIEMBRE; LOS RANCHOS DE ANIMAS ... .. .	17
Finados ... .. .	17
Los ranchos de ánimas ... .. .	19
<i>a)</i> Origen ... .. .	20
<i>b)</i> Composición ... .. .	20
<i>c)</i> Tiempo de actuación ... .. .	21
<i>d)</i> Repertorio ... .. .	22
III. 25 DE NOVIEMBRE: LOS PASTELES ... .. .	27
Santa Catalina y Las Palmas ... .. .	27
Triple profanación ... .. .	28
Dulces y pasteles ... .. .	29
Antigüedad del pastel de carne ... .. .	30
Antecedentes peninsulares del pastel de carne ... .. .	31
Pasteles peninsulares, hoy ... .. .	33
<i>a)</i> Pastel alcoyano ... .. .	33
<i>b)</i> Pastel murciano ... .. .	34
El pastel grancanario ... .. .	35
Receta del pastel canario ... .. .	36
Pasteleros canarios ... .. .	39
Del precio de los pasteles ... .. .	48
IV. 13 DE DICIEMBRE: LOS NACIMIENTOS ... .. .	51
La siembra ... .. .	52
El palanquín ... .. .	52
Las montañas ... .. .	53
Belenes por encargo ... .. .	54
Las figuras ... .. .	55
Figureiros canarios ... .. .	56
Campesinos: Análisis de su vestimenta ... .. .	57
Campesinas: Análisis de su vestimenta ... .. .	61
De la realidad a la fantasía ... .. .	63
Rifa de un belén ... .. .	64

	Pág.
V. 16 DE DICIEMBRE: LAS MISAS DE LA LUZ ... ..	69
VI. 24-25 DE DICIEMBRE: LA NAVIDAD ... ..	73
La nochebuena en las iglesias ... ..	73
La nochebuena en los hogares ... ..	82
a) Víspera con ayuno y abstinencia ... ..	82
b) La cazuela de gallina ... ..	84
c) El queso de cabeza de cerdo ... ..	85
d) Truchas de batata ... ..	86
e) Queso de almendras ... ..	86
f) Bienmesabe ... ..	86
g) Huevos moles ... ..	87
h) Sopaingenio y otros postres ... ..	87
El 25 de diciembre ... ..	88
VII. 28 DE DICIEMBRE: LOS SANTOS INOCENTES ... ..	91
VIII. 6 DE ENERO: LOS REYES MAGOS ... ..	93
La estrella que guía ... ..	93
Zapatos en el balcón ... ..	95
Fiesta en las calles ... ..	96
La visita del Niño Dios ... ..	97

# I

## CALENDARIO FESTIVO

La Iglesia de Canarias poseía en épocas pasadas un frondoso calendario de fiestas de precepto; muchas de ellas han desaparecido; otras permanecen, como la Natividad de Nuestro Señor Jesucristo, la popular Navidad, que tanta incidencia tiene en la vida de las colectividades cristianas.

Esta abundancia de días feriados podría responder, entre otras causas, además de las religiosas, a la necesidad de descanso de unos trabajadores cuya jornada laboral se iniciaba cuando salía el sol y se extinguía junto con la luz de cada día.

Como ejemplo de esta cadena de festividades que ceñía el año podemos elegir el siglo xvii. En 1634 se publicaron las Constituciones Sinodales del Obispado de Canarias, siendo su pontífice don Cristóbal de la Cámara y Murga. En ellas quedaron fijados los días de precepto a observar en las islas; eran éstos los siguientes:

### a) FIESTAS MOVIBLES

La Pascua de Resurrección, con los dos días siguientes; la Ascensión del Señor, la Pascua de Pentecostés, con los dos días siguientes; el Corpus Christi y todos los domingos del año.

## b) FIESTAS NO MOVIBLES

*Enero:* 1, la Circuncisión; 6, la Epifanía o Reyes; 20, San Sebastián.

*Febrero:* 2, la Purificación de la Virgen; 24, San Matías, apóstol.

*Marzo:* 1, el Angel de la Guarda; 25, la Anunciación de Nuestra Señora.

*Abril:* 25, San Marcos, evangelista; 29, San Pedro, mártir.

*Mayo:* 1, San Felipe y Santiago; 3, la Invención de la Cruz.

*Junio:* 11, San Bernabé; 24, San Juan Bautista; 29, San Pedro y San Pablo.

*Julio:* 22, Santa María Magdalena; 25, Santiago, apóstol; 26, Santa Ana.

*Agosto:* 4, Santo Domingo de Cuzmán; 6, la Transfiguración de Nuestro Señor; 10, San Laurencio, mártir; 15, la Asunción de la Virgen; 16, San Roque; 24, San Bartolomé.

*Septiembre:* 8, La Natividad de Nuestra Señora; 19, la Exaltación de la Cruz; 21, San Marcos, apóstol; 29, San Miguel Arcángel.

*Octubre:* 4, San Francisco; 6, Santa Fe; 18, San Lucas; 28, San Simón y San Judas, apóstoles.

*Noviembre:* 1, Todos los Santos; 25, Santa Catalina, mártir; 30, San Andrés, apóstol.

*Diciembre:* 8, la Concepción; 18, la Expectación de Nuestra Señora; 21, Santo Tomás, apóstol; 25, la Natividad de Nuestro Señor Jesucristo; 26, San Esteban, protomártir; 27, San Juan, apóstol y evangelista; 28, los Inocentes<sup>1</sup>.

Además de los días de precepto estaban los llamados *de particular devoción*, como eran el Jueves y Viernes Santos, Nuestra Señora de los Dolores, la Virgen del Carmen, San José y todos los santos y santas titulares de iglesias y ermitas enclavadas en la jurisdicción de cada pueblo. Las fiestas de carácter civil no abundaban; tenían lugar con motivo de la proclamación del mo-

<sup>1</sup> *Constituciones Sinodales del Obispado de la Gran Canaria y su Santa Iglesia...*, compuestas y ordenadas por el doctor don CHRISTÓBAL DE LA CÁMARA Y MURCA... (Madrid, 1634), págs. 213 y sigs.

narca, la celebración de bodas reales, el nacimiento de un príncipe, etc.

En las festividades de precepto debía el pueblo holgar y oír misa. El feligrés que incumpliera una u otra cosa sin causa justificada era condenado al pago de cuatro reales la primera vez; de seis, la segunda, y de diez, la tercera. Las *Sinodales* aclaran que las viudas no pueden alegar para dejar la misa su reciente viudez; ni los desposados con que tienen por costumbre no salir de casa los ocho primeros días después de su velación; ni las mujeres de parto escudarse en que no han transcurrido cuarenta días desde el alumbramiento; ni el labrador fingir trabajos urgentes en su campo.

La dispensa de tales obligaciones no era difícil de obtener. El labrador, por ejemplo, podía solicitarla para las faenas de siega, vendimia y la *apañada de ganado silvestre*. Al barbero del pueblo le estaba permitido afeitarse en privado, después de la misa, a los parroquianos que procedían de lejos; a los herradores, realizar su trabajo cuando una caballería lo precisara; a los mercaderes, la venta en *secreto*, después del mediodía, de *cosas necesarias y que no se pueden dilatar para otro día*. Sin embargo, no había posible licencia para correr toros: *que no se corran los dichos toros en días de fiesta, ni lo consientan las justicias seculares, so pena de excomunión mayor y de doscientos ducados para la guerra contra los infieles*.

Si la curiosidad nos lleva a consultar otras Constituciones Sinodales, las hechas un siglo después, en 1737, por el obispo don Pedro Manuel Dávila, comprobaremos que de la tan nutrida y generosa nómina de días feriados, compuesta por De la Cámara y Murga, se suprimen, entre otros, los nombres de San Sebastián, el Ángel de la Guarda, San Marcos, San Bernabé, Santa María Magdalena, Santo Domingo, San Roque, la Exaltación de la Cruz, San Francisco, San Lucas y Santa Catalina; por contra, se convierten en fiestas de guardar las de San José, San Joaquín, San Isidro Labrador, San Fernando, San Antonio de Padua, San Agustín y San Silvestre<sup>2</sup>.

<sup>2</sup> *Constituciones y nuevas adiciones Sinodales del Obispado de las Canarias, hechas por el ilustrísimo señor don PEDRO MANUEL DÁVILA Y CÁRDENAS (Madrid, 1737), pág. 309.*



A lo largo de los siglos la propia Iglesia ha ido podando con cautela su calendario festivo, acomodándolo a los nuevos tiempos. Pero al producirse el fenómeno de secularización de la sociedad, acentuado en estos años últimos, la autoridad civil y la Iglesia, concordadas sus voluntades, están decididas a suprimir varias festividades más o a trasladarlas a los domingos inmediatos; y es la masa trabajadora la que con más ahínco se opone a estos recortes, no por motivos religiosos, sino porque representan una sensible disminución de sus días de descanso. De esta revisión siempre se salvarán aquellas fiestas que, como la Navidad, han calado hondo en el alma del pueblo.

En algunas de estas festividades intervenía el pueblo como *actor*; en otras, sólo como mero *espectador*. Unas tenían contenido exclusivamente religioso; en otras, por el contrario, se conjugaba lo sacro con lo popular, dando participación activa a los fieles, incorporando iniciativas seculares en las celebraciones. En estos casos, los actos desbordaban el ámbito de los templos e invadían la calle, los hogares, la vida. En nuestros días el fenómeno persiste, pero acrecentado.

De las fiestas religiosas con más incidencia popular —tanto ayer como hoy— recordaremos las siguientes: las romerías del Pino, de Santiago, de la Concepción, de San Roque; el Corpus Christi, con la confección de alfombras de flores, enramado de las calles y, en épocas pasadas, las representaciones teatrales en los alrededores de los templos; la Semana Santa, con las procesiones, las visitas a los monumentos, las hermandades de penitencia; las hogueras en los días de San Juan y San Pedro; la alegría infantil en la festividad de Reyes; la enramada de los templos durante el mes de mayo, encomendada a los diferentes barrios de cada pueblo; la conmemoración de los difuntos, con ofrenda de flores y luminarias; y, sobre todo, la Navidad con los ranchos de ánimas, las misas de la Luz, los villancicos, los nacimientos, las golosinas..., pero de todo ello se tratará en los capítulos que siguen.

## II

### 2 DE NOVIEMBRE: LOS RANCHOS DE ANIMAS

#### FINADOS

A lo largo de todo el mes de noviembre, el pueblo canario, siguiendo una práctica universalmente extendida en la Iglesia, rendía culto a sus difuntos y ofrecía sufragios a las ánimas del Purgatorio. El Concilio de Trento, para contrarrestar la doctrina protestante (que niega la existencia del Purgatorio), impulsó aún más esta devoción tradicional que, por otra parte, se desarrolló en las islas con especial vigor en los siglos XVI al XVIII. Era rarísima la parroquia o templo conventual que no poseyera un gran cuadro de ánimas<sup>3</sup> y una cofradía para fomentar y sostener su culto.

Los canarios, una vez convertidos a la nueva Doctrina, debieron aceptar con suma facilidad la piadosa práctica de recordar a los difuntos. No olvidemos que el pueblo aborigen tenía para con sus muertos toda la veneración que el hombre puede sentir por aquello que ama o teme. Para preservar a sus seres queridos de la corrupción y hacerlos, en cierto sentido, inmortales los embalsamaban con tal esmero que aún hoy se conservan numerosas momias en los museos insulares.

Los días de Todos los Santos y de Difuntos se conmemoraban solemnemente en las iglesias con preces y acciones litúrgicas; en

---

<sup>3</sup> JUANA ESTARRIOL JIMÉNEZ: *La pintura de Cuadros de Animas en Tenerife*. Colección *La Guagua*. (Sevilla, 1981), pág. 9.

los cementerios, adornando con luces y flores las tumbas de los familiares; y en las casas, tomando determinados postres que recibían, por parte del pueblo, el nombre mismo de la festividad: *los finados*.

*Los señores de Galindo* —escribe Alonso Quesada— *han celebrado sus finados. ¿Cómo? ¿Celebran sus muertos? No, no. Los muertos de ellos solos, no. Han celebrado los muertos en general. Se han sentado alrededor de una mesa y con dos o tres amigos se han puesto a comer castañas guisadas y ponche*<sup>4</sup>.

Además de las castañas solían tomar higos pasados con nueces, dátiles y almendras y las familias *acomodadas* sumaban a estos frutos secos el crocante y las manzanas asadas.

Como antes se ha mencionado el *ponche* como componente del ágape de *los finados*, daremos una de las recetas que más se usaba en Las Palmas, en el pasado siglo, por si el lector desea prepararlo:

*En un litro de agua hirviendo póngase en infusión 20 gramos de té y las cortezas de dos naranjas y dos limones. En una cacerola échese 300 gramos de azúcar con dos decilitros de agua, una botella de ron y otra de aguardiente común. Póngase al fuego y hágase arder el contenido, meneándolo de vez en cuando con un cucharón de plata durante ocho minutos para que el ron y el aguardiente no se apaguen.*

*Añádase luego la infusión de té al contenido de la cacerola, mézclese bien y pásese por un tamiz. Consérvese al calor para no servirlo hasta el último momento y entonces se le agrega el zumo de seis naranjas*<sup>5</sup>.

<sup>4</sup> ALONSO QUESADA: *Nuevas crónicas (Obras completas, Madrid, 1976)*, t. IV, pág. 497.

<sup>5</sup> Esta receta la he tomado de unos cuadernos manuscritos, de mediados del siglo pasado, que pertenecieron a mi abuela MARÍA DEL PINO GONZÁLEZ-CORVO DE QUINTANA. En ellos se da además otra fórmula de *ponche frío*, que es como sigue: *Ingredientes*: Un cuartillo de ron, dos cuartillos y medio de agua, una libra de azúcar y el luquete de tres limones. *Preparación*: El luquete de los limones se pone en maceración en el ron durante veinticuatro horas, luego se filtra y se le añade el azúcar bien disuelto en el agua.

En el recetario manuscrito de doña PINO INGLOTT NAVARRO se incluye un *ponche* propio para señoras, que se prepara de la siguiente manera: Tómese una docena de huevos, que se baten bien, mezclándolos después con azúcar fino y agua y meneándolo mucho. Se pone a hervir un momento, se le echa un poco de ron y se sirve muy caliente.

En las zonas rurales de Gran Canaria era costumbre que la gente joven, formando grupos, visitara en estas fechas las casas de la vecindad para *pedir los finados*, y en ellas recibían generosos puñados de castañas, nueces, almendras, etc.<sup>6</sup>

### LOS RANCHOS DE ÁNIMAS

Si los jóvenes se echaban a la calle con la esperanza de que les llenaran los bolsillos de frutos secos, los mayores también salían de ronda, pero con otros propósitos: recaudar limosnas para las ánimas benditas, entonando cantos acompañados de elementales instrumentos. Son éstos los populares *ranchos de ánimas*, que, por suerte, perviven aún en algunos lugares de la isla.

Quizá se considere un contrasentido, un despropósito, el iniciar un trabajo sobre la Navidad hablando de las ánimas que peñan sus culpas. Es indudable que el carácter alegre, gozoso, regocijante de las fiestas pascuales no guarda la menor relación con las ideas de *muerte y Purgatorio* que inspira el culto a las ánimas. La razón, pues, de que se asocien uno y otro tema en estas páginas radica en que, en la actualidad, los ranchos de ánimas, al desarrollar sus actuaciones a lo largo de los meses de noviembre y diciembre enlazan a los Finados con la Navidad. En épocas pasadas la cosa fue diferente: existían los ranchos de ánimas y también los ranchos de Navidad con absoluta autonomía; posteriormente fueron desapareciendo los segundos y entonces los ranchos de ánimas asumieron el papel de aquéllos, incorporando —eso sí— a su repertorio las letrillas propias de la Navidad.

En la primera mitad del siglo pasado aún existían los ranchos de Navidad en la isla. El historiador Domingo Déniz Grek cuenta que *por las Navidades se suelen todavía formar ranchos de cantadores de pascuas que, acompañándose del rústico pandero, cantan al son de romances las maravillas del Niño Dios*<sup>7</sup>. Pocos años después Domingo José Navarro, en sus *Recuerdos de un no-*

<sup>6</sup> FRANCISCO GUERRA NAVARRO: *Contribución al léxico popular de Gran Canaria*. (Madrid, 1965), pág. 253.

<sup>7</sup> DOMINGO DÉNIZ GREK: *Resumen histórico-descriptivo de las islas Canarias*. (Manuscrito), t. II, pág. 285.

ventón, habla ya sólo de los ranchos de ánimas: *En toda la temporada de pascua estaba la ciudad, día y noche, atormentada con los "ranchos de cantadores" que cantaban romances con panderos, repiqueteo de asadores, sonajas o cascabeles, bajo el pretexto de pedir para las ánimas benditas*<sup>8</sup>.

### a) Origen

Los rancheros debieron comenzar a recorrer los caminos de la isla tempranamente, quizá desde que se formaron los primeros núcleos de población en torno a las iglesias y ermitas que se iban alzando. Fue una piadosa costumbre importada con la nueva Doctrina y, seguramente, fomentada por los misioneros franciscanos, pioneros en las tareas evangelizadoras. Lothar Siemens ha encontrado *manifestaciones similares en España y Portugal, y aun en toda el área mediterránea de tradición románica*, y añade: *Pese al actual control eclesiástico de estas cofradías seculares, su entronque con antiquísimos ritos paganos, vinculados al culto a los muertos, es evidente*<sup>9</sup>.

### b) Composición

En los ranchos no ha imperado nunca, según nuestras noticias, un número cerrado de participantes; su composición la determinaba la importancia de la localidad donde se formaba y lo extendida que estuviera en el pueblo la afición por tocar, cantar e intervenir en estas rondas nocturnas. Si se da en un determinado lugar una tradición ranchera arraigada no cabe duda que sobrarán candidatos que aspiren a formar parte del grupo.

En los antiguos ranchos se establecía una jerarquía que era

<sup>8</sup> DOMINGO JOSÉ NAVARRO: *Recuerdos de un noventón*. (Las Palmas, 1895), página 97.

<sup>9</sup> LOTHAR SIEMENS HERNÁNDEZ: *La música en Canarias*. (Madrid, 1977), pág. 43. PILAR GARCÍA DE DIEGO: "Canciones de Navidad", *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*, t. XX (1964), pág. 532. Trata este artículo de los grupos que a partir de Adviento recorren las calles de Villaescusa de Haro (Cuenca) y Colmenar de Oreja (Madrid) entonando romances o cancioncillas navideñas.

acatada por todos los componentes del conjunto. Dentro de él cada cual desempeñaba su quehacer con espíritu de colaboración. El rancho cohesionado adquiriría fama en el pueblo y perduraba muchos años. La tarea se repartía de la siguiente forma:

El *cabecera* o cantador mayor era el verdadero responsable del *rancho*, su director. Solía llevar como distintivo, sobre el pecho y colgado del cuello, un pequeño cuadro con un grabado o pintura religiosa<sup>10</sup>.

El *ranchero* tenía por cometido administrar los parvos caudales de la colectividad, recibir las limosnas y pagar los pocos gastos que se originaran.

Los *cantadores* formaban el coro, nutrido en algunos casos. En Teror hubo un *rancho* que llegó a contar con doce voces. A la vez que cantaban tocaban instrumentos muy simples, como triángulos, espadas y panderos.

El *guitarrero*, en algunos casos más de uno, guiaba y acompañaba al cantador y al coro en sus intervenciones.

El *mochiller*, portador de la mochila en la que se guardaban las cantimploras con agua y ron y algunos alimentos por si la caminata era larga. El *guitarrero* y el *mochiller* solían recibir gratificaciones por su trabajo.

### c) *Tiempo de actuación*

Los *ranchos* se ponían en movimiento, se *echaban al campo*, al comenzar el mes de noviembre, durante el cual su objetivo era recaudar limosnas para sufragio de las ánimas benditas. Luego, en diciembre, a partir del día de Santa Lucía (13 XII), comenzaban a cantar la Natividad de Jesús y continuaban así hasta el 2 de febrero, fiesta de la Candelaria o de la Purificación de la Virgen, en que se disolvían hasta otro año. Tres meses, por tanto, duraban las actuaciones peripatéticas de estos labradores y artesa-

<sup>10</sup> En el Museo Diocesano de Las Palmas, y gracias a la búsqueda realizada en su día por don Francisco Caballero Mujica, se conservan dos de estos cuadros. Uno procede de San Bartolomé de Tirajana y representa la escena del Calvario; el otro fue traído de Fuerteventura, reproduciéndose en él a la Patrona, la Virgen de la Peña.

nos que después de una larga jornada de trabajo en el campo, en el alpende o en el taller les quedaban fuerzas para rerorrer malos caminos, expuestos al relente, a la lluvia y al frío de las noches.

#### d) *Repertorio*

Existen diversos trabajos que recogen lo que ha llegado hasta nosotros, lo que se ha salvado del repertorio tradicional de los *ranchos de ánimas*. Para el que desee ahondar en el tema le resultará muy útil la consulta de los artículos del canónigo Miguel Suárez Miranda<sup>11</sup> y de Sebastián Jiménez Sánchez<sup>12</sup>; las publicaciones de la Escuela de Folklore de Las Palmas<sup>13</sup> así como el disco grabado por esta misma entidad y referido a la villa de Tegui-se. El musicólogo Lothar Siemens, por su parte, ha recogido de algunos grupos supervivientes un material valioso que tiene el propósito de dar a conocer en una próxima publicación. Sin perjuicio de toda esta información no renunciamos a transcribir aquí algunas de las *coplas* como ejemplos de tan entrañable repertorio.

En el primer ciclo de actuaciones, el dedicado a las ánimas, las canciones recuerdan al Purgatorio, a los sufrimientos que en él se padecen y a la necesidad de redimir de las llamas a los seres queridos:

Es el Purgatorio  
una cárcel real,  
donde van las almas  
a purificar  
los pecados leves  
que del mundo llevan.

\* \* \*

<sup>11</sup> MIGUEL SUÁREZ MIRANDA: "El rancho de Animas", en *Falange*, 3 de enero de 1943.

<sup>12</sup> SEBASTIÁN JIMÉNEZ SÁNCHEZ: "Los ranchos de Animas", en *Falange*, 21 de diciembre de 1951. Del mismo autor: "Los ranchos de Navidad en la villa de Tegui-se", en *Falange*, 24 de diciembre de 1956.

<sup>13</sup> MAXIMIANO TRAPERO: *Canarias. Cantos de las islas*. Escuela de Folklore (Las Palmas, 1981). FERNANDO DÍAZ CUTILLAS: *Tegui-se y su rancho de Animas*. Escuela de Folklore (Las Palmas, s. a.).

Es el Purgatorio  
una mar de leva,  
las almas son lanchas  
que dentro navegan.

\* \* \*

En el Purgatorio  
hay buenos doctores,  
allí entran enfermos  
y salen mejores.

\* \* \*

Las almas en pena  
esperan perdones,  
súplicas aguardan  
del rancho a los sones<sup>14</sup>.

\* \* \*

Cuando ya se acerca jubilosa la Navidad relegan los *rancheros* el tema de las ánimas y comienzan a cantar las estrofas ingenuas de los *misterios* relacionados con los días pascuales. Como ejemplo citaremos el de *la Purificación de Nuestra Señora*, que en alguna ocasión oímos de labios del canónigo don Miguel Suárez Miranda y que recogió en el artículo periodístico ya citado:

#### ESTRIBILLO

Una ley llamada  
purificación,  
siendo limpia y pura,  
la Virgen cumplió.

#### ESTROFA

Cuando cumplió el plazo  
de cuarenta días  
salen de la cueva  
San José y María,  
llevando en sus brazos  
al Hijo de Dios.

<sup>14</sup> MIGUEL SUÁREZ MIRANDA: *Artículo citado*.



## PIE

—Siendo limpia y pura,  
la Virgen cumplió.

\* \* \*

Los cuarenta días  
que pasó en la cueva,  
fue a horrar la mancha  
de la vieja Eva,  
que en María mancha  
no se conoció.

—Siendo limpia y pura,  
la Virgen cumplió.

\* \* \*

Cuando llegó al templo,  
según los autores,  
se humilló a la entrada  
con los demás pobres  
que iban a ofrecer  
sus hijos a Dios.

—Siendo limpia y pura,  
la Virgen cumplió.

\* \* \*

Un ángel le dijo  
a San Simeón:  
hoy se halla en el templo  
la Madre de Dios,  
con el Deseado  
de tu corazón.

—Siendo limpia y pura,  
la Virgen cumplió.

\* \* \*

Simeón se sale  
de la sacristía,  
algunos con él  
a ver si le veían.  
Cerca de la puerta  
se los encontró.

—Siendo limpia y pura,  
la Virgen cumplió.

\* \* \*

Allí Simeón  
da gracias al cielo,  
mirando cumplidos  
todos sus deseos,  
al ver en sus brazos  
al Hijo de Dios.

—Siendo limpia y pura,  
la Virgen cumplió.

\* \* \*

Allí Simeón  
se humilla y le canta  
con voz de sollozos  
y no de alabanza;  
Ana profetisa  
también se encontró.

—Siendo limpia y pura,  
la Virgen cumplió.

Agradecemos a Lothar Siemens el siguiente apunte musical, que recoge la melodía de las *coplas* anteriores, cantadas por los *rancheros* de Teror:

$\text{♩} = 60$

Quando cum- plió el pla- zo  
sa- len de la cue- va

de cua- ren- ta dí- as,  
San Jo- sé y Ma- ri- a ... (etc.)

Estas fechas del calendario son propicias para que reine la alegría y el buen humor, para que se obsequie y agasaje a los *rancheros* que visitan la casa, quienes, agradecidos, ponderarán a su manera las cualidades y virtudes de la rumbosa anfitriona:

Pinito Santana  
en El Pedregal,  
es como el obispo  
en su catedral.

Pasadas las fiestas se apagaba definitivamente el sonsonete monótono de estos cantos; se hacía entrega al cura párroco de las limosnas recaudadas y se disolvía el *ranchito* hasta el siguiente año.

### III

#### 25 DE NOVIEMBRE: LOS PASTELES DE CARNE.

Ya se ha visto antes, en el calendario festivo de las antiguas *Constituciones Sinodales del Obispado de Canarias*, que el 25 de noviembre figuraba como de precepto por ser el día de Santa Catalina de Alejandría, martirizada en el siglo III. Pero aparte de la conmemoración religiosa era ésta una fecha de gran significado gastronómico en la ciudad de Las Palmas, porque en ella, cada año, se iniciaba la confección y venta de los pasteles de carne navideños.

#### SANTA CATALINA Y LAS PALMAS

No será superfluo que antes de ocuparnos de los pasteles nos refiramos a Santa Catalina y a lo que representó su culto en la historia insular. Asegura Leonardo Torriani que una de las primeras imágenes religiosas que se esculpieron en Gran Canaria (obra de los misioneros franciscanos que acompañaban las expediciones de mallorquines) fue la de Santa Catalina, junto con la de la Virgen y San Nicolás, *pero tan mal hechas que molesta el que se deban contemplar, debajo de formas tan torpes, bellezas más que divinas... Ellos (los mallorquines) fabricaron la iglesia de Santa Catalina Mártir, entre la ciudad y el puerto, la cual era cuidada por frailes franciscanos que vinieron a predicar el Evangelio*<sup>15</sup>.

<sup>15</sup> LEONARDO TORRIANI: *Descripción e historia del reino de las Islas Canarias*. (Santa Cruz de Tenerife, 1959), pág. 118.

La devoción a la virgen africana debió calar hondo y pronto en la fe popular. Recordemos que don Bartolomé Cairasco de Figueroa, en el siglo xvi, ya escribió una comedia sobre la *Tragedia y Martirio de Santa Caterina de Alejandría*, sin duda para saciar las ansias hagiográficas del vecindario<sup>16</sup>.

Por tanto, ya antes de la conquista de Gran Canaria existía una ermita, extramuros de la ciudad, en los Arenales, consagrada a esta santa. Se alzaba en el mismo lugar que la actual, la que hoy aparece rodeada del conjunto de edificaciones denominado *El Pueblo Canario*, proyecto del pintor Néstor Martín Fernández de la Torre.

La impresionante soledad del primitivo templo, en un paraje desértico, a mitad de camino entre la ciudad y el puerto de las Isletas determinó que toda obra importante hecha después en esa extensa zona quedara marcada con su nombre; así, por ejemplo: el castillo de Santa Catalina, el parque de Santa Catalina, el muelle de Santa Catalina, la barriada de Santa Catalina, el hotel Santa Catalina, etc., etc.

### TRIPLE PROFANACIÓN

La ermita, de arquitectura simple, con su modesta espadaña alzada a todos los vientos, ha sido maltratada con reiteración, quizá para no ser menos que su Patrona, la virgen Catalina.

Poco antes del descubrimiento de América la violencia se cobijó, por vez primera, dentro de sus muros para avasallar la honra de una mujer casada. La víctima fue doña Rufina de Tapia, hija de Luis González Martel de Tapia, gobernador de la isla del Hierro y esposa, en segundas nupcias, de Manuel de Noreña, hermano del gobernador de la Madeira. Cuando esta señora se dirigía al puerto de las Isletas, para embarcar hacia el Hierro, le salió al paso el pirata portugués Gonzalo Fernández de Saavedra, que había estado merodeando por la costa. Ve a *Rufina de Tapia*, todavía joven y hermosa; pregunta quién es, dícenle que la hija

<sup>16</sup> BARTOLOMÉ CAIRASCO DE FIGUEROA: *Obras inéditas*. (Santa Cruz de Tenerife, 1957), págs. 23 y sigs.

*del gobernador del Hierro, que se embarca. El bellaco muy bien lo sabía y había estado acechando la ocasión; pero como era portugués, y deseaba honra, echó mano con su gente, e tomóla y metióla en una ermita que se dice de Santa Catalina, y por fuerza húbola. El fruto de este increíble raptó fue doña Beatriz de Saavedra, la misma a quien el conde Guillén, estando en Canaria, amó, cortejó y rindió hasta conseguir de ella favores no debidos*<sup>17</sup>.

El segundo atentado acaeció un siglo más tarde, en 1599, al ser atacada y tomada la ciudad por las tropas de Pieter van der Does. En esta luctuosa ocasión los holandeses se ensañaron con la pequeña y solitaria ermita, prendiéndole fuego. El destrozo fue tan grande que se hizo necesario reconstruirla.

El tercer ultraje es ya de nuestros días. El Ayuntamiento de Las Palmas, propietario por sucesivas compras de todos los terrenos aledaños a la ermita, acometió su total restauración y encargó al pintor Jesús Arencibia unos murales para embellecer su recinto. Pero más tarde, otra Corporación municipal, deseosa de incrementar los ingresos públicos con partidas mezquinas, adoptó el acuerdo de arrendar la iglesita a un anticuario para que en ella abriera su lonja. Así se halla hoy: sin Santa Catalina y con mil cachivaches esparcidos por el sagrado suelo. Esperemos que algún día el Ayuntamiento abrogue tan disparatado acuerdo y devuelva a la ermita el carácter de *casa de Dios* que ha ostentado durante tantos siglos.

### DULCES Y PASTELES

Evocada la pequeña historia de la santa y de su iglesia hablaremos de los pasteles. El canario sabe diferenciar con mucha precisión qué es un *dulce* y qué un *pastel*. El sustantivo *dulce* lo definiríamos como manjar en el que, además de otros ingredientes agradables, participa el azúcar de manera generosa, con gran protagonismo. El *pastel*, en cambio, es una masa cocida al horno formada de harina y manteca, con la que se envuelve carne, pes-

<sup>17</sup> JOSÉ DE VIERA Y CLAVIJO: *Noticias de la Historia General de las Islas Canarias*. (Madrid, 1776), t. III, pág. 7.

cado, hortalizas, frutas, etc. Las diferencias son notables: el *dulce* es una golosina que generalmente se toma fría; el *pastel*, en cambio, un plato substancioso que se debe comer recién sacado del horno.

Los isleños decimos: *vamos a merendar a la dulcería*, y no a la *pastelería*, aunque en las dulcerías vendan también pasteles. De lo dicho se deduce que los canarios, al menos en el terreno goloso, nos expresamos con bastante propiedad. De Cádiz hacia arriba los hablares son otros.

#### ANTIGÜEDAD DEL PASTEL DE CARNE

La sabia fórmula de recubrir con hojaldre una porción de carne u otro producto goza de una gran tradición en España. Quizá no fuera en otro tiempo plato para servir en mesas exquisitas, que tirara más bien hacia los mesones, posadas y ventas; pero su posible carácter popular no acorta la antigüedad ni mengua sus sabrosas calidades.

Hace pensar en que originariamente fue manduque de gente llana el siguiente pasaje de *La vida del Buscón*: don Pablos, reunido en Segovia con su tío y algunos amigos de éste, se disponen a comer las viandas que han subido desde un figón próximo valiéndose de una cuerda y un viejo sombrero y cuenta lo que entonces sucedió: *Parecieron en la mesa cinco pasteles de a cuatro; y tomando un hisopo, después de haber quitado las hojaldres, dijeron un responso, con "requiem aeternam", por el ánima del difunto cuyas eran aquellas carnes. Dijo mi tío: "Ya os acordáis, sobrino, lo que os escribí de vuestro padre"* (hace referencia a que había ejercido de verdugo). *Vinoseme a la memoria: ellos comieron, pero yo pasé con los suelos solos y quedéme con la costumbre. Y así, siempre que como pasteles, rezo un avemaría por el que Dios haya...*<sup>18</sup> Don Francisco de Quevedo, en otros tres pasajes de esta misma obra, vuelve a referirse a los pasteles de carne; por lo que parece debieron constituir un apetecible bocado para él.

Así como hoy privan los *perros calientes* o las *hamburguesas*,

<sup>18</sup> FRANCISCO DE QUEVEDO: *La vida del Buscón*, cap. X.

en tiempos pasados las preferencias eran para los pasteles de carne. Afirma Xavier Domingo, comentando esta antigua aceptación popular, *que hace siglos, pero tampoco tantos, tan sólo tres o cuatro, las calles de todas las ciudades de España se llenaban del buen perfume a hojaldre, a azafrán, a clavo y a jengibre y los pasteles de carne se expendían a todas horas del día, salados o espolvoreados con azúcar, y eran los antepasados de la célebre "pastela marroquí", o los hermanos, o los primos hermanos... En la España de los siglos XVII y XVIII se comía mucho en la calle, o se consumía en casa mucha cocina realizada en tahonas o por otros tratantes... Un sinfín de actividades artesanales o de servicio se desarrollaban en la calle, en banquillos o tenderetes, o en una gran cantidad de tiendas abiertas de sol a sol*<sup>19</sup>.

#### ANTECEDENTES PENINSULARES DEL PASTEL CANARIO

En Gran Canaria no se inventó la receta del pastel que, tradicionalmente, tomamos en Navidad. Este, como la mayoría de los platos de nuestra cocina, fue traído a la isla por las familias peninsulares, o de otras procedencias, que se establecieron en ella una vez superada la etapa militar de la conquista. Cada cual aportó de la oriunda tierra los usos, tradiciones y hábitos domésticos, de los que la cocina tanto significa y representa para la vida cotidiana.

Por lo que respecta al pastel de carne ya se ha visto que estaba muy extendido desde hace siglos en toda la Península, por lo que este legado gastronómico no deberá atribuirse a una región determinada, sino más bien a una costumbre generalizada. Lo que sí creemos es que una vez hecho el trasplante a Canarias adquirió aquí peculiaridades, *estilo*, que hoy le diferencian de sus progenitores.

Endulzar la carne, como se hace con la de nuestros pasteles, ya aparece en recetarios del siglo XIII. En un manuscrito anónimo de esta centuria sobre la cocina hispano-magribí<sup>20</sup> se inserta

<sup>19</sup> XAVIER DOMINGO: "Un pastel real", en *Cambio 16*, 5 de enero de 1981.

<sup>20</sup> A. HUICI MIRANDA: *Traducción española de un manuscrito anónimo del siglo XIII sobre la cocina hispano-magribí*. (Madrid, 1966), pág. 244.



una receta de carne de carnero con miel que debía resultar tremendamente empalagosa por las proporciones empleadas: por cuatro libras de carne, tres de miel.

En el siglo xv, Roberto de Nola, nacido en Cataluña, cocinero mayor del rey de Nápoles y autor de un *Libro de guisados*, crea otra receta de carne con miel en la que participan, además, azafrán, clavo, canela, vinagre, pan rallado, etc.<sup>21</sup>

El empleo de la miel y no del azúcar en estas composiciones tiene una explicación: el azúcar era por entonces un artículo escaso y caro. Las actividades piráticas de los turcos en el Mediterráneo dificultaban su traída desde Oriente y la caña dulce aún no se cultivaba en la Península. Fueron los reyes de Aragón, en el siglo xiv, los que propiciaron tal cultivo en las feraces huertas levantinas; pero será en el siguiente siglo cuando el azúcar va a dar su gran bandazo hacia Occidente y hacia la popularidad. La caña dulce atraviesa el estrecho de Gibraltar y se aclimata en tierras atlánticas. Don Enrique el Navegante la hace llevar de Sicilia a la isla de la Madera (1420), de la Madera pasa más tarde a Canarias y de las Canarias, ya a fines del siglo, es llevada por Colón a la Española<sup>22</sup>. Sólo entonces comienza a abarataarse la dulce mercancía, al aumentar la oferta y al generalizarse su empleo.

Canarias, pues, desempeñó un papel muy importante en esa primera hora de expansión del comercio azucarero; sirvió de puente entre el Viejo y Nuevo Mundo y contribuyó al abastecimiento de los mercados europeos. El empleo de la miel en la repostería como edulcorante ya no fue indispensable; le arrebató el puesto el azúcar de caña.

Otro componente del relleno del pastel canario, el cerdo, también era empleado con el mismo fin por los pasteleros portugueses del siglo xvi. Tal participación aparece recogida en un recetario que la infanta doña María de Portugal, nieta de don Manuel I, llevó consigo cuando fue a casarse con Alejandro Farnesio (Bruselas: 30-XI-1565)<sup>23</sup>. La receta es ésta:

<sup>21</sup> ROBERTO DE NOLA: *Libro de guisados*. (Madrid, 1929).

<sup>22</sup> JOSÉ PÉREZ VIDAL: *Medicina y dulcería en el "Libro del buen amor"*. (Madrid, 1981), pág. 46.

<sup>23</sup> "O livro de cozinha da Infanta D.<sup>a</sup> María de Portugal". Ed. de Giacinto Marnuppella y Salvador Dias Arnaut, en *Acta Universitatis Conimbrigensis*. (Coimbra, 1967), págs. 10-11.

*Pasteles de carne: cogerán carnero o lomo de vaca o de cerdo fresco y panceta vieja, porque deja buen sabor, y lo picarán con hierbas aromáticas y una cucharada de mantequilla y clavo y azafrán y pimienta y jengibre y cilantro seco y zumo de limones o de uvas verdes; todo ello junto, muy bien tapado en una olla o vasija resistente al fuego; y una vez bien ensopado lo dejarán enfriar, y después de bien frío rellenarán con ello los pasteles que ya estarán listos; luego los meterán en el horno y después de sacados del horno habéis de echar caldo amarillo dentro de los pasteles, y la masa de los pasteles será dura y los pasteles altos*<sup>24</sup>.

El alegato que precede confirma que el confeccionar pasteles de hojaldre, rellenarlos de carne (ya sea de carnero, vaca o cerdo) y endulzarlos o no con miel era, por tierras peninsulares, práctica cotidiana en los años anteriores, coetáneos y posteriores a la conquista de la Gran Canaria.

#### PASTELES PENINSULARES, HOY

¿La vieja tradición pastelera se ha perdido en la actualidad en la Península? La respuesta es que no, que sigue viva, aunque no generalizada como en tiempos pasados. Según la información que hemos podido allegar, en dos localidades, al menos, continúan elaborándose y vendiéndose los pasteles de carne con gran aceptación popular; son éstas Alcoy y Murcia. Por separado haremos algunas consideraciones sobre sus peculiaridades:

##### a) *El pastel alcoyano*

Escribe Enrique García Albors<sup>25</sup> *que este pastel es cosa de confitería, sin duda alguna; aunque en su composición entre, como elemento principalísimo, nada menos que la carne de cerdo (¡con perdón!), que es, zoológica y confiterilmente hablando, lo más opuesto a manjar que ha de saber a dulce. ¡Y lo grandioso*

<sup>24</sup> Agradezco al profesor José Pérez Vidal sus valiosas orientaciones y a Lilliana Barreto de Siemens la traducción al castellano de esta receta.

<sup>25</sup> ENRIQUE GARCÍA ALBORS: *Dulces y peladillas de Alcoy*. (1972), pág. 41.

*del caso es que sabe! ¿Cómo y en virtud de qué hábiles manipulaciones? Trataremos de averiguarlo y de hacer participar del secreto al lector. Seguidamente el autor da la receta del pastel, extendiéndose luego en la forma de preparar el hojaldre (insistiendo en la necesidad de dejar reposar la masa) y el relleno. Para fines comparativos nos basta saber los ingredientes que entran a formar parte del plato, y que son: HOJALDRE: 6 yemas; 9 onzas de azúcar; 5 jicaras de agua; 6 jicaras de manteca de cerdo derretida; harina, la que admita. RELLENO: 1 kilo de magro de pernil de cerdo, sin nervio ni pellejos; 2 onzas de piñones (que conviene lavar); 9 onzas de azúcar; media onza de canela molida; 250 gramos de calabacete desmenuzado (este ingrediente puede ponerse o no, a voluntad); 3 jicaras de manteca de cerdo derretida; 2 jicaras de agua; una pizca de clavo y un ramito de perejil (que se atará con una hebra para sacarla, toda junta, terminada la cocción). La carne ha de pasarse por la máquina de picar<sup>26</sup>.*

Como se verá más adelante, al transcribir la receta del pastel de Las Palmas, existe una gran similitud en la composición de ambos. Sin embargo, hay diferencias en la forma: el de Alcoy es alargado, a la manera de un brazo de gitano; el canario es redondo y no de grandes proporciones, unos diez centímetros de diámetro. En Alcoy, y en toda la región, se tiene en gran estima a este plato. Con motivo de una visita efectuada por don Alfonso XIII a Alicante le fueron servidos, y tomados con real complacencia.

### b) *El pastel murciano*

Las severas reglas a las que tenían que acomodarse los pasteleros murcianos datan, según Xavier Domingo, del siglo xvii. Posteriormente, ya en tiempos de Carlos III, pasaron a formar parte de las Ordenanzas del gremio. El artículo séptimo de estas Ordenanzas dispone que sólo se ha de usar carne de vaca o macho en la confección de los pasteles y *que ninguno sea osado de gastar carne de cabra, ni de oveja, ni carne mortecina de ninguna cosa,*

<sup>26</sup> ENRIQUE GARCÍA ALBORS: *Obr. cit.*

so pena de dos años de destierro, multas y que sean castigados Conforme a la Ordenanza.

El contenido actual de los auténticos pasteles murcianos, como son los elaborados por la familia Bonache, es de ternera troceada o picada, sesos de cordero, huevos duros muy picados y chorizo. Los de la localidad de Lorca, más cerca de la "pastela marroquí", suelen ser espolvoreados con azúcar<sup>27</sup>.

Poco debe el pastel canario al murciano. En éste, como se ha visto, no participa ni la carne de cerdo ni el azúcar, salvo en los que se confeccionan en Lorca. Pero, a pesar de ello, poseen una línea común: la carne con su cobertura de hojaldre.

#### EL PASTEL GRANCANARIO

A la orilla del mar y junto a un arroyuelo que los aborígenes llamaban *Guiniguada* se alzó Las Palmas de Gran Canaria en 1478. El castro inicial se convirtió pronto en modesta urbe, de no muchas calles, con casas de mampuesto, catedral, consistorio, Real Audiencia, Tribunal de la Inquisición, algunos conventos, mesones, tabernas, tahonas, una mancebía, mercado, obradores artesanos, puestos de regatones, tenderetes callejeros y demás actividades que configuraban la vida de una colectividad hispana en los siglos xv y xvi.

Pues bien, el vecindario de esta joven ciudad atlántica, temeroso siempre de ser depredado por piratas, procuraba endulzar las penas y olvidar los peligros tomando pasteles. Y no es ésta una afirmación gratuita, porque de los pasteles también se ocupan las Ordenanzas del Concejo de Gran Canaria, comentadas y publicadas por el profesor Francisco Morales Padrón<sup>28</sup>.

En ellas, y al reglar el funcionamiento de los hornos para pan, se limita a seis el número de los mismos, con el objeto de que no se malgaste la leña que, habitualmente, era traída del Monte Lentiscal, harto castigado. Se dispone que estos hornos estén bien calientes y listos para el cotidiano uso desde las seis de la maña-

<sup>27</sup> XAVIER DOMINGO: Art. cit.

<sup>28</sup> FRANCISCO MORALES PADRÓN: *Ordenanzas del Concejo de Gran Canaria. Año 1531*. (Las Palmas, 1978).

na, en los meses de abril a septiembre; y desde las siete, de octubre a marzo; que en ellos haya tableros donde poner la masa, poyos, palas, barrederos y demás utensilios necesarios.

Por último, ya al final de este capítulo de las Ordenanzas, se trata de lo que han de pagar aquellos que utilizaran los hornos de servicio público: unas veces el canon era en dinero; otras, en forma de maquila: *Otrosí que los señores de los hornos lleben por cozer el dicho pan de beynte panes uno de cualquier condición que sean asín de chicos como de grandes e que ansymesmo sean obligados a cozer qualquier caçuela o pastel o hojaldres o otras tortas qualesquiera o membrillos o peras cada cosa por sy y lleve por cozer la dicha caçuela maravedí e medio e si fuere pastel una blanca y ansy otras cosas a rrazón desto*<sup>29</sup>.

Por estas Ordenanzas del Concejo nos enteramos de que las casas de la ciudad no podían tener horno, y que si lo poseían les estaba prohibido utilizarlo; que a uno de los seis hornos autorizados (de propiedad privada y de uso público) era necesario llevar a cocer el pan, los *pasteles u hojaldres* y otras viandas que se preparan en las casas; que en el caso de los pasteles, el *señor del horno* estaba autorizado a cobrar una blanca por cada pieza que en él se horneara.

Este sistema de horno común, frecuente en la Península e introducido también en Gran Canaria prontamente, tenía la ventaja de ahorro de leña y el inconveniente, grave, de pregonar a los cuatro vientos cuándo tomaban pasteles el señor Arcediano, el licenciado Castillo, doña Petronila Capiró o las pupilas de la mancebía; porque las largas esperas de los criados en los hornos de poya soltarían, sin duda, sus lenguas, convirtiendo el lugar en caldeado mentidero.

### RECETA DEL PASTEL CANARIO

Hemos tenido a la vista varios recetarios manuscritos de cocina de antiguas familias de Las Palmas y observamos que, con ligeras variaciones, todos coinciden en lo fundamental en los in-

<sup>29</sup> FRANCISCO MORALES PADRÓN: *Obr. cit.*, pág. 82.

gredientes básicos que componen el relleno de los pasteles de carne. Por lo que respecta al hojaldre y a la manera de prepararlo, para que quede crujiente y ligero, la receta es harto conocida, porque figura en todos los libros de repostería.

La base del pastel es la carne de cerdo, carne de *puerco*, como aparece escrito en algunos de estos cuadernos. No en todas las casas de campo de Gran Canaria había vacas, pero cerdos sí que se criaban en la mayoría de ellas, y más que para su posterior venta para el consumo familiar. La carne y el tocino se conservaban, durante muchos meses, en grandes *gánigos* acompañados de abundante sal. Además, al momento de la *matazón*, se confeccionaban los chorizos y, sobre todo, las morcillas dulces<sup>30</sup>, embutido hermano de los que se hacen en Galicia y Castilla la Vieja. La abundancia del puerco en las zonas rurales y también en los *riscos* de Las Palmas determinó, sin duda, el empleo de su carne para el relleno de los pasteles.

Para confeccionarlos, *cada maestrito tenía su librito*, sin grandes diferencias en el contenido, sin fórmulas secretas: un poco más de esto o un poco menos de aquello. Veamos una de estas recetas:

*Tómese una libra (460 gramos) de carne de puerco, después de limpia de gualdrapas se pica muy bien con bastante perejil (al que se le quitará los tallos) y se hacen unas bolas. En una cacerola con agua templada se echa una cabeza de ajos, pelada y majada con sal; se prueba el agua y se le añadirá más sal si hiciere falta. Se pone al fuego y cuando esté hirviendo se le agregan las bolas de carne. Una vez guisada la carne se saca y maja en un mortero. Hecho esto se cuele el caldo, se deslíe en él la carne, se le da color con azafrán y se le añaden clavos machacados. Se vuelve a poner al fuego y se le añade, poco a poco, una libra de pan bizcochado molido, revolviendo el contenido hasta que comienza a hervir y*

<sup>30</sup> En el recetario de cocina de doña PINO DÉNIZ GREK, bisabuela del autor, se encuentra la siguiente receta para hacer las morcillas: A la mitad de la sangre de un cerdo se le ponen cuatro libras de pan bizcochado molido, una libra y cuarta de almendras tostadas y majadas, media libra de pasas sin grano y también majadas, dos sartenadas de cebollas con su correspondiente manteca y unos chicharrones de la manteca, majados también; especias, jengibre, un polvo de canela, azúcar, etc.

*espesar; entonces se le agrega manteca y libra y cuarta de azúcar*<sup>31</sup>.

En otra receta, incorporada al interesante libro de cocina canaria escrito por Josefina Mujica<sup>32</sup>, a los ingredientes anteriores se suman la pimienta negra, el luquete de un limón, la matalahúva y las almendras horneadas, y se suprime la manteca de cerdo.

La cubierta o cestillo hojaldrado donde se deposita el relleno se prepara así, según el viejo manuscrito consultado: *Para una libra de harina, seis yemas de huevo y su agua correspondiente; si es verano se le echa fría y tibia si es invierno; se le agrega una cucharada de manteca de cerdo, se amasa todo, dejándolo reposar, bien abrigado, un cuarto de hora en la misma pieza en que se esté trabajando. Después se extiende la masa sobre el tablero hasta que quede del grueso de un duro, se le unta con manteca, se le cierne una poca de harina por encima, se dobla tres veces y en cada doblez se vuelve a untar con manteca, a cernirle harina y a extenderlo en el tablero. El último doblez se hace como con un pañuelo; se va cortando en pedacitos y poniéndolos alrededor del ganiguillo de los pasteles*<sup>33</sup>.

Conocida la receta del pastel grancanario no queda más remedio que aceptar su próximo parentesco, casi su consanguinidad, con el alcoyano. Por eso se decía en párrafos anteriores que aquí, en la isla, no se había inventado este postre. Comparemos uno y otro:

INGREDIENTES DEL PASTEL ALCOYANO	INGREDIENTES DEL PASTEL GRANCANARIO
Cerdo	Cerdo
Piñones	—
Azúcar	Azúcar
Canela	—
Manteca de cerdo	Manteca de cerdo
Clavo	Clavo
Perejil	Perejil
Calabacete (optativo)	—
—	Bizcocho molido

<sup>31</sup> Del recetario de cocina (manuscrito) de doña MARÍA DEL PINO GONZÁLEZ-CORVO DE QUINTANA.

<sup>32</sup> JOSEFINA MUJICA: *100 recetas de la cocina canaria*. (Las Palmas, 1979), página 107.

<sup>33</sup> Recetario de cocina de doña MARÍA DEL PINO GONZÁLEZ-CORVO DE QUINTANA.

Es necesario referirnos brevemente, antes de terminar este apartado, a los *pasteles de dulce*, que, con rango inferior, ocupan también un puesto en las mesas navideñas de Gran Canaria. Su composición es muy simple: un cuenco de hojaldre, relleno con mermelada de cabello de ángel, que se tapa con un cilindro hojaldrado. Es postre que carece de originalidad; lo encontramos, con éste u otro relleno dulce, en cualquier parte. En nuestras buenas dulcerías le colocan el cabello al momento de venderlos, con el fin de que no se ablande el hojaldre. Es tomado, preferentemente, por aquellas personas a las que no les gustan los de carne o les caen pesados. En cuanto a su antigüedad, pensamos que las monjas dulceras de los conventos de Santa Clara, San Bernardo y San Ildefonso ya los preparaban para obsequiar con ellos a los amigos y protectores de sus cenobios.

#### PASTELEROS CANARIOS

Los pasteles no se hacen solos; detrás de ellos se oculta un montón de años de experiencia y largas jornadas de trabajo junto a los hornos. Como homenaje al dulce quehacer de los pasteleros recordaremos algunos de sus nombres.

##### *Ildefonso Nabais*

La primera noticia es dolorosa: da cuenta del fallecimiento de un pastelero en plena faena. Murió con las manos en la masa de un *asidente* (síncope) producido, quizá, por esforzarse demasiado en aquella Navidad de 1804. Don Antonio Betancourt dejó consignado en su *Diario* el suceso: *En este día, 29 de diciembre de 1804, murió Ildefonso Nabais de un asidente que le dio al tiempo que estaba haciendo unos pasteles*<sup>34</sup>.

<sup>34</sup> *Diario de don Antonio Betancourt*. (Madrid, s. a.), pág. 127.



### *Juan Caubín*

En los años cincuenta del pasado siglo nos encontramos con un *expendedor de pasteles*, no con un pastelero, que se preocupa, y así lo pregona, de mejorar la calidad de los mismos. Se trata de don Juan Caubín<sup>35</sup>, comerciante con tienda abierta en la calle de los Moriscos (hoy del Doctor Rafael González). En un anuncio que mandó insertar en *El Omnibus* se dice:

PASTELES

Deseoso don Juan Caubín de dar a sus favorecedores excelentes pasteles en las próximas pascuas, participa al público que para la perfecta elaboración de los mismos ha hecho venir expresamente una pastelera de la ciudad de La Laguna<sup>36</sup>.

La lectura de este anuncio nos obliga a preguntar: ¿Se hacían pasteles de carne en La Laguna en el pasado siglo? ¿Por qué se ha perdido allá esta costumbre? Quizá la respuesta esté en que la tal pastelera importada era una excelente artesana, que lo mismo hacía pasteles, que truchas de batata o bollos de alma; que con una receta a la vista preparaba lo que se le pidiera.

### *Agustín Santana (padre e hijo)*

Agustín Santana fue un excelente pastelero de Vegueta que formó escuela; entre sus seguidores hallamos a su hijo y a los empleados que con él trabajaron. Su nombre aparece en la prensa de 1873 cuando, en una gacetilla, le recuerda al público de Las Palmas que va a comenzar la temporada de los pasteles<sup>37</sup>. Quince

<sup>35</sup> Este comerciante, de origen francés, simultaneaba la venta de pasteles con otras actividades mercantiles como, por ejemplo, la compra de chatarra de cobre, la venta de chacós y charrascas de estambre para los milicianos nacionales (*El Omnibus*, 17 de noviembre de 1855), y la explotación de una flota de carros, de servicio público, para el transporte de mercancías (*El Omnibus*, 21 de noviembre de 1857).

<sup>36</sup> *El Omnibus*, 19 de diciembre de 1855.

<sup>37</sup> *La Verdad*, 28 de noviembre de 1873.

años más tarde, en 1888, leemos el último anuncio que de él hemos encontrado:

AL PUBLICO

Don Agustín Santana participa a sus numerosos favorecedores que el 25 del corriente [noviembre] dará principio a la fabricación de sus excelentes pasteles. Las personas que gusten pueden ocurrir a su casa de la calle García Tello, número 8<sup>38</sup>.

Al año siguiente (1889) ya don Agustín Santana había muerto; así, al menos, lo da a entender este *aviso* de los empleados de la casa, que invocan el prestigio del maestro al continuar con el negocio:

PARA PASCUA

Los afamados PASTELES de don Agustín Santana no han acabado, pues los confeccionan con el mismo esmero en su casa, calle de García Tello, sus nuevos dueños, antiguos trabajadores de ella. Se ruega a los numerosos favorecedores de esta repostería que los prueben cuanto antes, para que vean que no desmerecen de aquéllos en lo más mínimo y que se han seguido las mismas recetas. También se sirve aquí la misma variedad de dulce que en otros tiempos<sup>39</sup>.

El hijo de este pastelero, también llamado Agustín, siguió los pasos reposteriles del padre, pero prefirió trasladarse al barrio de Triana, que comenzaba a tener una intensa vida mercantil, y en la calle de Travieso, número 11, abrió la dulcería:

PASTELES

Se confeccionan de carne y de dulce con el mayor aseo y esmero por Agustín Santana Pérez, hijo del antiguo pastelero, en la calle de Travieso, número 11<sup>40</sup>.

El local de Travieso 11 tuvo, sin duda, carácter provisional porque dos años después aparece establecido en Cano 28, esqui-

<sup>38</sup> *El Diario Católico*, 23 de noviembre de 1888.

<sup>39</sup> *El Diario Católico*, 7 de diciembre de 1889.

<sup>40</sup> *Diario de Avisos de Las Palmas*, 2 de enero de 1886. En este mismo periódico, y en el número de 23 de noviembre de 1887, aparece otro anuncio similar.

na a Torres, en una amplia casa de dos plantas que se conservó hasta hace poco tiempo:

Desde el día 24 del presente mes de noviembre, en adelante, empezarán a servirse los tan acreditados pasteles de carne y dulce, confeccionados por *Agustín Santana Pérez* en su establecimiento de repostería, Cano 28, esquina a la de Torres. También se confeccionan, con el mayor aseo y prontitud, que tan acreditados tiene su dueño, dulces secos y en almíbar, lo mismo que pescados, elegantes ramilletes, pudines, etc., y el rico queso de mazapán. Todo a precios equitativos<sup>41</sup>.

El pastelero de la calle Cano, que palpaba la prosperidad, el crecimiento de su dulcería, decidió bautizarla con un nombre que simbolizara la alta calidad de las golosinas que producía, y la denominó *LA PERLA*:

#### PASTELES

Desde el próximo domingo, 17 del actual, comenzarán a expenderse en *LA PERLA* los pasteles confeccionados por Agustín S. Pérez y que tanta aceptación tienen en el público de esta ciudad<sup>42</sup>.

La dulcería de Agustín Santana llegó a ser la mejor de la ciudad; *en su género, el establecimiento más antiguo y acreditado de Las Palmas*<sup>43</sup>. Para atender adecuadamente a la creciente clientela de golosos se vio obligado su dueño a abrir una sucursal en el número 3 de la plaza de Cairasco, que también tuvo mucho éxito. *LA PERLA* comenzó a declinar en los años veinte y cerró sus puertas, si no recordamos mal, en la siguiente década.

<sup>41</sup> *El Liberal*, 15 de noviembre de 1889.

<sup>42</sup> *La Patria*, 14 de noviembre de 1895. También aparece anunciada la dulcería *La Perla*, entre otros periódicos, en *Diario de Las Palmas*, 20 de noviembre de 1894 y 20 de noviembre de 1895.

<sup>43</sup> RAFAEL ENRÍQUEZ PADRÓN: *Guía de la ciudad de Las Palmas*. (Barcelona, 1911).

*José Robaina*

Se trata, sin duda, de uno de los oficiales del pastelero Agustín Santana, porque tiene su horno en García Tello, número 8, el mismo domicilio del maestro:

## PASTELES

Desde el 25 del corriente [noviembre] se expenderán en la casa de José Robaina, calle García Tello, número 8, los acreditados pasteles de carne y dulce que tanta aceptación han merecido del público de esta ciudad. También se expenden dulces exquisitos<sup>44</sup>.

*Belén Ordóñez*

Esta pastelera no tenía tienda abierta, trabajaba y vendía en la propia casa, y allí iban los feligreses adictos a por sus afamados postres. Durante más de una década aparece anunciándose en la prensa:

## ¡ PASTELES ! ¡ PASTELES !

Los hay desde el domingo 23 del presente mes de noviembre en adelante de la calle de la Pelota, número 14, confeccionados con aseo y de exquisito gusto por su acreditada dueña, BELEN ORDÓÑEZ. También se expenden los tan renombrados de dulce<sup>45</sup>.

Pero Belén Ordóñez cambia un día de domicilio y enseguida lo participa a la clientela:

## PASTELES DE CARNE Y DULCE

Los que antes se vendían en la calle de la Pelota, donde vivía BELEN ORDÓÑEZ, se expenden en la de Colón 8, desde el 17 del corriente [diciembre]. NO OLVIDARSE<sup>46</sup>.

<sup>44</sup> *La Patria*, 21 de noviembre de 1894.

<sup>45</sup> *El Liberal*, 21 de noviembre de 1890. Anuncios de Belén Ordóñez se encuentran en *Diario de Avisos*, 22 de noviembre de 1887; *Diario de Las Palmas*, 28 de noviembre de 1896 y 19 de noviembre de 1897.

<sup>46</sup> *Diario de Las Palmas*, 23 de diciembre de 1899.

### *Rita Cabrera*

Otra pastelera de las que trabajaban artesanalmente en su propio domicilio y, si llegaba el caso, depositaba los tableros con los pasteles encima de la cama, fue *Rita Cabrera*. Tuvo vivienda y horno en la calle de la Carnicería (hoy Mendizábal), número cuarenta y nueve<sup>47</sup>.

### *Cristóbal Rodríguez Oliva*

Este pastelero anuncia su establecimiento, por primera vez, en 1891; no trabaja sino durante la temporada de Pascua; asegura que *utiliza la tradicional receta de la dulcería canaria* y envía los encargos a domicilio:

#### NUEVA PASTERIA

Está abierta en la calle de San Marcos, número 9, esquina a la de Careña Tello, durante toda la temporada de Pascua, bajo la dirección de *Cristóbal Rodríguez y Oliva*. Se garantizan estos pasteles como hechos con todo aseó y esmero y según la tradicional receta de la dulcería canaria<sup>48</sup>.

\* \* \*

Se sirven a domicilio y también en la casa donde está instalada<sup>49</sup>.

### *Rosario Castellano*

A Rosario la encontramos amasando en 1896. Las puertas de su casa, frente al antiguo Potrero, estaban abiertas todo el día; de noche, sólo a las primeras horas:

#### PASTELES

Los hay de venta en la calle de la Carnicería, número 57, frente al Depósito Municipal, confeccionados por *Rosario Castellano*, con exquisito esmero y limpieza, vendiéndose a todas horas del día y primeras de la noche, a precios reducidos. Probad y juzgaréis<sup>50</sup>.

<sup>47</sup> *El Liberal*, 11 de diciembre de 1890, y *Diario de Las Palmas*, 3 de diciembre de 1897.

<sup>48</sup> *La Patria*, 7 de diciembre de 1891.

<sup>49</sup> *La Patria*, 2 de enero de 1893.

<sup>50</sup> *La Patria*, 26 de noviembre de 1896.

*Pepita-Agustina*

Su nombre y apellidos eran Josefa Agustina Sánchez Rodríguez, pero sus amigos y clientes la llamaban, con cariño, *Pepita-Agustina*. Había nacido en 1850 y falleció, ya muy anciana, en 1945. Su madre, Josefa Rodríguez, fue recadera o *mandadera* del monasterio de religiosas Bernardas hasta la expulsión de éstas en 1868. Las monjas trianeras, que le profesaban grande afecto, le revelaron los secretos de su famosa repostería, haciendo de ella una competente dulcera. Cuando la revolución septembrina quebró la clausura del monacato, aventando a sus pacíficas inquilinas, se quedó la recadera sin empleo y púsose entonces a hacer golosinas. Como sus dulces eran tan monjiles como los del desaparecido convento, tuvieron buena acogida y del horno vivió mientras pudo mantenerse en pie.

Pepita-Agustina, la hija, fue aprendiendo a su lado el oficio. Vivían ambas en la calle de San Agustín, lindando con la parte posterior del Potrero municipal. Al fallecer la vieja dulcera, en 1895, continuó Pepita-Agustina con el obrador casero, que ya contaba con una feligresía perseverante. No trabajaba sino por encargo. Sus especialidades eran, en primer lugar, los pasteles de carne y dulce y luego, a lo largo del año, hacía truchas rellenas de batata o cabello de ángel, bizcochos lustrados, bollos de alma y de cascarilla, merengues y suspiros y huevos moles, a los que les daba tal *punto* que, vueltas las copas, permanecía el contenido sin caerse.

Las familias de Vegueta, con anticipación, le pedían los dulces para los días grandes y las fiestas familiares; los directores de las casas inglesas le encargaban hermosos quesos de mazapán para obsequiar con ellos, en la Navidad, a sus jefes de Londres, que los recibían con grandes aspavientos.

Permaneció soltera, trabajaba con parsimonia y los atardeceres estaban reservados para acudir a las novenas, bien adornadas sus manos artesanas con anillos de gruesos brillantes. En el año 1900, después de reflexionarlo largamente, decidió donar su casa de la calle de San Agustín a las Hijas de la Caridad de San Vi-

cente de Paúl, para que fundaran en ella un centro de enseñanza. Así nació el *Colegio de la Sagrada Familia*, por el que han pasado, y siguen pasando, miles y miles de alumnas.

Pepita-Agustina, al hacer la fundación, se reservó una vivienda suficiente en la planta baja de la casa, con amplia cocina y horno, y continuó elaborando dulces acompañada, a partir de entonces, por los cantos y vocerío de las colegialas. Falleció esta generosa y ejemplar dulcera a los noventa y cinco años, rodeada de cariño y afecto.

### *Ana González*

En contraposición con doña Pepita, que sólo trabajaba por encargo, Ana González sí que tuvo abierta al público su dulcería. Estaba ubicada en los toriles de Vegueta, mirando hacia el Guiniguada y a las cuadras del palacio episcopal, en las calles de Juan de Quesada y Frías. Los pasteles que salían de su horno fueron, durante unos años, los mejores que se tomaban en Las Palmas. Como también preparaba las sabrosas morcillas dulces, negras y relucientes, acontecía que su tienda era, en las fiestas grandes, un auténtico alboroto.

El esplendor de este negocio y la calidad de sus pasteles adquirieron la cota más alta en los años veinte, iniciándose la decadencia en la década siguiente.

### *Otros nombres*

A la no corta lista de pasteleros que antecede debemos añadir, con todos los honores, los siguientes nombres: Jesús Quintana o *Jesúsita la Pollita*, dueña de la dulcería "La Estrella"<sup>51</sup>; y a los hermanos Juan, *los Juanes*, mallorquines con sendas dulcerías en las calles de Triana y Viera y Clavijo, que supieron incorporar,

<sup>51</sup> *El Diario Católico*, 21 de noviembre de 1889. FRANCISCO GUERRA NAVARRO: *Ob. cit.*, páñ. 323.

con mucho acierto, al pastel canario a su repertorio reposteril renovador y cosmopolita.

En la actualidad, ya metidos en los años ochenta, cuando se acercan los días navideños, son muchas las dulcerías que ofrecen pasteles a una población que ha crecido desmesuradamente. Esta oferta masiva repercute en la calidad. Los elaborados en *La Granadina* por Fernando Viñas son excelentes, tanto el hojaldre como el relleno, que procede de cerdos engordados para tal fin y mediante encargo. Tienen mucha calidad también los de la *Dulcería Morales*, que pueden ser tomados, bien calientes, en el propio establecimiento de Viera y Clavijo. Otro mallorquín afinado en Las Palmas, Colomar Puig, consigue hojaldres de especial ligereza; pero, en materia de gustos todas las opiniones son válidas.

Según se ha visto, en la mayoría de los pasteleros que trabajaron en Las Palmas en el pasado siglo se da una circunstancia común digna de ser tenida en cuenta: trabajaban en el propio hogar familiar y en él vendían las golosinas que elaboraban. Tiendas abiertas, exclusivamente dedicadas a la venta de dulces, no aparecen en la ciudad hasta finales de siglo. No olvidemos, por ejemplo, que Juan Caubín, en su comercio de la calle de los Moriscos, vendía pasteles, pero también chatarra, cubrecabezas y otras chucherías.

Esta peculiaridad no nos debe causar extrañeza; aún hoy, en la villa de Moya, los más afamados bizcochos se venden en casas particulares; y las rapaduras de miel y gofio, excelente merienda infantil, las íbamos a comprar, en nuestra niñez, a una casa del barrio de San Nicolás.

También llaman la atención los no pocos nombres de pasteleras que hemos encontrado. Pensamos que quizá se oculten detrás de ellos algunas monjas exclaustadas, que al tener que abandonar la clausura recurrieron a la repostería para subsistir.

Las manos monjiles pesan mucho en la tradición repostería. Los mismos nombres con que han sido bautizados algunos de estos dulces inventos pregonan su origen conventual. En Gran Canaria bastantes de estas denominaciones fueron importadas de los monacatos peninsulares, junto con las recetas; los ejemplos abundan: lenguas de obispo, huesos de santos, rósco de San-



ta Clara, bollos de alma, yemas de San Ildefonso, cabello de ángel, tocinos de cielo, suspiros de monja, pasteles de gloria, capuchinas, torrijas de Santa Teresa, piononos, etc.

#### DEL PRECIO DE LOS PASTELES

Los pasteles se han vendido siempre a un precio que ha guardado relación con los de otros artículos, con el jornal de un obrero o el sueldo de un dependiente de comercio. Sería desenfocar la cuestión el afirmar que en el siglo XIX estaban los pasteles baratísimos y que hoy se han subido a las nubes.

La cotización más antigua que hemos hallado data de 1889. La formulaba Jesusita, la de "La Estrella", que ofrecía dos pasteles de dulce por una *fisca*<sup>52</sup>; como la equivalencia de la *fisca* era de 0,30 céntimos, resulta que costaba cada pastel 0,15 céntimos.

Años más tarde se estabilizó el precio en una *fisca* la unidad, tanto para los de carne como para los de dulce. En 1932, el precio que aparece en los periódicos es de 0,50 céntimos cada uno<sup>53</sup>; así se mantiene hasta el final de la guerra civil. A partir de entonces comienzan a subir, con parsimonia y timidez al principio; precipitadamente en los últimos años, hasta llegar a 50 pesetas por pastel.

Para poder comparar unos precios con otros, citaremos algunos ejemplos. Cuando un pastel se adquiría por quince céntimos, se almorzaba y cenaba en el restaurante *Buenos Aires* (Triana, 62), por 37,50 al mes<sup>54</sup>.

Cuando el precio del pastel quedó estabilizado en 0,30 céntimos, el *Hotel Victoria*, de Salvador Alfonso (Carnicería, número 4), daba de almorzar o cenar tres platos, con pan, vino, ensalada, postre y café por dos pesetas<sup>55</sup>. Idéntica oferta la hace Daniel Luzardo, dueño de *La Gota de Oro*, quien brinda al cliente la posibilidad de reducir la cuenta a 1,50 si en vez de tres platos se conforma con dos<sup>56</sup>.

<sup>52</sup> *El Diario Católico*, 2 de noviembre de 1889.

<sup>53</sup> *El Defensor de Canarias*, 23 de diciembre de 1932.

<sup>54</sup> *El País*, 17 de noviembre de 1889.

<sup>55</sup> *El Telegrama*, 29 de noviembre de 1900.

<sup>56</sup> *El Telegrama*, 15 de diciembre de 1900.

Los huevos estaban a 13 por una peseta; el kilo de ternera, 1,25; el de vichillo, 2,50; el de cerdo, 1,40; el de cabra, 0,80<sup>57</sup>.

Como el jornal de un peón giraba sobre una peseta al día, los pasteles, por desgracia, no estaban a su alcance. ¡Navidad amarga la del pobre!

---

<sup>57</sup> *Diario de Las Palmas*, 2 de diciembre de 1893.

## IV

### 13 DE DICIEMBRE: LOS NACIMIENTOS

En tiempos pasados, al acercarse la Navidad se hacían en la mayoría de las casas canarias los *nacimientos* para representar y conmemorar de manera plástica la natividad de Cristo. El vértice de estas composiciones, deliciosamente ingenuas, era la Sagrada Familia, refugiada en el interior de una cueva o portal, con ángeles en lo alto y animales a su alrededor.

En aquellos *nacimientos* privaban los anacronismos; la indumentaria de las gentes, la arquitectura, las escenas domésticas y agrícolas reproducían el quehacer cotidiano, el vivir inmediato, sin pararse a pensar que el gran suceso había ocurrido en otra edad, en otras tierras y con otros actores.

Hoy, como el mundo es menos ingenuo, el diseño del *nacimiento* ha cambiado y se tiende a conseguir una mayor veracidad al recrear el paisaje que circunda la cueva; al elegir el atuendo de los pastorcillos; al dibujar los puentes y acueductos, las casas y los establos. Se aspira a que todo sea fiel trasunto de la Judea de hace dos mil años.

Los nacimientos de los que nos ocuparemos aquí son aquellos que rebotaban sencillez, alegría, pintoresquismo; los hechos con la colaboración de grandes y pequeños, con la participación de toda la familia, sin pretensiones eruditas, sin la menor preocupación arqueológica.

## LA SIEMBRA

El 13 de diciembre, festividad de Santa Lucía —*que canta pascua en once días*—, comenzaban a prepararse los nacimientos. Lo primero que se hacía era sembrar trigo, alpiste y lentejas por separado, en recipientes de pequeño tamaño y de poca altura. Estaba probado, por tradición ininterrumpida, que con humedad y sol eran suficientes once días para que las semillas estallaran y las verdes hebras crecieran hasta alcanzar un desarrollo conveniente.

La costumbre de sembrar estos *minifundios* procede, al parecer, de la isla de la Madera. Allí, según información facilitada por Liliana Barreto de Siemens, denominan *searinhas* (campitos de cereales) a estas pequeñas cajas con su verde y enana coscha.

## EL PALANQUÍN

Inmediatamente después se procedía a construir la mesa o base sobre la que se alzaría el nacimiento. Como las casas eran grandes y las habitaciones espaciosas, las proporciones de estas tarimas solían ser generosas. Se elegía una dependencia en la parte noble de la vivienda, como la antesala, el cuarto de costura o el gabinete, con el fin de que las numerosas personas que en su momento solicitaran visitar el nacimiento no tuvieran que adentrarse en los interiores de la casa.

Como la construcción de la tarima o base significaba el traslado de muebles y el acarreo de mesas, tableros y otros elementos sustentadores, se solía requerir los servicios de un *palanquín*. ¿Quién era un *palanquín*?: un trabajador autónomo que se pasaba el día sentado en las aceras del callejón del Losero (que enlaza Triana con la calle de Francisco Gourié) en espera de que alguien requiriera sus servicios para realizar un trabajo pesado e incómodo, como rodar un ropero, bajar un baúl o traer del mercado un saco de papas. Su colaboración era valiosa, porque en poco tiempo acarrea y montaba el tabladillo.

Aclaremos que también se denominaba *palanquín* a la angarilla sobre la que era depositado el ataúd para trasladarlo al cementerio y, por extensión, *palanquines* a los cuatro hombres que cargaban con el muerto. En Gran Canaria, además, equivale a sinvergüenza y pícaro<sup>58</sup>.

### LAS MONTAÑAS

Terminado el tabladillo se desarrollaba sobre él la idea que cada cual tenía de la aldea de Belén. Las montañas, los *riscos*, constituían elementos substanciales del paisaje. Se podían alzar con tres clases de materiales diferentes:

#### *Corcho*

Como el alcornoque es un árbol nada abundante en las islas (requiere clima templado y húmedo), resultaba difícil y caro conseguir corcho para modelar los *riscos*. Sólo se empleaba en los nacimientos de algunas iglesias y conventos, pero raramente en los particulares. Ahora, en cambio, se importa de la Península y es el material preferido por los *belenistas*.

#### *Malpaís*

El dios Vulcano hizo discurrir con generosidad sobre la superficie del archipiélago corrientes de lava, no antiguas, que han dejado un suelo desapacible al tacto, agrio, que aquí llamamos *malpaís*. Con estos materiales volcánicos, que por su aspereza se traban muy bien unos con otros, se pueden formar montañas con gran realismo. El inconveniente es su peso; por ello se empleaba únicamente en las composiciones paisajísticas de pequeño tamaño.

---

<sup>58</sup> FRANCISCO GUERRA NAVARRO: *Obr. cit.*, pág. 317.

### *Cañas y papel*

La tercera manera tradicional de crear una orografía de urgencia consistía en hacer un esqueleto con cañas, muy bien atadas, que respondiera, en altura y profundidad, al propósito del constructor del nacimiento. Terminada la liviana armazón se comenzaba a recubrirla con trozos de papel embadurnados con *poleadas*<sup>59</sup>, superponiendo varias hojas hasta conseguir darle forma y consistencia. Cuando el papel estaba perfectamente seco era el momento de pintar el conjunto. Se usaba agua de cola y colorantes en polvo. Con el temple se conseguía acusar los relieves y profundidades de las montañas, las zonas verdes y los áridos *arriifes*.

Lo que privaba entonces eran los riscos rampantes, que algunas veces llegaban al mismísimo techo de la habitación y cerraban, como telón de fondo, todo el nacimiento. En aquellas superficies escarpadas había sitio sobrado para horadar cuevas, trazar senderos, extender cercados, provocar barranqueras, situar acogedores valles y luego sembrar esta gran máquina de pastores, casas, árboles, puentes y rebaños. Un elemento decorativo valioso era, por último, el musgo que se fijaba al papel mediante horquillas.

Estos nacimientos de cañas y papel tuvieron tanta aceptación y arraigo entre nosotros que rebasaron el siglo XIX y se siguieron haciendo hasta los años treinta de la presente centuria.

### BELENES POR ENCARGO

Si los miembros de alguna familia no querían, no contaban con tiempo o carecían de habilidad, de maña para hacer su propio belén, podían encargar su confección a un experto, que, por mó-

<sup>59</sup> En la Península se emplea más comúnmente la palabra *gacha*. Es un preparado hecho de harina cocida con agua, añadiéndosele sal y pimienta negra para que no se corrompa con prontitud.

dico estipendio creaba idílicos paisajes a domicilio. La oferta publicada no dejaba lugar a dudas:

#### A LOS PADRES DE FAMILIA

Acercándose ya las Pascuas de Navidad se avisa que se hacen *Nacimientos* o *Belenes* del tamaño que se solicite a precios convencionales, constando éstos de las figuras que componen el *Misterio* o Nacimiento de Nuestro Señor Jesucristo y del risco, en cuyo primer término va el establo, que será de corcho si así se pide, o una simple cueva convenientemente adornada. Los que deseen encargarlos con la debida anticipación podrán dirigirse a esta imprenta, en donde se les dirá la persona que los construye<sup>60</sup>.

Del anuncio publicado por este mañoso hacedor de belenes se deduce que sólo el portal o establo lo construía en corcho, siempre que así se lo pidieran; el resto, los riscos, eran seguramente levantados con caña, papel y poleadas, a la manera tradicional.

#### LAS FIGURAS

Las montañas no eran sino el marco creado con amor para situar las figurillas que llegaban en tropel al paisaje, lo ocupaban y sometían como si se tratara de una isla deshabitada.

Las figuras de épocas pasadas solían ser modeladas en barro y después ingenuamente policromadas. Procedían de la Península, de Madeira o habían sido hechas en la misma Gran Canaria por santeros y aficionados con cierta habilidad para trabajar esta alfarería navideña. Otras veces salieron de las manos de algún imaginero notable, como don Rafael Bello, quien tuvo la paciencia de crear toda la colectividad humana que poblaba su no pequeño belén<sup>61</sup>. El plástico le ha dado hoy la puntilla a tan entrañable artesanía.

En algunas casas de Las Palmas se conservan aún figuritas oriundas de los alfares de Murcia, Granada, Cataluña, etc. Quizá

<sup>60</sup> *El Diario Católico*, 26 de noviembre de 1889.

<sup>61</sup> Los herederos de don Rafael Bello donaron esta colección de figuras a las Hermanitas de los Pobres de Las Palmas.

nuestros antepasados las compraran en la tienda de Rafael Redondo, calle de la Carnicería <sup>62</sup>, o en este otro comercio cercano a la catedral:

ESTABLECIMIENTO DE FRANCISCO GUILLEN Y GONZALEZ

Calle del Reloj, esquina a la del Espíritu Santo.

En el vapor *Río de Oro* llegaron las figuras de nacimiento para las próximas Pascuas <sup>63</sup>.

En dos apartados se agrupaban las figuras que componían un nacimiento: las que representaban escenas bíblicas y aquellas otras, ataviadas casi siempre con trajes tradicionales; que constituían el pueblo rústico. Entre las primeras estaba el *Misterio*, formado por el Niño, la Virgen, San José, la mula y el buey; la Anunciación, buscando posada, el palacio de Herodes, la huida a Egipto, la casa de Nazaret, San José carpintero, la Virgen hilando y otras más. Y luego, como orla profana, aparecía la muchedumbre pastoril que escenificaba los acontecimientos de la vida cotidiana, con alguna que otra anécdota jocosa.

Muchas de estas figuras eran colocadas en la parte delantera y baja del belén, en la *mesa*, que se cubría con picón, caracolillo, arena y tierras de diferentes tonos, formando parcelas muy bien deslindadas. Esta generosa explanada se prestaba para situar baños, celebrar bailes, realizar trillas, acarrear leña, ordeñar al ganado, lavar y tender la ropa, asar un cordero, sacrificar un cerdo, amasar y hornear pan, criar gallinas, lanzar cometas al aire, establecer terreros para la lucha y demás quehaceres y regocijos habituales en cualquier pueblo.

#### FIGUREROS CANARIOS

Mercancía de corta vida suelen ser las figuras de los nacimientos, por dos causas: la fragilidad del barro y la intervención de las inquietas manos infantiles, que las incorporan a sus juegos aprovechando la menor distracción de las personas mayores de

<sup>62</sup> *La Verdad*, 19 de diciembre de 1873.

<sup>63</sup> *La Verdad*, 30 de diciembre de 1873.



la casa. Es muy difícil, por tanto, que se conserven belenes domésticos completos de cierta antigüedad. Como muestra de lo que pudo ser este arte menor en la isla nos detendremos a examinar las figuras sobrevivientes del nacimiento de la familia González-Corvo de Quintana<sup>64</sup>. Suman en total once piezas: tres campesinos, siete aldeanas y una escena de la lucha canaria. Su altura oscila entre nueve y doce centímetros y están, unas, policromadas al óleo y otras al temple.

Todas llevan el atuendo campesino tradicional en Gran Canaria, por lo que constituyen un testimonio valioso que viene a corroborar otras fuentes relativas a cómo vestían los hombres y mujeres de esta isla a finales del siglo XVIII y principios del XIX, época en que se puede situar el origen de esta corta colección. Estudiaremos por separado las piezas más representativas. Véanse las láminas I y II.

### CAMPESINOS

Son figuras de bastante tosquedad en el modelado, trabajadas por manos hasta ahora anónimas para atender, con toda seguridad, encargos concretos. Además, al no participar el molde en su confección, queda descartada una posible producción en serie.

#### *Hombre con capote*

Su indumentaria está compuesta de las siguientes prendas: camión, calzón o nagüetas, chaleco, faja o ceñidor, capote (confeccionado en pergamino), medias, zapatos y montera en la cabeza.

#### *Pastor con oveja*

Aparece protegido con una larga camisola, debajo de la cual asoma parte del camión y de las nagüetas; lleva, además, ceñidor, medias, zapatos y montera.

<sup>64</sup> Esta colección la conserva hoy el autor.

### *Vendedor de manteca*

También le cubre una larga camisola, semejante a la de la figura anterior, ceñida a la cintura con una faja; va sin medias y descalzo, la punta de la montera le cae sobre el hombro izquierdo. Porta una cesta con *pellas* de manteca de vaca.

### ANÁLISIS DE SU VESTIMENTA

Las prendas de vestir reproducidas por este anónimo figurero responden, con el mayor rigor, a las que usaban cotidianamente nuestros campesinos de antaño y se ajustan a las descripciones que de ellas hicieron dos investigadores del pasado siglo: Domingo Déniz Grek<sup>65</sup> y Víctor Grau-Bassas<sup>66</sup>. Lo comprobaremos seguidamente.

#### a) *Camisión*

*Es una camisa ordinaria de hombre hecha con tela de lino tejido en el país. Estos camisones son muy largos de faldones, de modo que se puede andar con ellos solos puestos sin ofender al pudor, pues llegan a media pantorrilla. Se abrochan con botones hechos con hilo de lino y en algunas localidades hay lujo en el planchado de las mangas y pecheras, que consiste en un plegado muy menudo que les da un bonito aspecto (Grau). La camisa, por lo regular, se hacía con lienzo de la tierra (Déniz).*

#### b) *Calzón o nagüeta*

*Se emplea como prenda de trabajo. Son de tela de lino tejida en el país, que llaman lienzo. Son anchos y se atan a la cintura*

<sup>65</sup> DOMINGO DÉNIZ GREK: *Obr. cit.*, t. II, pág. 568.

<sup>66</sup> VÍCTOR GRAU-BASSAS: *Usos y costumbres de la población campesina de Gran Canaria*. (Madrid, 1980).

*con un cordón pasado en una jareta. Sus dimensiones difieren en las diversas localidades: en el sur de la isla se usan largos hasta media pantorrilla, y por el norte se usan tan cortos que apenas llegan a la rodilla (Grau). Calzón de lienzo, ancho y suelto a la rodilla (Déniz).*

c) *Chaleco*

*Prenda mal ajustada, hecha de estameña parda, aun cuando se usa blanca con cuarteles negros (Grau). Chaleco también de lienzo (Déniz).*

d) *Ceñidor*

*Es una faja de lana de cuatro o cinco varas de largo y una tercia de ancho; negra o blanca según las localidades, se arrolla a la cintura y es prenda de uso constante (Grau). El ceñidor es de lana, de color o blanco, de hilo (Déniz).*

e) *Camisola*

*Es prenda que se usa más en las localidades en donde no castigan demasiado las lluvias y los fríos. La tela de que están contruidas se teje en el país con lana, la cual no tiene otra preparación que lavada y cardada, y la tejen formando listas blancas y negras. La figura de esta prenda es la de una camisa de dormir sin pechera y con unas aberturas debajo de los sobacos por donde se introducen las manos para abrigarse (Grau).*

f) *Capote*

*Es una pieza parecida a una capa pluvial, pero con mangas. Es toda blanca y muy fuerte y pesada. Se construye con lana te-*

*jida y muy bien abatanada, de modo que por mucho que llueva no penetra la lluvia. Los pastores de las cumbres y los labradores acomodados son quienes lo usan, por su mucho coste, si bien dura muchos años y se hereda. Las personas que por su oficio tienen que estar a la intemperie lo usan calado de mangas y fajado con un ceñidor, pero los labradores lo ponen como un sobrerropa (Grau). El capote es blanco, de lana tejida en el país, y que no tiene semejante en parte alguna (Déniz).*

### g) *Montera*

*Es la prenda antigua más inútil y molesta que se conoce, llamando la atención cómo ha durado hasta hoy. Está formada por un cono de paño azul, forrado interiormente de bayeta roja y adornada con una porción de borlas de seda. En la parte baja tiene una abertura perpendicular al eje, por medio de la cual se presta a muchas posiciones. Como se ve, no llena ninguna de las necesidades que debe llenar la prenda que se destina a la cabeza (Grau). La montera calada representa la forma de los antiguos cascos (Déniz).*

### h) *Medias*

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

### i) *Zapatos*

*El calzado es de tres clases: zapatos, cortos y altos. Estos son de suela cruda, o séase, cuero de vaca si curtir la planta y de vaqueta blanca el corte, abrochados con un pedazo de correa delgado del mismo cuero. La duración de este calzado es muy corta, pues los hombres que por su oficio deben andar mucho necesitan*

*poner suelas todas las semanas. Otro calzado que se usa durante el invierno son los borceguines, de suela y cuero curtidos, con tacones y toda la planta guarnecida de clavos. Esta clase de calzado cuesta 60 y 75 reales, pero dura mucho y resulta mucho más económico que el calzado de suela cruda, pero no sirve para hacer grandes caminatas, pues lastiman los pies (Grau). Y por calzado usan un zapato de lo más tosco, de una sola suela y de cuero de res vacuna curtido en el país (Déniz).*

### CAMPESINAS

También las figuras femeninas de este antiguo nacimiento nos suministran una valiosa información sobre la indumentaria de las campesinas de la Gran Canaria en la pasada centuria. Las tres que reproducimos se complementan entre sí al no vestir todas las mismas prendas. El inventario de lo que llevan puesto es muy elemental:

#### *Alfarera*

Camisa, falda o enaguas, mantilla y sombrero.

#### *Vendedora negra*<sup>67</sup>

Camisa, justillo, falda y mantilla.

#### *Mujer con cesta*

Camisa, falda, pañuelo de hombros, mantilla y sombrero.

<sup>67</sup> En Gran Canaria hubo una corta minoría negra, localizada en Tirajana, originada seguramente por los esclavos importados recién terminada la Conquista, para trabajar en los ingenios azucareros. El historiador PEDRO AGUSTÍN DEL CASTILLO dice al respecto: "Tirajana: Su vecindad, de cuatrocientos y diez y seis vecinos, muchos de ellos negros, que se mantiene su color tan atesado como si vinieran ahora de Guinea, ignorándose el tiempo de su entrada; sí sólo se sabe que son libres de cautiverio" (*Descripción histórica y geográfica de las islas Canarias*, t. I, fasc. III, pág. 732).

## ANÁLISIS DE SU VESTIMENTA

Para realizarlo con base firme seguiremos a don Víctor Grau-Bassas, quien da pormenores de las prendas que, aún en 1888, no habían caído en desuso:

a) *Camisa*

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

b) *Justillo*

*Cuerpecillo con hombreras de lana, tejido en el país y de color azul con un peño vivo u orilla encarnada. A este cuerpecillo lo llaman justillo, y se abrocha por delante con un cordón y ojales, todo encarnado. De esta clase de atavíos, que son elegantes y característicos, ya no se ven muchos.*

c) *Falda o enaguas*

*Las enaguas son de lana azul tejida en el país. Se atan a la cintura y llegan hasta la terminación de la pantorrilla. La orilla inferior está formada por un cordón encarnado. En tiempos fríos, bajo esta enagua usan otra de bayeta roja, que llaman zagalejo.*

d) *Pañuelo de hombros*

*Es un pañuelo de algodón, generalmente de color claro y de bastante tamaño... Se coloca sobre de los hombros, doblado por*

*uno de sus dos mayores diámetros, de modo que las dos puntas libres caigan hacia atrás.*

e) *Mantilla*

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

f) *Sombrero o cachorra*

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

#### DE LA REALIDAD A LA FANTASÍA

La breve muestra que antecede de los barros de un nacimiento de Las Palmas y las descripciones de Grau-Bassas y Déniz Grek de la forma de vestir (que ellos conocieron) de la población campesina insular, nos suministran suficiente información para establecer los componentes auténticos del traje tradicional. Si se deseara hacer hoy una réplica exacta de tal atuendo, sería fácil, apoyándose en el material iconográfico y documental que se conserva. Ahora bien, el resultado de esta transcripción fiel y ortodoxa no nos complacería, lo encontraríamos válido, tan sólo, para colocarlo en la vitrina de un museo como reconstrucción arqueológica.

Este debió ser el planteamiento que se hizo el pintor Néstor

Martín Fernández de la Torre cuando se propuso, en los años treinta, revitalizar el traje tradicional. La reproducción mimética, el calco de lo que existió no le servía y, entonces, con un estudio previo y pormenorizado de las diferentes prendas y su gran fantasía creó el *traje típico*, que tuvo inmediata y generalizada aceptación y que cuenta hoy con el respaldo de medio siglo de uso ininterrumpido.

Se reproduce a continuación, como complemento curioso, la línea seguida por el traje tradicional canario a partir de las figuras del belén de la familia González-Corvo hasta terminar en la recreación nestoriana: véanse las láminas I, II y III.

#### RIFA DE UN BELÉN

Los numerosos nacimientos que se hacían en las iglesias y casas particulares se podían visitar de forma gratuita. Quizá la excepción fuera la de un señor, domiciliado en el número 6 de la Portadilla de San José, que cobraba una fisca (30 céntimos) por admirar su obra. Bien es verdad que por el solo hecho de adquirir la entrada el visitante participaba en la rifa del belén:

En la Portadilla de San José, número 6, se halla de manifiesto un Nacimiento, siendo el mismo que dio al público el año pasado; mas como se ha variado del todo, poniendo además varias figuras de movimiento, lo pongo en conocimiento del público, para las personas que tengan a bien favorecerme reciban por una fisca, que será la entrada, un billete de la RIFA de dicho nacimiento<sup>68</sup>.

<sup>68</sup> *La Verdad*, 30 de diciembre de 1873.





Lámina I. Figuras de campesinos modeladas en Gran Canaria (siglo XVIII)



Lámina II. Barros representando a campesinas de Gran Canaria (siglo XVIII)

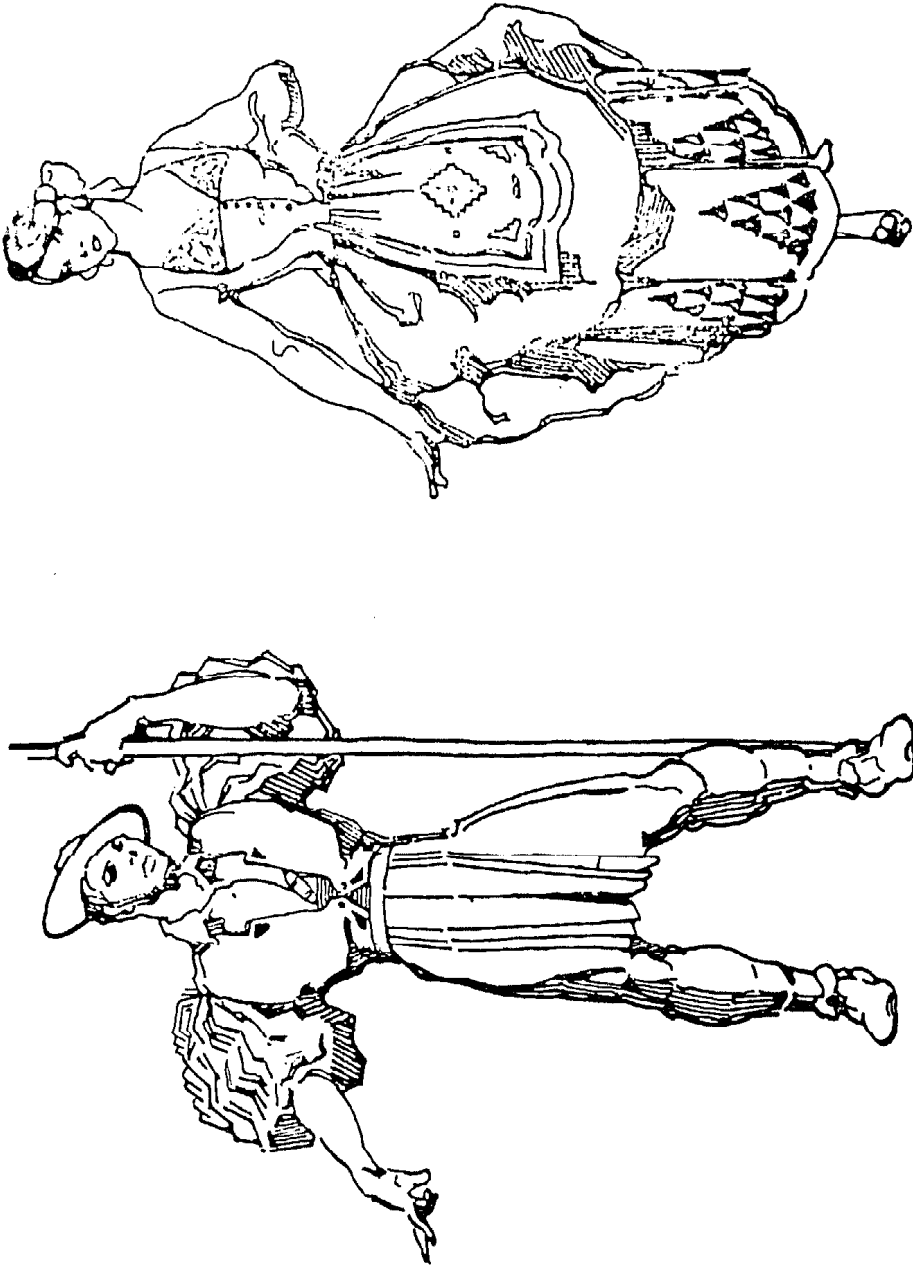


Lámina III. El traje típico creado por el pintor Néstor en los años treinta del presente siglo. Compárese con los de las láminas anteriores

## V

### 16 DE DICIEMBRE: LAS MISAS DE LA LUZ

En esa hora indecisa en la que la noche agoniza y el día pugna por nacer, daban comienzo las *misas de la luz*, dirigidas a preparar a los fieles para el nacimiento de Jesús. Se celebraban del 16 al 24 de diciembre, siempre a la aurora, entre las cuatro y media y cinco de la madrugada, que era la hora canónica establecida para decir la primera misa del día en los meses de invierno<sup>69</sup>.

La feligresía devota, sobreponiéndose al frío y sueño y procurando romper la oscuridad reinante en los caminos con la luz mezuquina de los faroles de mano, llegaba a la iglesia para oír la misa y también los alegres cánticos pastoriles, anticipo de la Navidad, interpretados por grupos del vecindario.

El desarrollo de la celebración de estas *misas de la luz* era una combinación litúrgico-folklórica hecha a la medida del pueblo y en la que éste participaba con entusiasmo. Los latines que se decían en el presbiterio, aburridos por ininteligibles para la mayoría, quedaban contrarrestados con las letrillas populares que se cantaban en el coro. También las solemnes voces del órgano eran contestadas por la algarabía de los panderos, guitarras, tipples, flautas y bandurrias que acompañaban los villancicos, las ende-

<sup>69</sup> La misa, según las normas vigentes con anterioridad a la reforma litúrgica, no podía decirse sino veinte minutos antes de la aurora. En el mes de junio, por ejemplo, podía comenzar a las dos horas y seis minutos de la madrugada. Vide JOAQUÍN SOLANS: *Manual litúrgico*. (Barcelona, 1904), t. I, pág. 120.

chas y las canciones de cuna ofrendadas por grupos de jóvenes y mayores.

Estas misas, que se decían en los últimos nueve días del Adviento, comenzaron a celebrarse en la isla desde muy pronto, quizá a raíz de la conquista. Consta documentalmente que la capilla de música de nuestra catedral participaba en ellas desde el año 1514<sup>70</sup>. La práctica catedralicia fue seguida por casi todas las iglesias de la isla, tanto las de la ciudad como las rurales; pero como éstas carecían de capillas de música, recurrieron a los tocadores y cantadores de sus respectivas jurisdicciones para dar solemnidad a los cultos.

El llamar *misas de la luz* a estas celebraciones lo motiva, según los liturgistas, la hora en que se dicen, que es la de la *primera luz*, la de la aurora. Lo mismo que la *misa del gallo* debe su nombre a que se celebra a la media noche, que es cuando cantan los gallos; así lo explica, entre otros, el benedictino padre Mabilón y se recoge en el *Glossarium*. Luego han venido las interpretaciones piadosas que atribuyen tal denominación al hecho inminente del parto de María, de su *alumbramiento*; o a que el Niño que va a nacer romperá las tinieblas, porque El es la luz del mundo.

El esplendor de estas misas tempranas comenzó a decaer paulatinamente con la promulgación, por Pío X, del *Motu proprio* sobre la música sagrada, dado en el Vaticano el día de Santa Cecilia del año 1903. Se propuso este documento revalorizar el canto gregoriano y la polifonía clásica y excluir de las iglesias toda la música profana. A tal fin se dispuso que *el antiguo canto gregoriano tradicional deberá restablecerse ampliamente en las solemnidades del culto... Procúrese que el pueblo vuelva a adquirir la costumbre de usar el canto gregoriano... La lengua propia de la Iglesia Romana es la latina, por lo cual está prohibido que en las solemnidades litúrgicas se cante cosa alguna en lengua vulgar... Está prohibido en las iglesias el uso del piano, como asimismo de todos los instrumentos frágiles o ligeros, como el tambor, el chimesco, los platillos y otros semejantes...*

<sup>70</sup> LOLA DE LA TORRE TRUJILLO: "La música para Semana Santa en el archivo de la catedral", en *La Provincia*, 4 de abril de 1982.

El Boletín Oficial Eclesiástico del Obispado de Canarias dio a conocer, en su número del 17 de febrero de 1904, este *Motu proprio* sobre la música sagrada, reproduciéndolo íntegramente. Al mes siguiente publicó una circular del padre Cueto, obispo entonces de la diócesis, en la que se hacen precisiones sobre los puntos fundamentales de la disposición pontificia<sup>71</sup>. En ella, es verdad, no se mencionan las participaciones populares en las celebraciones litúrgicas y sí, en cambio, los *cantos profanos* influenciados del gusto por lo teatral, por lo operístico. Pero prohíbe, expresamente, *el uso de instrumentos musicales fuera del órgano sin licencia especial del Ordinario*, lo que, a nuestro entender, significaba amputar gravemente la participación popular.

Como información curiosa y confirmativa de la aplicación del referido *Motu proprio* en la diócesis, señalaremos que *fue sustituido el Miserere que en la santa iglesia catedral se venía ejecutando a gran orquesta, al terminar los maitines del miércoles y jueves santo, por uno compuesto, en muy breve tiempo, por el maestro Valle para voces solas en estilo polifónico clásico, basado en el canto gregoriano, el cual fue ejecutado por unas veinte voces, resultando de muy patético y agradable efecto*<sup>72</sup>. El propio don Bernardino Valle colaboró en la difusión de las nuevas normas pontificias, publicando un extenso artículo en el citado Boletín, en el que se identifica plenamente con la reforma, analiza el panorama de la música religiosa en la isla, apunta soluciones y aplaude *la supresión de las composiciones de marcado sabor teatral y las que desarrollen motivos y temas bullangueros*<sup>73</sup>.

Los curas párrocos y los rectores de iglesias se encontraron entonces en una posición incómoda, entre la espada y la pared; de una parte estaban obligados a observar las nuevas normas litúrgicas y de otra tenían que desarraigar una secular tradición, muy querida por el pueblo y por una causa de no fácil explicación para éste. El camino que en la práctica se siguió fue el del paulatino recorte de las intervenciones de tocadores y cantadores, el de la agonía lenta.

La llamita ya mortecina de las *misas de la luz* (con participa-

<sup>71</sup> Boletín Oficial del Obispado de Canarias, 21 de marzo de 1904, pág. 100.

<sup>72</sup> Boletín Oficial del Obispado de Canarias, 9 de abril de 1904, pág. 140.

<sup>73</sup> Boletín Oficial del Obispado de Canarias, 9 de abril de 1904, pág. 113.

ción popular, se entiende) se extinguió con carácter definitivo en el pontificado del obispo don Antonio Pildain. En el sínodo diocesano celebrado bajo su presidencia en 1947, se siguió con fidelidad la línea marcada por el *Motu proprio* y así vemos que la constitución 301 dispone: *Queda absolutamente prohibido siempre, y en especial durante las misas llamadas de la luz, el uso de instrumentos frágiles, como pandorretas, guitarras, bandurrias, etc.; así como el ejecutar al órgano o armonium piezas profanas, cantos populares*<sup>74</sup>...

Despojadas las *misas de la luz* de la participación musical de los parroquianos, perdieron éstas el atractivo folklórico que incitaba a dejar la cama a una hora tan intempestiva. Para oír una misa cantada en latín entre el cura y el sochantre no hacía falta madrugar tanto.

De los pocos templos en los que se han mantenido estas celebraciones, aun incluso después de la poda, destacaremos el de Santo Domingo de Guzmán de Las Palmas, con notable retraso, eso sí, en cuanto a la hora de comenzar la misa.

En torno al novenario de madrugones se habían creado unos ritos gastronómicos que aumentaban su aliciente. Era obligado, al salir de la iglesia, comprar castañas calentitas, almendrados y crocantes en los puestos o pequeñas tiendas de las inmediaciones; el tomar pasteles de carne y truchas de batata en los desayunos tempraneros de las casas grandes o ir a la plaza del mercado a por el reconfortante café con churros. Este último placer estaba vetado para los miembros de las familias empingorotadas.

Aquellas levantadas a la aurora dieron origen a una frase muy empleada, hasta hace unos años, en el habla popular; cuando a una madre le nacía un hijo llorón, que iniciaba sus berridos desde la medianoche, se solía decir: *temprano empiezan las misas de la luz*.

<sup>74</sup> *Sínodo diocesano del Obispado de Canarias*, (Las Palmas, 1947), pág. 95.

## VI

### 24-25 DE DICIEMBRE: LA NAVIDAD

Hemos visto cómo la Navidad estaba precedida, en pasados tiempos, de un largo prólogo, de casi cincuenta días, que se iniciaba con las actuaciones de los *ranchos de ánimas*, seguía con la venta de los pasteles de carne y la preparación de los *nacimientos* para terminar con el novenario de las *misas de la luz*, el mismo 24 de diciembre. Este día era de gran ajeteo porque la gente se levantaba a la aurora y no se iba de nuevo a la cama hasta muy pasada la medianoche, después de la *misa del gallo*, de la subsiguiente cena y de la generosa sobremesa.

#### LA NOCHEBUENA EN LAS IGLESIAS

Comencemos por la catedral. Con gran solemnidad se ha celebrado, desde siempre, la Natividad del Señor en el primer templo de la diócesis. Ya el canónigo don Bartolomé Cairasco de Figueroa (1553-1610), gran poeta y hábil tañedor de guitarra, ponía música a sus propios villancicos, que luego eran cantados en el templo o como interpolaciones en las representaciones teatrales de sus obras. Por otra parte, los maestros de la capilla de música catedralicia han dejado un valioso repertorio de inspiradas composiciones destinadas a ser interpretadas en Navidad. De Diego Durón, que la dirigió desde 1676 hasta 1731, se conservan 167 villancicos de Navidad y otros 57 para ser cantados en la festividad de



Reyes<sup>75</sup>. Algunos de ellos se basan en motivos populares de las islas, como los titulados *Los muchachos de Canaria*, *El alcalde de Tejeda*, o aquel otro de tema marinero:

De La Palma a La Gomera  
van barquitos a la vela,  
holguémonos con el Niño  
y echemos aparte penas,  
pues en todo un año entero  
no hay más que una nochebuena.

El maestro Diego Durón fue, además, autor de unos villancicos en los que participan diversos tipos populares e incluso los animales que acompañan a María y José en el portal, entablándose entre ellos unos diálogos cantados llenos de gracia e ingenuidad; son como entremeses musicales en los que se trata, con reverencia y desenfado, el tema de la Navidad. Se interpretaban al finalizar la misa.

Otro maestro, Joaquín García, que llevó la batuta entre los años 1735 y 1779, compuso 58 villancicos y 56 para el día de Reyes.

En muchos de los villancicos de esta época se envolvía el tema piadoso de la Natividad del Señor con alusiones jocosas, escenas bufas y referencias burlescas que producían el regocijo de los fieles asistentes a las celebraciones litúrgicas. Algunos de sus títulos anticipan de sobra el carácter desenfadado de las letrillas: *Un portugués y un gallego*, *Teólogos y beatas*, *Entre sacristanes*, *tres estudiantes gorristas*, *Seis tratantas de la plaza*, *Toribión: un asturiano*, etc. En otros se chapurrean lenguas extranjeras o se imita el habla de negros y moros.

El siglo XVIII va avanzando y llega un momento en que el cabildo catedral está formado, casi en su mayoría, por hombres afines a la *Ilustración*; que colaboran en la fundación de la Real So-

<sup>75</sup> LOLA DE LA TORRE TRUJILLO: "El archivo de música de la catedral de Las Palmas", en *El Museo Canario*, año 1964, pág. 181. AGUSTÍN MILLARES TORRES: *Colectión de documentos para la historia de Canarias* (ms.) t. XI, fols. 76-112. En este repertorio documental reunió Millares las "Poesías que sirvieron al maestro de capilla don Diego Durón para la composición de sus obras musicales, ejecutadas en la misma catedral de Las Palmas. Años 1676-1691".

ciudad Económica de Amigos del País; que desean transformar la fisonomía física de la catedral, envolviéndola con un forro neoclásico; que logran sustituir las imágenes de vestir, cargadas de joyas y perifollos, por sobrias tallas lujanianas. Esta corriente renovadora, que penetró pujante en la corporación eclesiástica, se propuso también revisar a fondo el repertorio musical de su capilla y algo consiguió.

No agradaban a los *ilustrados*, por ejemplo, los villancicos de Navidad, que consideraban impropios, y hasta chabacanos por lo popular de sus letras, de las solemnidades litúrgicas. Este parecer lo acaudillaba nada menos que el eximio don José de Viera y Clavijo. El, en sus *Memorias*<sup>76</sup>, cuenta cómo fueron relegados: *En este mismo año [1794] a instancias suyas, se resolvió el cabildo a mandar que en lugar de los villancicos que se cantaban en los maitines de Navidad y Epifanía, se cantasen los responsorios propios del oficio de ambas festividades; el mismo don José de Viera alcanzó de su amigo el señor don Pedro de Silva, capellán mayor de las Señoras de la Encarnación de Madrid, el favor de que aquella capilla franquease copias de los que allí había, puesto en admirable música por el célebre maestro compositor Hita, que llegados a Canaria, se empezaron a ejecutar con universal aceptación.*

Al mismo Viera se debió la iniciativa de fundar el colegio de San Marcial, en el que los niños cantores o mozos de coro recibirían una formación musical adecuada. Este centro contribuyó eficazmente al esplendor de los cultos y, de manera particular, a los del ciclo de Navidad.

Años más tarde, en 1808, llegó de Lisboa, empujado por las tropas napoleónicas, el músico don José Palomino para hacerse cargo de la dirección de la capilla. *Las bóvedas góticas de nuestra catedral* —escribió Déniz Grek— *parece que inspiraron felizmente su talento creador, porque en sólo dos años (falleció en 1810) compuso una hermosa misa para la nochebuena y los ocho responsorios de Navidad, que relegaron al olvido aquéllos del maestro Hita que Viera y Clavijo encargara a Madrid. Palomino de-*

<sup>76</sup> JOSÉ DE VIERA Y CLAVIJO: *Memorias*. (Las Palmas, 1866), pág. LVII.

jó, además, otras partituras que se conservan en el archivo de la catedral, inventariado por doña Lola de la Torre.

Con la división del obispado (1828) se mermaron notablemente las rentas del cabildo, y ya éste no pudo sostener a su capilla de música, que le costaba un ojo de la cara, unos 100.000 rs. vn. al año. Comenzó entonces un sistema de contratas con músicos que se perfeccionó al ser creada, en 1845, la Sociedad Filarmónica. A partir de entonces, y durante un siglo, su colaboración ha sido decisiva en las solemnidades catedralicias. De esta época se ha de recordar la bellísima pastorela del maestro don Bernardino Valle, que llegó a ser algo inseparable de la nochebuena de Las Palmas.

Asimismo, se generalizó por aquellos años la costumbre de incorporar el *arrorró* al repertorio navideño y caló tan hondo que hoy es rarísimo no oírlo en la misa de medianoche de cualquier iglesia de la isla. Primero Teobaldo Power y después Bernardino Valle y Santiago Tejera compusieron hermosas páginas, eligiendo y desarrollando el tema de la popular y emotiva canción de cuna canaria. Copias de sus partituras se difundieron prontamente e interpretaron con general complacencia del público. De las muchas letras escritas para adaptar el *arrorró* al ámbito sacro recordamos la siguiente:

Ramito de lentisco,  
gajo de blanca retama,  
duérmete Niño bendito  
hasta por la mañana.

El maestro don Santiago Tejera Ossavarry<sup>77</sup>, cuyo nombre acabamos de mencionar, ha sido injustamente olvidado por sus paisanos, a pesar del alto interés de su obra profana y religiosa. La aportación de Tejera al teatro regional es valiosísima; recogió del pueblo su música, sus costumbres, sus hablares y, con ellos, compuso piezas de gran inspiración y de auténtica canariedad, como *Folias tristes*, *La hija del mestre* y *El indiano*. Por lo que

<sup>77</sup> Don Santiago Tejera nació en 1854 y falleció el 7 de noviembre de 1936. Fue director, por oposición, de la Banda Militar de Las Palmas y profesor de Música del seminario y otros centros. Los estrenos de sus zarzuelas constituyeron éxitos clamorosos. Vide CARLOS NAVARRO RUIZ: *Sucesos históricos de Gran Canaria*, págs. 250-253.

respecta a la producción religiosa, fue ésta fluyendo, constante como los manantiales cumbreiros, a lo largo de la treintena de años en que ocupó el cargo de organista de la catedral de Las Palmas. Todo lo que escribió entonces, de carácter sacro, fue recogido en papeles manuscritos que el tiempo y la incuria se han encargado de dispersar, por lo que resulta imposible hacer un inventario fiable de su obra.

Como homenaje a la memoria del maestro, que sintió y vivió tan intensamente la Navidad, reproducimos a continuación fragmentos de tres de sus villancicos. Se titulan *No llores Infante*, *Gloria* y *Pastorela de Navidad*; intervienen en ellos solistas y coros a dos voces, con acompañamiento de órgano.

« NO LLORES INFANTE »

SANTO TIERRE

**ESTROFA**  
*triste, sentimental y moderado*

NO LLO - RES IN - FAN - TE, NO LLO - RES BUEN NI - ÑO Y RA -

*Moderato*

E - - NOS PA - RA - LES QUERER - GO TE DE: NO LLO - RES IN -

# « G L O R I A »

MÚSICA - S. TRIERI

*Moderato assai*

GLO-RÍA DIOS EN LAS AL-TU--RAS Y EN LA TIERRA AL HOM-BRE  
 Por al buenvencanta tie--me y en la tierra glo-ria

*PP2: vivo*

QUE ENTRE TAN-TAS A - MARR - GU - RAS LE-NDEL PUNCHO DE SU-  
 que en balen ingha m - ci - do el que es muestra sel - va -

*pp2. -crist.*

GLO - RIA GLO - RIA GLO - -

*-rist*

-rist

# PASTORELA DE NAVIDAD

SANTIAGO TORRES

ALLEGRO RITTO MODERATO

VOCE



SOLO

PASTOR - CI - TOS PAS - TOR - CI - TOS, LOS DEL PRA - DO Y LOS DEL MON - TE, EL GA -



1.

NA - DO, BIAN - DO - NAD, NO DUR - NAB EN ES - TA NO - CHE EL PAV -



En las otras iglesias de la isla, y de manera especial en las rurales, la nochebuena se celebraba también de forma solemne, pero quizá con una más amplia participación popular que, en cierto sentido, humanizaba la liturgia. Se cantaban villancicos, se tañían guitarras, tipples, bandurrias y laúdes; alborotaban los panderos, las flautas, las castañuelas; las zambombas y los triángulos completaban el acompañamiento. Más tarde se produjeron las prohibiciones, la aplicación rigorista del *Motu proprio* de San Pío X; pero superada aquella etapa ha vuelto el pueblo con sus cantos e instrumentos a dar realce a las misas del gallo, incrementándose en los últimos años a causa del enorme desarrollo que ha experimentado la afición por la música folklórica.

Terminada la misa de medianoche se convertían los presbiterios en el marco donde tenían lugar las representaciones de escenas alusivas a la Navidad, como el anuncio del nacimiento de Jesús, la adoración de los pastores, la ofrenda de productos de la tierra ante la cuna del Niño, etc. Para darle mayor realismo se colocaba en lugar preeminente el *Misterio*, unas veces formado con imágenes y otras escenificado por jóvenes de la feligresía.

Estas recreaciones del gran acontecimiento acaecido en Belén se pueden reunir en dos grupos: las del primero comprenden las producciones de autores que se propusieron escribir obras de carácter literario, con serios fundamentos bíblicos; las del segundo grupo se refieren exclusivamente a creaciones populares, imbuidas del acontecer cotidiano. El teatro culto de Navidad en las islas ha sido estudiado por Francisco Navarro Artilles<sup>78</sup>; y a las breves piezas populares le ha seguido pacientemente el rastro el investigador Lothar Siemens Hernández, recorriendo para ello las localidades de San José del Caidero (Gáldar), Piedra de Molino (Guía), El Zumacal (Valleseco), Tamaraceite y San Mateo, entre otras.

Las intervenciones de los lugareños se basaban, según Siemens, *en una sucesión, ordenada a grandes rasgos, de soliloquios y diálogos, variables de año en año e inventados casi siempre por los mismos intérpretes... Cada una de las intervenciones era, pues, una escena independiente, con temas y personajes propios. Por*

<sup>78</sup> FRANCISCO NAVARRO ARTILES: *El teatro de Navidad en Canarias*. (Santa Cruz de Tenerife, 1966).

*esto es imposible reconstruir hoy en día, con todos sus detalles, una de aquellas fiestas de nochebuena tal como se desarrollaba realmente*<sup>79</sup>.

Se recuerdan escenas en las que, además de los pastores, intervenía un personaje siniestro, el diablo, cuyo papel consistía en entorpecer la llegada de aquéllos al portal para efectuar las ofrendas. Entonces aparecía San Miguel, con su espada de palo, y a mandoblazos lograba despejar el camino. En otras secuencias se hablaba de cortijos cumbrosos, de sembrados, de rebaños, de gofio, de quesos de flor...

En el Caidero (Gáldar), un viejo labrador le recordaba a Lothar Siemens la siguiente autopresentación que recitaba ante el pesebre en sus años de juventud:

Yo soy labrador, y me gusta  
 todo lo de la labranza:  
 planto millo, cojo papas,  
 cebada, judías y trigo.  
 Me gusta criar becerros  
 y tener gordas mis vacas,  
 y así paso yo mi vida  
 continuamente ocupada.

En pasados tiempos se culminaba la conmemoración de la nochebuena en algunos pueblos de la isla con el *baile de la cunita*, que, según parece, tenía lugar primeramente dentro de las iglesias y más tarde a las puertas de los templos. Recordemos que el baile, como complemento de la liturgia, pervive aún en la catedral de Sevilla, con los seises, en las festividades de Corpus y la Inmaculada.

El *baile de la cunita* se desarrollaba alrededor de una cuna en la que descansaba el Niño. Las parejas, con los brazos en alto, la

<sup>79</sup> LOTHAR SIEMENS HERNÁNDEZ; *La celebración navideña en los medios rurales de Gran Canaria: Música y textos de la llamada representación de los pastores*, (1982).



rodeaban formando corro, danzando y cantando letras alusivas, como ésta :

Este Niño chiquito  
no tiene cuna,  
su padre es carpintero,  
que le haga una.

#### LA NOCHEBUENA EN LOS HOGARES

##### a) *Víspera con ayuno y abstinencia*

El día 24 de diciembre era uno de los días de ayuno y abstinencia establecido desde antiguo por la Iglesia para que los fieles se prepararan a conmemorar la Natividad del Señor. Esta obligación estuvo vigente hasta hace unos pocos años. Como consecuencia de tal norma, los católicos no podían celebrar la cena de nochebuena, con la abundancia y los manjares que la festividad requería, hasta pasada la medianoche, después de terminada la misa del gallo.

Si volvemos a consultar las Constituciones Sinodales del obispo don Cristóbal de la Cámara y Murga, ya citadas en el capítulo primero de este trabajo, quedamos sorprendidos del importante número de días de ayuno y abstinencia que a lo largo del año obligaba a los creyentes del siglo XVII. Pasaban del medio centenar, aunque adquiriendo la bula de la Santa Cruzada se dulcificaba algo el calendario penitencial.

Como el ayuno y la abstinencia tuvieron bastante incidencia en los hábitos de la sociedad de antaño, nos ocuparemos brevemente de los preceptos reguladores establecidos por la Iglesia y que eran análogos, salvo detalles, a los que se observaban en otras diócesis de la Península. En los días de ayuno sólo estaba permitido hacer una comida, la del mediodía; ahora bien, en ella se podía llegar casi hasta la frontera de la gula. Estaban toleradas, además, dos ligerísimas refacciones a las horas del desayuno y cena, pero tan parvas que excluían expresamente la carne, el pescado, la leche, los huevos, el queso y la manteca. El tentempié

matutino no podía pasar de dos onzas (60 gramos) y la colación nocturna de unas ocho onzas.

Tomar en la misma comida, en los días de ayuno, carne y pescado era falta muy grave; el obispo De la Cámara y Murga se mostró tajante en la condena: *Porque somos informados que algunos, con poco temor de Dios, en los días prohibidos comen carne y pescado juntamente, lo cual, además de ser dañoso a la salud corporal redundando en menosprecio de los Mandamientos de la Iglesia y en notorio escándalo y mal exemplo de los que lo ven o saben; por tanto, mandamos que el que así lo comiere incurra en pena de excomunión ipso facto y de tres ducados*<sup>80</sup>...

Otro tema que abordan las Constituciones Sinodales es el de la *grosura*, alimento permitido para enriquecer la dieta y mitigar la hambruna los sábados de Cuaresma. ¿Qué era la grosura?: ni más ni menos que las extremidades e intestinos de los animales: la cabeza, los pies, las manos y las asaduras. Como algunos canarios se propasaban un poco y engullían con las partes permitidas de un animal aquellas otras aledañas o colindantes, el obispo, por la vía de las Constituciones decretó: *Comer grosura los sábados es lícito, no por concesión de la Santa Sede Apostólica, sino por uso y costumbre inmemorial. Y porque algunos en nuestro obispado, con poco temor de Dios, la alargan demasiadamente, introduciendo depravadamente abusos, especialmente algunas personas que vienen de España, o de otras partes, donde se practica diferente costumbre, comiendo cosas que aquí no se comen; por tanto, mandamos que en todo nuestro obispado se guarde la legítima costumbre que han tenido y tienen de comer en los sábados solas las cabezas, sin cosa del pescuezo, y pies de animales, lo anterior dellos, manteca, sangre, asaduras y menudos; y si algunos, por otra cualquiera cosa distinta alegaren costumbre, desde luego la extirpamos y anulamos*<sup>81</sup>...

Después de este repaso casi patético a las *penitencias de mesa* que observaban nuestros abuelos, comprenderemos el porqué de retrasar la cena de nochebuena hasta las primeras horas del 25 de diciembre, cuando ya había terminado la obligación del ayuno

<sup>80</sup> *Constituciones Sinodales de De la Cámara y Murga*, pág. 220.

<sup>81</sup> *Ibidem*.

y la abstinencia y podían ser servidos platos variados sin las cortapisas canónicas.

### b) *La cazuela de gallina*

El *menú* de la comida de medianoche lo conocemos por tradición oral, confirmada en parte por lo que cuenta don Domingo José Navarro. Dice este autor literalmente: *La nochebuena se dedicaba a la misa de la catedral y luego a la gran cena de cazuela de gallina y pasteles de carne de cerdo*<sup>82</sup>. Como a los pasteles le hemos dedicado ya un extenso capítulo, hablaremos ahora de la cazuela de gallina y de los otros platos y postres que se servían en tan singular fecha y que el noventón de don Domingo José olvidó mencionar.

Comencemos haciendo una afirmación: el pescado estaba proscrito en esa noche. Para los isleños era el condumio barato y cotidiano; por eso, en la cena de Navidad apetecían platos a base de carne. La de vacuno procedía, las más de las veces, de animales cansados de trabajar la tierra y, por lo tanto, duros y musculosos; las preferencias iban en los días solemnes hacia las aves, el cordero, el cabrito y el cerdo.

Nos referiremos, en primer lugar, a la tradicional cazuela de gallina. Para prepararla (y perdón por la perogrullada) lo primero que se precisa es una gallina de verdad, de corral casero, y nunca un producto congelado, de crecimiento y engorde acelerados; obtenida, se *parte en pedazos, pero sin destrozarla, y se pone a cocer en bastante agua, con garbanzos de la mejor calidad. Se deja que cueza continuamente y, entretanto, se le hace un refrito de tomate y cebolla con manteca de cerdo que se le añade. Cuando la gallina y los garbanzos están cocidos se añaden papas enteras, pero que no sean muy grandes, y se le da color con un poquito de azafrán. Una vez cocidas las papas se aparta del fuego la olla, sirviendo su contenido en una fuente; la gallina se coloca en el centro y los garbanzos y papas haciendo guarnición*<sup>83</sup>.

<sup>82</sup> DOMINGO JOSÉ NAVARRO: *Obr. cit.*, pág. 96.

<sup>83</sup> Me facilitó esta receta, hace muchos años, el que fue cronista de Las Palmas y gran amigo don Eduardo Benítez Inglott.

El caldo resultante, enriquecido con yemas, abría la cena y preparaba los estómagos castigados por el ayuno: reconfortante transición entre la penitencia de la víspera y la abundancia que descansaba sobre los blancos manteles.

c) *El queso de cabeza de cerdo*

Otra composición de carne se servía a la medianoche: *el queso de cabeza de cerdo*. La manera de prepararlo no falta en ninguno de los recetarios manuscritos examinados: *Una vez raspada y escalada la cabeza se le sacan las quijadas, cuidando de no romper el cuero; luego se lava, se sala y se le pone un poco de nitro, dejándola reposar durante veinticuatro horas. Después de lavada nuevamente se guisa en abundante agua y cuando esté cocida, en caliente, se sacan los huesos y la carne; ésta se corta en trozos pequeños y se le añade pimienta negra y sal. El cuero se coloca sobre un paño y dentro del cuero se va echando el picadillo de carne, alternando gordo y magro; se cogen los extremos del paño y se atan muy fuertemente, colocando sobre el atado una tabla y encima de ésta una piedra de bastante peso. A las veinticuatro horas se puede cortar en lonchas para tomar en frío*<sup>84</sup>.

Un experto en la preparación de estos quesos de cabeza de cerdo fue Agustín Santana Pérez, el pastelero dueño de *La Perla*, del que ya nos ocupamos anteriormente. Tuvieron tanta fama sus quesos como sus pasteles y muchas familias preferían comprárselos a él que hacerlos en las casas.

Con la llegada de los pasteles de carne a la mesa, recién sacados del horno, se iniciaba el generoso capítulo de los postres. Quizá no sea superfluo recordar que hasta muy avanzado el siglo XIX, por la escasez de comunicaciones con la Península, los turrone y demás golosinas navideñas no llegaban a los comercios isleños con la abrumadora abundancia de hoy. Algo se recibía, desde luego, pero más bien poco; la mayor parte de los postres se hacían en las casas o por los dulceros y dulceras locales.

Los viejos recetarios contienen golosinas para todos los gustos,

<sup>84</sup> Recetario de cocina de doña MARÍA DEL PINO GONZÁLEZ-CORVO, antes citado.

pero nos vamos a referir solamente a aquellas que, con preferencia, se servían en la cena de medianoche:

d) *Truchas de batata*

*Las truchas rellenas de batata* eran de obligado consumo. Muchas amas de casa poseían una habilidad especial para hacerlas y con ellas obsequiaban a los familiares (hijos casados, sobre todo) y amistades que ponderaban con aspavientos el regalo, elogiando unas veces el hojaldre, otras el relleno y siempre la munificencia de la artífice. Como aún hoy se hacen en muchas casas, no hace falta dar la receta.

e) *Queso de almendras*

El rico *queso de almendras*, oriundo de Tirajana y Tejeda, es una réplica feliz del mazapán peninsular. Suele decirse que, por lo fácil de hacer, siempre sale bien; se confecciona así: *Ingredientes: una libra [460 gramos] de azúcar, una libra de almendras peladas y una yema. Se muelen muy menuditas las almendras y, al mismo tiempo se les va agregando el azúcar, y todo, bien mezclado, se deja reposar hasta el día siguiente; entonces se trabaja muy bien (cerca de una hora) hasta que salga aceite; luego se le añade la yema y se hace con la masa una torta en forma de queso, se le espolvorea por ambas caras harina y se pone al horno durante una hora*<sup>85</sup>.

f) *Bienmesabe*

Golosina deliciosa es el *bienmesabe*, presente antaño en todas las cenas pascuales preparadas con esmero. Reproducimos aquí la receta:

*Se pela una libra [460 gramos] de almendras y se majan bien con un cuarto de libra de azúcar. Luego se hace un almíbar con una*

<sup>85</sup> Así hacía este postre Antonia, una antigua cocinera tirajanera que permaneció muchos años en mi casa.

*libra de azúcar y cuando esté a medio punto se le ponen las almendras. Aparte se baten muy finas 15 yemas de huevo. Cuando se le hayan dado dos hervores a las almendras se les van poniendo las yemas, poco a poco. Aparte, se remojan con almíbar unos bizcochos, colocados en una bandeja, y luego que esté guisado el bienmesabe se vierte por encima de los bizcochos*<sup>86</sup>.

### g) Huevos moles

El postre cuya confección se consideraba algo así como la tesis doctoral para acceder al grado de gran repostera doméstica eran los *huevos moles*. Hoy es posible que con las batidoras eléctricas se abrevie el largo proceso de su preparación, si es que este postre soporta una elaboración mecánica. Cuando los huevos moles estaban bien hechos, con el *punto* adecuado, podían volverse hacia abajo las copas sin miedo a que se vaciara el dulce contenido. Vieja receta es la que damos, en la que incluso se recomienda utilizar finas cañas para hacer el batido: *Se clarifica una libra de azúcar con un cuartillo de agua, y cuando esté a medio punto y frío se le agregan, poco a poco, 12 yemas de huevo muy bien batidas. Una vez incorporadas las yemas se pone la olla a fuego moderado, meneando siempre el contenido hasta que el huevo se haya guisado. Se retira entonces del fuego y comienza a batirse con unos manojitos de cañas delgadas hasta que la mezcla tome un color blanco. Se advierte que cuando se ponga a guisar las yemas con el clarificado se le añade un trozo de corteza de limón y una rajita de canela. Se ha de servir en copas antes de que se enfríe*<sup>87</sup>.

### h) Sopaingenio

En algunas mesas no faltaba tampoco la *sopaingenio*, postre agradable pero bastote, sin grandes calidades reposteriles y cuyos baratos ingredientes lo hacían muy popular: *Se pone a hervir un cuartillo de miel con las especias que acomoden y luego se mezcla*

<sup>86</sup> Recetario de cocina de doña PINO DENIZ GREK (Ms.).

<sup>87</sup> Recetario de cocina de doña MARÍA DEL PINO GONZÁLEZ-CORVO.

*con dos libras y media de pan picado menudo y otro poco de pan bizcochado molido para que quede más duro. Se le da un nuevo hervor y, aún caliente, se vacía en una fuente baja*<sup>88</sup>.

Tan empalagoso repertorio podía incrementarse con quesadillas de Telde o Teror, roscos, mantecados, merengues y suspiros<sup>89</sup>, etc. Los bizcochos lustrados mojados en agua, en vino del Monte o acompañados de una jícara de chocolate (para aquellos que no habían hecho los debidos honores a la cazuela) ponían punto final a la cena.

Los jóvenes, con pocas ganas de ir a la cama, se echaban a la calle a cantar villancicos y dar serenatas. Estos grupos parranderos constituían un *tormento* para don Domingo José Navarro y, en cambio, les caían muy bien a las niñas casaderas favorecidas con alguna musiquilla a altas horas de la noche.

#### EL 25 DE DICIEMBRE

El día de Navidad se visitaban los *nacimientos*, hechos con bastante antelación en las casas; daba lo mismo que éstas fueran de amigos o de familias con las que no se sostenían relaciones a lo largo del año. En esas fechas todas las puertas estaban abiertas para chicos y grandes; y así como el Jueves Santo se recorrían las estaciones, en Navidad se practicaba este visiteo domiciliario, incómodo, pero que en el fondo complacía a los belenistas. No resultaría fácil, ni necesario, inventariar los nacimientos que se hacían en pasadas épocas, pero como ejemplo de esta persistente tradición reseñaremos algunos correspondientes a la primera mitad del presente siglo y que gozaron de fama: el de don Santiago Tejera, que contaba con la colaboración de su hijo Santiago, buen pintor y más tarde biógrafo de Luján Pérez; el de doña Juanita Wood y de Quintana, en la calle de Triana, de grandes proporciones y enormes anacronismos; el de don Alfonso Morales, junto a la catedral, que poseía una colección de figuras interesantísima; el de don Francisco Manrique, en la calle del Reloj, realizado con el buen gusto

<sup>88</sup> Recetario de cocina de doña MARÍA DEL PINO GONZÁLEZ-CORVO.

<sup>89</sup> En las casas en las que se preparaban huevos moles y bienmesabe se hacían a la vez merengues y suspiros para aprovechar las claras.

habitual en él; el de don José Rodríguez Iglesias, lindando con las Dominicas, hecho al alimón con el pintor Carlos Luis Monzón, que cada año sorprendía con nuevos planteamientos paisajísticos y nuevas figuras adquiridas en la Península por don José en sus frecuentes viajes de negocios; el de don Juan Melián, en la calle de los Balcones, lleno de cuidados detalles; el de don Juan Francisco Apolinario, de pequeñas proporciones, pero con muchísimos aciertos compositivos y de iluminación; el de don Rafael Bello, que poseía el gran mérito de que las figuras habían sido modeladas por él; la visita a la casa de Bello impresionaba mucho a la gente pequeña, porque en el patio, frente a la puerta del zaguán, aparecía un marinero, a tamaño natural, que apuntaba con un revólver al visitante: era, decía don Rafael, para amedrentar a los ladrones. Algunos belenistas orientaban sus habilidades a conseguir que el agua corriera de verdad por los barrancos y acequias; a que las aspas de los molinos estuvieran en constante movimiento y a que las yuntas giraran parsimoniosamente en las eras. Estas composiciones dinámicas no siempre iban acompañadas de un buen quehacer artístico.

\* \* \*

En la comida del mediodía eran servidos platos especiales, reservados por la tradición para esta festividad. De uno de ellos sólo queda el recuerdo: *el genovesado*, composición introducida en la isla por los genoveses en el siglo xvi y cuya materia prima la formaban las patas y los menudos de carnero<sup>90</sup>; también el adobo de cerdo, la pata de cerdo al horno y otras sabrosas viandas. En estos ágapes no faltaba la *guindilla* como aperitivo y el buen vino del país durante la comida. Los postres solían ser los ya referidos anteriormente.

Pasado el día de Navidad comenzaba el cortés intercambio de invitaciones para comidas y cenas caseras entre parientes y amigos; para aquéllas se sacaban de los aparadores los manteles adamascados, las buenas vajillas y la cubertería de las grandes solemnidades. *El comedor* —escribió Domingo José Navarro— *es la más aristo-*

<sup>90</sup> Don Eduardo Benítez Inglott da una receta del *genovesado* en un artículo publicado en *Falange* el 24 de diciembre de 1955, pero por saltos en la composición, aparece tan confusa que preferimos no transcribirla.



*crática pieza de la casa, no por sus adornos, que no los tiene, sino por su larga mesa y por la riqueza de sus vajillas, entre cuyas finas porcelanas brillan bandejas, platos, jarros, poncheras, etc., de plata cincelada. Prueba cierta de que nuestros antepasados condensaban su dicha en los placeres de la mesa*<sup>91</sup>.

Bueno, pero que muy bueno fue el vivir de nuestros abuelos: sosegados sus días, largas sus noches, abundantes sus mesas, espaciosas sus casas, corta la ciudad, prolongados los silencios, impolutos los campos, auténticos el vino, la leche, el pan y todo lo que constituía el cotidiano condumio. ¡Así era un placer el sentarse a la mesa!

---

<sup>91</sup> DOMINCO JOSÉ NAVARRO: *Obr. cit.*,

## VII

### 28 DE DICIEMBRE: LOS SANTOS INOCENTES

La matanza de infantes ordenada por Herodes se conmemoraba de forma muy solemne en el siglo xvii; más tarde se le suprimió el carácter de día de precepto, pero la Iglesia continuó recordándola en la liturgia del 28 de diciembre.

Resulta *inexplicable* que la *conmemoración* de tan patético suceso diera pie cada año para organizar verdaderos escándalos dentro de la catedral, que nada tenían de *inocentes*, de infantiles.

Ya se habló en páginas anteriores de la fundación del Colegio de San Marcial, obra inspirada por Viera y Clavijo y pensada para que estudiaran música y otras disciplinas los mozos de coro de nuestra catedral. Pues bien, ahora podemos añadir otro de los motivos que decidieron su creación: el que los muchachos aprendieran a la vez buenos modales, compostura y obediencia a sus superiores.

Los jóvenes cantores formaban entonces una cofradía de baladrones, una caterva de gamberros de muchísimo cuidado. Ni el majestuoso templo catedralicio, ni los señores canónigos con sus solemnes capas negras, ni la presencia del capiscol les inspiraba el menor respeto. Siempre estaban a punto y dispuestos para perpetrar alguna nueva barrabasada.

Pero cuando se salían de madre en sus travesuras era en el día de los Santos Inocentes. Entonces no había ni deán ni sacristán que los frenara.

Una de sus hazañas consistía en atar cuernos en los hábitos de los capitulares o de colocarlos en el respaldo de las sillas corales de determinados canónigos, por los que sentían pocas simpatías.

Durante el canto del oficio divino ladraban, rebuznaban y maullaban dentro del coro, apagando por completo las salmodia de los clérigos; y se pasaban por la iglesia arrastrando largas colas cosidas a sus sotanas.

El lectoral Feo y Ramos, en un documentado trabajo que publicó en la revista *El Museo Canario* (1933), transcribe un acuerdo del Cabildo, de 10 de enero de 1749, por el que se prohíben de forma tajante las *inocentadas* y se manda que de hoy en adelante las *vísperas* y el día de los Santos Inocentes y su calenda se cante y oficie según su rito, sin que en cosa alguna se haga mutación ni desorden con pretexto de inocencias, así por los sochantres y músicos como por todos los mozos de coro de esta santa iglesia, sin que en él se altere la compostura con que deben estar; ni que inviten a algunos de fuera a entrarse en él o en la capilla mayor a hacer sus jocosidades y, finalmente, se guarde por todos la misma seriedad que se debe guardar el Jueves Santo.

\* \* \*

Bromas, pero no tan sangrientas e irreverentes, se daban y se siguen dando el día de los Inocentes a familiares, amigos y vecinos. Los periódicos, cada año, inventan noticias bastante verosímiles, adobadas con fotografías trucadas que, de momento, no suelen levantar sospechas en el lector. Una antología de estas bromas de la prensa canaria causaría sorpresa y regocijo, pero ocuparía demasiado espacio.

Vieja y entrañable costumbre la de la *inocentada* que, por unos instantes, nos hace a todos ingenuos y juguetones, como si fuéramos otra vez niños.

## VIII

### 6 DE ENERO: LOS REYES MAGOS

La despedida del año viejo y el nacimiento del nuevo no se celebraba como se hace ahora; pasaba por debajo de la mesa sin pena ni gloria. La festividad de Reyes, en cambio, sí tenía su *ritual*, muy diferente de la locura consumista que hoy embarga a la gente en las vísperas del 6 de enero.

En la ciudad salía en procesión la Virgen de los Reyes, desde su ermita situada al final de la calle del mismo nombre; era, por cierto, la primera de las muchas procesiones que tenían lugar a lo largo del año y Vegueta se engalanaba para honrar a la Señora.

#### LA ESTRELLA QUE GUÍA

En algunas de las iglesias rurales, después de la misa propia del día, se escenificaba el Misterio de los Reyes Magos, contemplándose la llegada de éstos al portal, la adoración, la posterior ofrenda del oro, el incienso y la mirra y las aviesas intenciones de Herodes.

Todo el sacro espectáculo estaba teñido de una gran ingenuidad. La descripción que dejó escrita el doctor Verneau<sup>92</sup> es elocuente: *... No puedo pasar por alto una representación a la que asistí el 6 de enero. Unos personajes, vestidos con ropas largas y con una corona de papel dorado en la cabeza, hacían de Reyes Magos. Se-*

<sup>92</sup> R.VERNEAU: *Cinco años de estancia en las Islas Canarias*. (Madrid, 1981), pág. 196.

*guían a una estrella que debía conducirlos al pesebre. Esta era todo un acierto, aunque el truco fuese bastante simple, como se va a ver. Figúrense un viejo cazo, cuyo fondo estaba recortado en forma de estrella. En sus bordes habían dos agujeros por los que pasaban dos cuerdas largas tendidas a una cierta altura de un extremo a otro de la iglesia. Otra cuerda, atada a la cola del cazo, servía para hacerlo avanzar. Una bujía, de la que sólo se veía la luz a través del recorte, iluminaba el aparato. Esta representación atrae siempre una infinidad de fieles...*

La escena de los Reyes Magos ante el portal, interpretada así, de forma popular, se repetía en casi todas las islas. En una visita que hicimos a la magnífica iglesia de Betancuria, en julio de 1982, aún permanecían tendidas las cuerdas desde el coro al altar mayor para el celestial teleférico, y en un armario de la sacristía se guardaban las coronas de cartón usadas en la última Navidad.

La costumbre de *correr la estrella* dejó un emocionado recuerdo en el escritor Isaac Viera, que la contaba con estas palabras a los isleños que, en 1916, vivían en las Américas, añorando el terruño: *La iglesia queda en una especie de penumbra, destacándose el claro resplandor de la simbólica estrella, que es confeccionada ad hoc por un artífice inteligente. Los individuos que representan a los Magos aparecen vestidos a usanza de aquellos reyes de Persia, y con plegadas tiendas y brillante comitiva avanzan por la nave central hasta el sitio que es trasunto de la cueva del Niño Dios. Durante dicha ceremonia aparece Herodes, colocado sobre un trono que se levanta al efecto, a la derecha del presbiterio. En esa noche, la persona que desempeña el papel de tetrarca de Galilea pronuncia un discurso e interroga a los Magos el objeto de su viaje. El creyente, en vista de la viveza de colorido que se imprime al cuadro bíblico, se imagina ver rodar las cabezas infantiles en la ciudad de David como botones de rosas. Dentro y fuera de las iglesias entonan los ranchos variados aires de Pascua con acompañamiento de espado-nes de acero, triángulos de la misma materia, que se tocan con un punzón, de guitarrillos, panderetas y violines*<sup>93</sup>...

El texto de estas representaciones procede, según las investigaciones realizadas por el profesor Francisco Navarro Artiles, de la

<sup>93</sup> ISAAC VIERA: *Costumbres canarias*. (Madrid, 1916), pág. 87.

obra escrita por el sacerdote don Gaspar Fernández y Avila, titulada *La infancia de Jesucristo*, e impresa por primera vez en Málaga en 1785. El original de esta pieza navideña es muy extenso, unos 10.000 versos, pero en las islas sólo se representan algunos fragmentos referidos a los Reyes Magos, las zozobras de Herodes, la degollación de los Inocentes y alguna otra escena de la infancia de Jesús. Navarro Artiles ha averiguado que en Betancuria, por ejemplo, los ensayos comienzan en los primeros días de diciembre; los papeles de los principales personajes se transmiten por familias, que los van encarnando, tradicionalmente, de padres a hijos. Las comparsas de actores se distribuyen entre los jóvenes de la localidad<sup>94</sup>.

### ZAPATOS EN EL BALCÓN

El rito de los zapatos merece algunas puntualizaciones. Para don Eduardo Benítez Inglott, cronista que fue de la ciudad, el colocar los zapatos en el balcón o la sala la noche del 5 de enero no era costumbre muy antigua entre nosotros<sup>95</sup>. Las indagaciones hechas por nuestra parte sitúan su inicio en la segunda mitad del pasado siglo. Era ya por entonces una práctica muy generalizada de los países latinos, en los que, por su fuerte tradición católica, los regalos tenían que ser hechos por Melchor, Gaspar y Baltasar; en cambio, en la Europa anglosajona, los presentes han corrido, desde antiguo, a cargo de Papá Noel.

Si los Magos obsequiaron al Niño Dios con oro, incienso y mirra, qué menos podían hacer que pararse en cada casa y dejar, junto a los zapatos de los niños buenos, obedientes y estudiosos, una trompeta o un tambor. Pero para que los Reyes recorrieran, en ronda nocturna, las estrechas calles de nuestras ciudades y pueblos tuvo que venir primero el *boom* de la cochinilla, que volcó un río de oro sobre las depauperadas islas; después, los puertos francos y más tarde la exportación platanera, que llenó los bolsillos de todos aquellos que poseían unos celemines de tierra apta para su cultivo. Con

<sup>94</sup> FRANCISCO NAVARRO ARTILES: *Obr. cit.*, páff. 27.

<sup>95</sup> EDUARDO BENÍTEZ INGLOTT: "La fiesta de los Reyes", en *Hoy*, 8 de enero de 1935.

el aumento constante del tráfico portuario, los viejos comercios abarrotaron sus estanterías de mil nuevos artículos que demandaba la prosperidad económica insular; y así, poco a poco, fue generalizándose la hermosa práctica, hoy hipertrofiada, de atender las peticiones hechas en las inefables cartas dirigidas a Oriente por la niñería canaria.

### FIESTA EN LAS CALLES

No sólo en los templos y en los hogares se celebraba con júbilo la llegada de los Magos; también en la calle había manifestaciones festivas y ruidosas. El cronista Navarro y Pastrana, que por lo que parece era poco partidario de las tocatas callejeras (ya le oíamos protestar en el capítulo precedente de las actuaciones de los *ranchos de cantadores* en los días de Navidad), hace patente su desacuerdo porque en el día de Reyes *había que calafatear los oídos para no sufrir los infernales redobles con que la banda de tambores del regimiento felicitaba hasta que recibía la propina*<sup>96</sup>.

Pero la celebración magna, la gran presencia del cortejo real de los Magos por nuestras calles nos vino de la mano del pintor Néstor Martín Fernández de la Torre. El, con su excepcional imaginación y extraordinaria capacidad para crear con no costosos elementos un brillante espectáculo, logró poner en marcha una comitiva de Reyes inolvidable.

Lo que ideó el pintor grancanario no fue la solución tan socorrida de hacer desfilar una serie de carrozas alusivas, no; su cortejo tuvo un marcadísimo carácter oriental. Los Reyes, vistiendo túnicas y mantos enriquecidos con galonería, bordados y abalorios, cabalgaban parsimoniosamente en sendos camellos; los pajes y el cortejo iban sobre caballos, vistiendo también ropajes de aparente riqueza; las mulas y las carretas se reservaban para transportar enormes cofres, decorados de vistosas policromías; a pie marchaban los portadores de estandartes, antorchas, faroles, pebeteros y altos abanadores de plumas. La calle de Triana asemejaba el escenario

<sup>96</sup> DOMINGO JOSÉ NAVARRO: *Obr. cit.*, pág. 97.

de un enorme teatro en el que se recreara la fastuosa liturgia cortesana de los monarcas persas.

La muerte inesperada del genial pintor significó también la desaparición de su mágica cabalgata. Pero, desde hace ya muchos años, gracias al esfuerzo constante y meritorio de la *Casa de Galicia* los Magos, con puntualidad real, visitan nuestra ciudad cada 5 de enero a la caída del sol, y así mantienen encendida la ilusión de nuestros niños ¡Que Dios se lo pague!

### LA VISITA DEL NIÑO DIOS

Al día siguiente de la festividad de Reyes se iniciaban las visitas de la imagen más venerada del Niño Jesús de cada parroquia o ermita a las casas de la feligresía, para agradecer las muestras de contento dadas por el pueblo con motivo de la Natividad. El traslado se hacía sin solemnidad, pero en las casas, avisadas de antemano, se preparaba un pequeño altar, adornado con luces y flores, para que descansara en él.

Como ejemplo citaremos el de la iglesia de Santo Domingo de Guzmán de Las Palmas: el Niño de la Virgen del Rosario era separado de su Madre, se le vestía con trajes de recién nacido y se le sentaba en un pequeño sillón de caoba sobredorada; así iba de familia en familia, permaneciendo con ellas unas horas y, en algunas ocasiones hasta pasaba la noche en determinadas casas. Tenemos noticias de que en Abarán (Murcia) se sigue la misma costumbre<sup>97</sup> y es muy posible que se practique también en otros lugares de la Península.

El honroso cometido de trasladar la imagen de un lugar a otro se hacía siempre de forma gratuita por alguna devota feligresa, generalmente soltera o viuda; en ocasiones el asumir tal cometido respondía a una promesa hecha. Cuando concluía el ciclo de visitas, la imagen del Niño siempre regresaba a la parroquia con algunos

<sup>97</sup> PILAR LOZANO GUIRAO: "La fiesta del Niño en Abarán (Murcia)." *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*, tomo xvi, cuaderno cuarto, año 1960, pág. 527.



regalos: anillos, cadenas y medallas de oro o limosnas en metálico, que se depositaban en una pequeña bolsa que pendía del sillón.

\* \* \*

Las visitas domiciliarias del Niño Jesús terminaban en las vísperas del 2 de febrero, día de la Candelaria; también dejaban de hacerse en esa fecha los pasteles de carne y enmudecían los ranchos de cantadores. Las fiestas pascuales habían concluido.

## 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 Musco Canario (1980).
- El imaginero José Luján Pérez : 1756-1815 (1981).
- La Navidad en Gran Canaria (1982).