

“Cuando hacían junta y se convidaban, que llamaban “guatatiboa”, mataban una o dos o más reses ovejas, las que les parecía que bastaban para la fiesta y regocijarse; y éstas habían de ser gordas y de mucha grasa, que llamaban “jubaque” y poníanlas a asar enteras; y, asentados en rueda, las ovejas en medio, razonando y comiendo, no se levantaban hasta que las acaban de comer”.

Fr. J. de Abreu Galindo  
(1535-1591 ?)

### “Historia de la conquista de las siete islas de Canaria”

Entre otras noticias, se dice en la crónica de Sedeño: “...porque nunca usaron de las carnes y pescados, que si no fuese sazonado a el fuego, según ellos también su uso, lo más comían era asado”. Y continúa, al hablar del orden con vivían los canarios: “...Los granos que tuvieran fueran cebada, habas y una cebada sin aristas que llamaban cebada pelada o romana”... “tuvieron trigo para algunos años primero que los españoles lo comportasen a Canaria porque antes no lo tuvieran.

“Los ganados que primero tuvieran fueran cabras y ovejas raza sin lana y después muchos puercos blancos, la mayor cantidad era de cabras mansas de que hacían manteca, que la guardaban en ollas por mucho tiempo y se les hacía rancia, el uso y arte de quesear no lo conocieron...” “...Tenían mucha cantidad de higueras blancas y los higos muy ásperos diferentes a los de España y por dentro colorados; pasábanlos para guardarlos, tenían piñones de los piñones y mocanes, que es una baguilla, a modo de mirlo mayor, de más jugo y el corazoncillo es como palo, de él hacían vino y vinagre y la misma fruta por sí embriaga con el “madroño”. Así mismo tenían dátiles de las palmeras y aún hay gran cantidad en tierras de Arguineguín y Tirajana; hacían vino, añil y vinagre de las palmas y esteras de sus hojas y petates para dormir y con mantas de pieles de ovejas y cabras; tenían otra fruta de una mata como alcaparra y su fruto a modo de alcaparrón salvo que es colorado como tomate tirante a amarillo, algo prolongado y espinado, ochavado del tamaño de un huevo, llamado “vicácaro”, no es de mal sabor, hase de comer muy maduro, tiene muchas pepitas, tiénese por muy buen regalo. Tenían una raíz muy gruesa mayor que patata, alguans hay grandes que han pesado ocho y diez libras corrientes cocidas en

# LA COCINA CANARIA ABORIGEN

## “Guatatiboa”, la alimentación de los antiguos canarios

y 2

CARLOS PLATERO FERNÁNDEZ

agua y sal, crudas son malas a el gusto porque sse asemejan a la taragontia, llámense “niames” o “ñames”, críanse en las aguas, dan las hojas de la hechura de un corazón con una punta larga y en lo ancho casi otras dos con una quebrada en medio y las hubo como adargas y lo ordinario como grandes broqueles y plegándolas a el rededor con las manos reciben dentro hasta cuatro o seis cuartillos de agua y las llevan a puño largo trecho para dar de beber a sus señores; no tenían cañas dulces; miel de abeja tenían mucha, cogíanla la que ella destilaba de los riscos y grutas de peñas donde hay grandes abejas silvestres. Usaban para tener estos licores de odres de cabrones o machos de cabras, adobándolos con el pelo y para la leche eran sin pelo, teñíanlo de naranjado, llamaban “tazufre”. El uso del pan no conocieran, de las semillas y granos que tenían usaban de ellos tostados al fuego en unos casolones muy duchos puestos sobre tres piedras por trébedes, hechos de barro, tosco, moliéndolos en unos molinillos pequeños que andaban a la mano de las mujeres, de una piedra negra ojeteada y fuerte, labrabanlos con pedernales y con lajas de piedra viva” ... “hacían en ellos frangollos de trigo que comían con agua y leche y miel, de los tostados lo más que comían era cebada que la hacían harina llamada gofio, cerniéndola por cedazo de cuero a modo de zaranda pequeña muy pulida y agujeros abiertos a fuego, comíanle luego que querían usar de él mezclándolo con caldo grueso de cabra, con leche o miel y también con agua. Las carnes no las usaban crudas, lo más asadas y cuando había salido alguna sangranza las comían que estaban coloradas por dentro y éstos tenían por más sabroso, también las machacaban si eran gruesas” ... “Cogían gran cantidad de pescado en corrales que hacían y lo más con anzuelos de cuerno de carnero labrados con fuego y agua caliente con los pedernales; cogían mucha sardina y echábanla en las playas de arena y en las

de muchas piedras ponían nasas sobre maderos”.

Además de los productos de origen tanto vegetal como animal citados por los cronistas, los menús isleños también comprendían guisos cuales uno muy peculiar hecho con la “yoya” que era la baya del mocán; y con su jugo, sumamente dulce, confeccionaban una especie de miel, muy apreciable al parecer. Para hacer esta miel ponían la yoya dos o tres días al sol y después la hervían con algo de agua hasta que se espesaba y quedaba como muy suave. Otros guisados o potajes hacían con distintas bellotas de arbustos cuales las del madroño, o con semillas de helechos.

Como licor más notable bebían el obtenido mediante un corte en el cogollo de la palmera, líquido que se llamó “chacerguen” o “tazerguen” y que se destilaba y guardaba en odres de piel de cabrito o en gánigos, recipientes de barro.

En cuanto a los granos, piñones y semillas que comían los aborígenes canarios, merced a los distintos análisis efectuados en restos de vísceras intestinales correspondientes a cuerpos momificados conservados en los museos provinciales, se ha sabido que degluían más de una docena de diferentes clases o especies contandose entre ellas el trigo, la cebada los piñones y las zarzamoras.

Entre los alimentos más comunes y de procedencia animal, indican los informes de los cronistas, se contaba con los cerdos, las ovejas sin lana y las cabras y, a veces, con una especie de perros pequeños castrados, según también se dijo y muy sabroso. Y con los caldos, asados y tasajos o acecinado de dichas carnes, así como el sebo, la manteca y la leche.

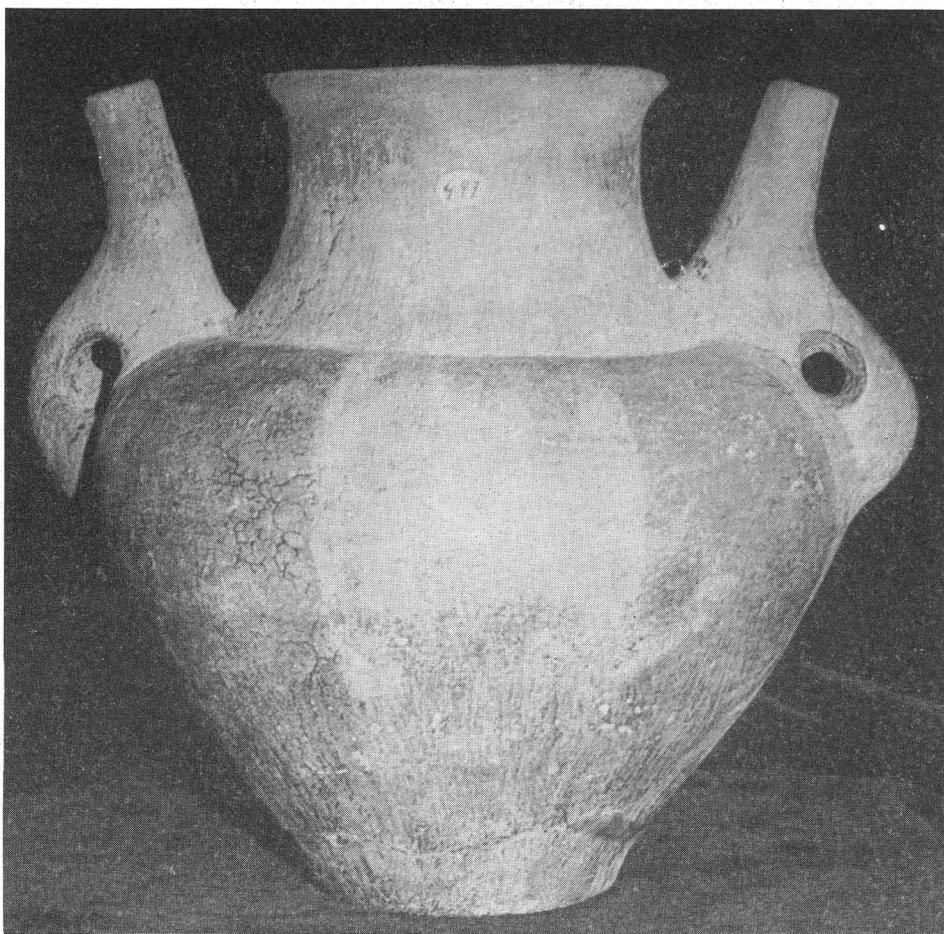
En la dietas alimenticias de los aborígenes isleños tenían mucha importancia los productos de la mar como las distintas clases de pescados cuales las sardinas, lisas, albures y lebranchos, que

solían coger por las noches lanzándose a los charcos de la costa para matarlos a palos tras encandilarlos con antorchas de tea encendida. También los productos denominados genéricamente mariscos, carnosos y sabrosos y muy abundantes en las costas de las islas, destacando por su masivo y común consumo las lapas o “patellas”; usadas, además, en las necrópolis y en el transcurso de comidas sacrales como las dedicadas a ofrendas a los difuntos; también las clases, burgados, centonias o erizos, otras, cangrejos, almejas, “pies de cabra” o percebes además de las características caracolas o “bucios” cuyos enormes y resonantes caparazones eran usados luego como bocinas. El pescado lo comían asado y los mariscos, por lo general, condimentados con manteca y leche.

A los banquetes, convites de las fiestas seguidos de cantos y bailes, los isleños y, más concretamente, los bimbaches de el Hierro, parece ser que les llamaban “guatatiboa”; según dejaron indicado algunos cronistas e historiadores. Por más que la crítica moderna califica de apócrifo el vocablo, considerándolo más bien de raíz hispánica. En Tamarán, la isla que luego se llamó Gran Canaria, se celebraba... “el conviete (que) es de noche, a la luz de la luna y a la luz de las hogueras, en las que asan las carnes; y la comida de más estima es la “mairona” que es la carne, auga y sal; usaban una cabra entera desollada que, quitado el vientre, allegaban al fuego y medio cruda sacaban tajadas y así le daban fin”. Otros cronistas dijeron que la “marona” era un compuesto de carne con ajos silvestres a modo de cochifrito, o bien, la freían en su propia salsa. Asaban la carne de diferentes modos y así cruda la comían, sazónandola con el zumo fermentado de la palma o el mocan, el socorrido “teserquer”, “chacacquen” o “tazerquen”.

En Beneahoare, La Palma, se escribió que su ordinario alimento eran unas raíces de helechos secas y molidas, llamadas “amogante” y que, cogidas a su tiempo las secaban y guardaban para molerlas luego, las que se comían con caldo, leche y agua. Y también conocían los beneahoritas unas raíces de malva, majadas y cocidas en leche, que por ellas chupaban y luego volvían a enjugar al sol para sucesivos usos, llamándolas “guesco”. ...“Y les servían para el mismo menester muchas veces”.

De los primitivos habitantes de Tite Rogatra, Lanzarote y de Erbania Fuerteventura se contó que ...“comían la carne medio cruda, asada, cuanto se calentaba; ponían al fuego una oveja o una cabra desollada y abiertó el vientre y entera le iban sacando tajadas. Y allí su



fiesta y regocijo. También cocían las carnes más gordas en agua, aprovechábala con el “gofio” y la leche les servía de pan”.

En la Gomera tenían los nativos prehispanicos cabras, ovejas sin lana y puercos.

En el Hierro no tenían cebada ni otro grano y se alimentaban mucho con raíces de helechos que llamaban “haran” y que, asadas y machacadas, con manteca las daban las madres a los niños con su boca y a esta comida de niños recién nacidos llamaban “aguamanes”.

### GLOSARIO DE VOCES DE GASTRONOMÍA ISLEÑA PREHISPÁNICA.

Por último, en este repaso o recordatorio gastronómico de lo que hoy se conoce acerca de la cocina, de la alimentación canaria aborígen, he aquí un somero glosario de las escasas voces del lenguaje autóctono que se conserva como interesante legado, que concierne específicamente a los alimentos diversos y voces que, de una u otra forma ya se han estudiado, recogidas en distintas fuentes y a veces con distinta grafía.

Por ejemplo, en Lanzarote y Fuerteventura se le llamó “aemo” al agua, “aho” a la leche, “hoche” era la grasa,

el sebo “tamozen” y “temoisen” la cebada en sí y “trifa” el trigo o su grano.

En Gran Canaria, los “achormaze”, “arahormaze” y “archomace” fueron los higos secos, “aho” la leche “aromatán” la cebada, “azarguen” el arrope de mocanes, “maroña” y “tamazamona” la carne frita, “tezerguen” una especie de cerveza o vino y “tahajunemen” o “taherenemen” los higos secos.

En Tenerife “afaro” y “ofaro” se le denominaba al grano en general, “ahof” y “Ajof” a la leche, “ahoren” y “ajoren” a la cebada tostada y molida, “chacerguen” y “chacenguen” a la miel extraída de los mocanes, “irichen” y “trichen” al trigo, “oche” a la manteca derretida y “tamo” a la cebada.

En La Palma, “adago” era la leche de cabra, “oche” la manteca derretida y “teofuivite” la carne de cabra o de oveja.

En el Hierro, “aala”, “aalamon” y “aemon” era el agua, “aculan” y “mulan” la manteca fresca, “achemen” la leche, “chafeña” el trigo tostado, “jaran” unas raíces asadas y “tezzezzes” la cebada o el trigo.

Era común a todas las islas del archipiélago el vocablo “gofio”, de las escasas voces de los canarios prehispanicos que han llegado hasta nosotros en su original significado, aplicado entonces a la harina de la cebada o el trigo, tostado los granos y molidos. Y ya más

tarde, en períodos post-conquista, también a la del maíz, llamado en las islas “millo” e introducido aquí a raíz del descubrimiento y conquista de América, de donde vino.

Al marisco de la especie “nerita” ya se le concia en las más remotas épocas por “burgado” o “burgao”, aunque, según dicen los filólogos que lo han estudiado, no es voz prehispánica, considerándosele más bien un portuguesismo. Lo mismo que, por ejemplo, “chivato”, el cabritillo, voz derivada del español “chivo”, cría de la cabra.

“Cigueda” era la cabra u oveja en Lanzarote y La Palma; la que en Gran Canaria se llamó “tahatan” y “tahaxas” y aún “aridamán” si era cabra salvaje o doméstica y la oveja “ana” el carnero, todos en Tenerife. “Juhaque” y “juvaque” fue la oveja gorda en el Hierro y “tequevite” en La Palma.

El cerfo o puerco fue “ilfe” en Lanzarote y Fuerteventura, “taguacen”, “tamazen” en Gran Canaria y “atinavina” y “atiniviva” en La Palma.

Al perro, en algún caso exquisito bocado en la alimentación isleña, se le llamó “cuna” en Gran Canaria y “cancha”, “guacancha” y “cuncha”, sobre todo si era pequeño, en Tenerife. Y “aguayan” y, a veces “naguayan” en La Palma.

En Gran Canaria, “cofe-cofe” era una hierba especial y “mocan”, “niame” o “ñame” y “titímalo” unas plantas comestibles. Como lo fueron en Tenerife el “bicaro” una fruta, la “hajora” una especie de tomillo; y las habas eran “acichei”; “hacichey” y “aquichey” un tipo de arvejas pequeñas; “haron” un helecho comestible que se mezclaba con el “mocan” y la “yoya”, que eran ciertos árboles y su fruto; y “marangana” las fresas. En la Gomera “aguamanes” o “aguamenes” eran las raíces de un helecho comestible. En La Palma “aguamante”, “juesco” “vesto” eran las raíces de la malva; “amagante” una planta también comestible; “amogante” fruta silvestre parecida a la de las bayas y “anarfeque” era el ajenjo. Y, en fin, en el Hierro se le llamó “aguamanes” a las raíces de los comunes helechos comestibles.

Vocablos todos afines a la alimentación, al yantar, copioso o frugal según cuando y donde, de los aborígenes canarios prehispánicos que vivieron en el archipiélago, en medio del Atlántico, salvajes, libres e ignorados de los mundos civilizados durante muchos siglos.

# Personas

vistas por Padrón Noble



## El Profesor Reina

**D**on Lorenzo Reina es un personaje característico de Las Palmas de Gran Canaria, y especialmente del barrio de Triana. Procede de las zonas cumbreñas de San Mateo, desde las que nos aporta la sabiduría popular, pero es desde hace muchos años un hombre urbano, una figura de la ciudad, en la que siempre se dedicó a la enseñanza de los idiomas. Creó el Colegio Inglés y con él aprendieron a hablar en otras lenguas muchos jóvenes congéneres. Peripatético y tertuliente habitual, el profesor Reina bien sostiene una tertulia sobre poesía o bien se aventura a cantar una isa en chino, latín o ruso. Su familiar figura, hoy insoslayablemente unida a la calle de Triana, refleja su ascendencia campesina y ese otro cosmopolitismo urbano del mundo de los idiomas y del diálogo. Con su gorro ruso y sus barbas de artista, el profesor Reina es un personaje pintoresco que adorna y diferencia a la ciudad. Es como un patrimonio de todos que hay que conservar y venerar.

