

Muchas de las costumbres de nuestra tierra han quedado en el olvido, sin embargo, aún perduran algunas en ciertos puntos de nuestra isla. Tan sólo trataremos de hacer una breve reseña de algunas de ellas, a título de curiosidad.

“LA COLADA”

Hasta hace muy poco tiempo y aún hoy en algunos lugares de nuestros contornos, muchas mujeres canarias iban a lavar sus ropas a las acequias, barrancos, estanques, etc. Este lavado de la ropa era un verdadero rito que comenzaba el lunes y finalizaba a mediados de semana.

Muy de mañana, se veía a las mujeres con sus cestas o palanganas llenas de ropa, camino del lavadero. La primera parte de la “ceremonia” consistía en el enjabonado de la prenda con un buen jabón de barra, luego se “restregaba” hasta quitarle las manchas y suciedad, este acto se repetía dos o tres veces; a continuación se ponía al sol, sujetándola por sus extremos con piedras si se tendía en el suelo, o bien se dejaba sobre tuneras o arbustos. De vez en cuando se iba a rociarla para que los rayos del sol le hicieran más efecto. Posteriormente se lavaba y torcía para llevarla a tender en la azotea o patio de la casa.

Con la ropa blanca, y en estado húmedo, se acostumbraba colocarla en una cesta, cubriéndola con un paño y poniendo sobre éste cenizas de carbón; luego se hervía agua y se vertía encima. Por lo visto era algo que blanqueaba y desinfectaba de una forma efectiva la prenda. Después se pasaba al añilado; se envolvía una pasta de añil en un trozo de tela blanca y se mojaba en un “balde” lleno de agua hasta que tomase el característico color azul. Se introducía cada pieza y se dejaba por espacio de unos minutos, sacándola luego y torciéndola. El último paso de esta ceremonia consistía en el planchado y en

COSTUMBRES CANARIAS

- * **La colada**
- * **El sol en la cabeza**
- * **La matanza del cochino**

algunos casos en el almidonado. Las planchas que se utilizaban para dicha faena eran de carbón o bien de hierro calentadas en el fogón. Ante todo esto sólo nos queda pensar que nuestras abuelas sí supieron de verdad lo que era uria colada ya que en los tiempos modernos, las lavadoras y planchas eléctricas facilitan totalmente estas tareas domésticas.

“EL SOL EN LA CABEZA”

Otra de las costumbres de nuestra gente era lo que se daba en llamar la cura “del sol en la cabeza”. Cuando cualquier persona se exponía a los rayos solares, sus consecuencias eran “la insolación”, lo que el canario llama “el sol metido en la cabeza”. El procedimiento que utilizaba para curar dicho mal consistía en lo siguiente: se le tiraba al paciente de los cabellos o bien se le daba masaje en forma de cruz sobre el cuero cabelludo. Otras veces el mal era tratado de otra manera: se colocaba sobre la cabeza un paño blanco y encima un vaso lleno de agua, en posición invertida. El agua se iba filtrando lentamente, cuando ya no quedaba más dentro del vaso se decía que la insolación estaba curada. A medida que esta operación se iba realizando se recitaba simultáneamente esta oración:

“Sol y sereno
ponte en tu altor
y a esta criatura
ponla mejor;
porque sol y sereno
si en tu altor estuvieras
esta criatura buena fuera”

(Se repetía tres veces).

Una vez dicha esta invocación tiraban de tres “manojos” de pelos, y si éstos “estrallaban”, el mal quedaba curado. En los meses de verano era muy frecuente estos casos de insolación puesto que los rayos solares aprietan intensamente.

“LA MATANZA DEL COCHINO”

El protagonista principal de la fiesta es este pesado y macizo mamífero; otras veces, las víctimas son sus crías conocidas con el nombre de “lechones”.

Engordados con desperdicios de comidas caseras y con afrecho y millo son llevados al sacrificio. Llegado el momento, se prepara una gran fiesta, a la que el dueño del “cochino” invita a familiares y amigos.

El matarife, generalmente es el amo o un vecino, el cual cogiendo al animal le atravesaba el corazón con un cuchillo, expirando con un profundo chillido.

Cerca del lugar, se había preparado una hoguera donde iba a ser asado. Quitadas las cerdas, lo descuartizaban, arrancándole las tripas, las cuales eran cogidas por las mujeres para lavarlas en las acequias; una vez bien lavadas, se rellenaban con una pasta hecha con sangre del mismo, acompañada de almendras, pasas, carne molida, etc; después las amarraban con un hilo y de esta forma hacían nuestras sabrosas “morcillas”.

El intestino delgado era aprovechado para los ricos chorizos caseros, hechos con carne molida, pimentón rojizo con el que se le daba su color característico y otros ingredientes. Estos productos se vendían a las tiendas o bien se consumían en la propia casa.

El cochino es un animal del que se aprovecha casi todo, pues hasta las pezuñas bien lavadas, echándoles sal, constituyen un buen condimento.

La carne se comía en el momento de la fiesta, acompañada con sus buenos “roncitos” de la isla. La sobrante se regalaba o vendía, aunque normalmente era guardada en barricas o latas untadas con sal y manteca donde se conservaba durante largo tiempo.

La fiesta comenzaba por la tarde y finalizaba muy bien entrada la noche, acabando con unas “isas”, siempre amenizadas de algunos estribillos, más o menos socarrones, como éste que dice:

Hay dos clases de canario
y ninguno canta en jaula,
canarios de Tenerife
y canarios de Las Palmas”

JOSE MARIA SANTANA GUERRA

