

LA FIESTA DE LA MECIDA DE LA LECHE

Manuel J. Lorenzo Perera

INTRODUCCION

Hasta los albores de la década de los años treinta del presente siglo, prevalecía en la isla de Tenerife el mismo sistema de transhumancia vertical (costa-cumbre) que ya en su tiempo practicaron los viejos pastores guanches.

Centrándonos en el marco base objeto del presente estudio, zona costera Rasca-Guaza, en el municipio de Arona (véanse los mapas 1 y 2), los pastores que en ella habitaban no acostumbraban a subir a Las Cañadas del Teide los meses del verano, determinación que podría estar relacionada con la relativa abundancia de pastizal, la adaptación del ganado cabrío al medio, acostumbrado inclusive a consumir, en años de escasez, plantas tales como el vidrio o la barrilla¹, y con el hecho de que los cabreros que allí había eran medianeros de las grandes fincas existentes. Ninguno de los ocho que aparecen en el cuadro nº 1, correspondiente al año 1930 del presente siglo, se trasladaba con sus reses hasta Las Cañadas del Teide, solución que sí adoptaron los pastores

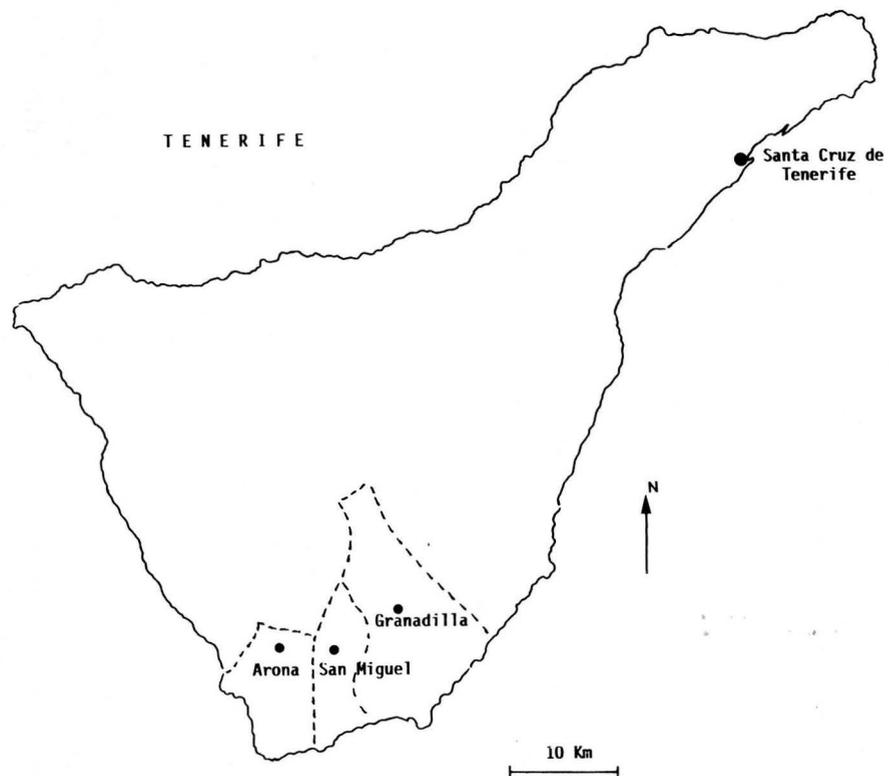
¹ La barrilla y el vidrio se dan, principalmente, en zonas "salitrentas", abundando en la parte conocida como Bebedero. Las cabras las consumen en estado seco, después de haber llovido sobre ellas, desprendiéndose, así, la potasa y la sal.

Puede hablarse de culturas de la barrilla y del vidrio, determinadas por su presencia en las tierras del Sur de Tenerife, así como al considerar sus posibilidades y aprovechamientos por parte de los animales y el hombre.

Cuando escaseaba el jabón utilizaban barrilla, poniéndola encima de la ropa metida en agua. Así la dejaban algunos días, desprendiendo espuma con la que se lavaban los vestidos y otros enseres textiles.

Cuando no había suficiente grano: trigo, cebada, millo..., se recurría a la semilla del vidrio con la que hacían gofio que se consumía con leche o mezclándolo con manteca de cochino.

Agradecemos la información a D. Salvador González Alayón, 73 años. La Cañada Verde, Arona, III-1993.



MAPA Nº 1: Situación de los municipios de Arona, San Miguel de Abona y Granadilla de Abona

de otras partes del Suroeste de Tenerife².

Como acaecía en tiempos anteriores a la conquista de la isla (1496), con los inicios del solsticio de verano comenzaba el "*año pastoril*", tomándose como referencia el propio día de San Juan (24 de junio). Era entonces "*cuando se soltaba a los machos*" con las cabras a fin de que el ciclo se emprendiera de nuevo, desplazándose las manadas hasta los pastizales de los montes y cumbres. Por entonces, guardar una manada ajena de medias era un hecho bastante común (véanse los cuadros 1 y 2, y la nota³). Los pastores elegidos por los amos comenzaban a ejercer el día de San Juan. Y en caso de existir algún tipo de disconformidad, por una u otra parte, se partía el mismo día del año siguiente, haciéndose de esta forma: los animales inicialmente entregados seguían siendo propiedad del dueño, fraccionándose, a mitad entre el propietario y el cuidador, la criazón habida a lo largo del año: para partir el cabrero hacía dos montones, en corrales diferentes o en el mismo, y daba "*la escoja*" al amo⁴.

² Sobre el pastoreo en Las Cañadas del Teide y la transhumancia de los pastores del Suroeste de Tenerife puede verse la siguiente obra: LORENZO PERERA, Manuel J. (1991): "Datos para el estudio del pastoreo en Las Cañadas del Teide (Isla de Tenerife, Canarias)". *Homenaje al Profesor Dr. Telesforo Bravo*. T. II. Secretariado de Publicaciones de la Universidad de La Laguna, Madrid, pp. 301-336.

³ De los diez pastores, vecinos de Granadilla, cuyas reses cabrías, 771, fueron aprehendidas en Las Cañadas del Teide, el día 30 de julio de 1929, nueve eran medianeros y el otro, un joven de quince años, cuidaba las cabras propiedad de su padre. Datos obtenidos en un documento conservado en el Archivo Municipal de La Orotava, publicado en la obra: LORENZO PERERA, Manuel J. (1983): *¿Qué fue de los Alzados Guanches?*. Secretariado de Publicaciones de la Universidad de La Laguna. Colección Minor, nº 3. Madrid, pp. 214-218.

⁴ En las grandes fincas donde los pastores cuidaban el ganado de medias el agua solía ponerla el dueño. Los pastos "*de vuelta*", o propiedad de aquél, no se pagaban; los manchones, o comprados, se abonaban entre las dos partes: amo y pastor. El queso y la manteca de ganado se repartían a mitad.

Persistían hasta el primer tercio del siglo actual las mismas formas de pastoreo de época antigua, acompañadas del mantenimiento de viejas tradiciones y costumbres pastoriles. Una de ellas, objeto del estudio que nos ocupa, está representada por la mecida de la leche y la fiesta celebrada en ocasión de tal acto. Fiesta que podemos encuadrar, considerando la clasificación establecida por nosotros⁵, entre las llamadas fiestas familiares, celebradas en momentos calendarísticamente establecidos, siempre en torno a alguna actividad desarrollada, con asistencia de parientes, vecinos y amigos del anfitrión. Han sido comunes en el campo isleño (pela o trasquilado del ganado, muerte cochino, mecida de la leche...), desarrolladas con animación, ofreciéndose comida a los presentes (carne, leche...), con todo lo cual, aparte de la prestación de ayuda, se consolidaban los vínculos de relación.

El paulatino retroceso de la población pastoril tuvo, sobre el particular, una notoria repercusión: la extinción de aquellas costumbres que requerían una ambientación colectiva, tal como acaecía con la fiesta habida con ocasión de la mecida de la leche, labor que se ha mantenido, aunque individualizada, en manos de los escasos pastores que desistieron en abandonar el oficio, acoplándose a las nuevas situaciones que se fueron originando. Entre las causas que nos ayudan a entender el decrecimiento del número de pastores en el Suroeste de Tenerife, destaca la prohibición de pastorear en las tierras comunales de montes y cumbres, recrudescida a partir de los inicios de la década de los años treinta del siglo actual⁶; el paulatino avance de los cultivos de regadío, tomates y más recientemente plátanos⁷; la inexistencia de cualquier tipo

⁵ LORENZO PERERA, Manuel J. (1988): *La tradición oral en Canarias*. Centro de la Cultura Popular Canaria-Excmo. Cabildo Insular de Tenerife, La Laguna, pp. 117-134.

⁶ Véase sobre lo dicho la obra citada en la nota 3.

⁷ Desde 1903 se tiene información oral sobre la implantación del cultivo de tomates en las costas de Rasca. Tomado de: SABATE BEL, Fernando (1990): *Burgados, tomates, turistas y espacios protegidos. Usos tradicionales y transformaciones en un espacio litoral del Sur de Tenerife: Guaza y Rasca (Arona)*. Memoria de Licenciatura inédita. Universidad de La

de apoyo por parte de las Administraciones; la desconsideración que desde la época de la conquista de la isla (1496) han tenido los pastores; y la apertura de nuevos horizontes laborales para los hijos y nietos de quienes en la década de los años treinta se reunían a mecer la leche, destacando entre aquéllos la emigración a Venezuela (a partir de los años cuarenta) y el desarrollo turístico de las tierras del Sur de Tenerife, emprendido a partir de la década de los setenta del presente siglo.

LA MEMORIA HISTORICA DE SALVADOR GONZALEZ ALAYON

Dos únicos cabreros quedan actualmente en las tierras costeras del antiguo menceyato de Abona. Uno de ellos ha sido el informante esencial del presente estudio; se trata de D. Salvador González Alayón, vecino de Cañada Verde (Arona), hijo y nieto de pastores, nacido el día 23 de noviembre de 1919. Es persona cultivada en la oralidad cultural -la única fuente histórica que ha permitido la realización de este estudio-, fino observador, poseedor de una privilegiada memoria histórica que recuerda relatos narrados por sus abuelos y los que les contaron a ellos, que en ocasiones se remontan a cinco o más generaciones. Todo se desarrolló en el contexto de un marco geográfico, propio aún de los años treinta⁸, descrito con las siguientes palabras: "*esto era volcán, desde el Valle de San Lorenzo a la orilla del mar*". Pastoreo y agricultura, tradicional y cultivo de tomates en las grandes fincas, eran por entonces las ocupaciones económicas fundamentales.

Suficientes y pródigas han sido las noticias alusivas a las que fueron actividades complementarias para gran parte de la población de la zona: pardeleo, mariscar, pescar, recogida de sal, recolección terrestre... Sobre los utensilios, elaborados muchos de ellos a partir de

Laguna, p. 108.

⁸ El año 1929 empezaron las excavaciones de la carretera de Los Cristianos. Agradecemos la información a D. Salvador González Alayón, 72 años. Cañada Verde (Arona), IX-1992.

la materia prima proporcionada por el medio natural o los propios animales: *"dicen que los pasados no sabían, pero ellos desarrollaban su talento, ellos probaron de todo, ¿no?"*. Noticias de yacimientos y hallazgos arqueológicos. Refranes: *"año de estrellitas, año de faneguitas; año de estrellones, año de cagajones"; "el día de la Ascensión, cuaja la almendra y hincha el soplón (o higo temprano)"*. Datos referidos al simbólico Risco del Sol de los Muertos, una imagen mantenida, es decir, vieja y reciente a la vez:

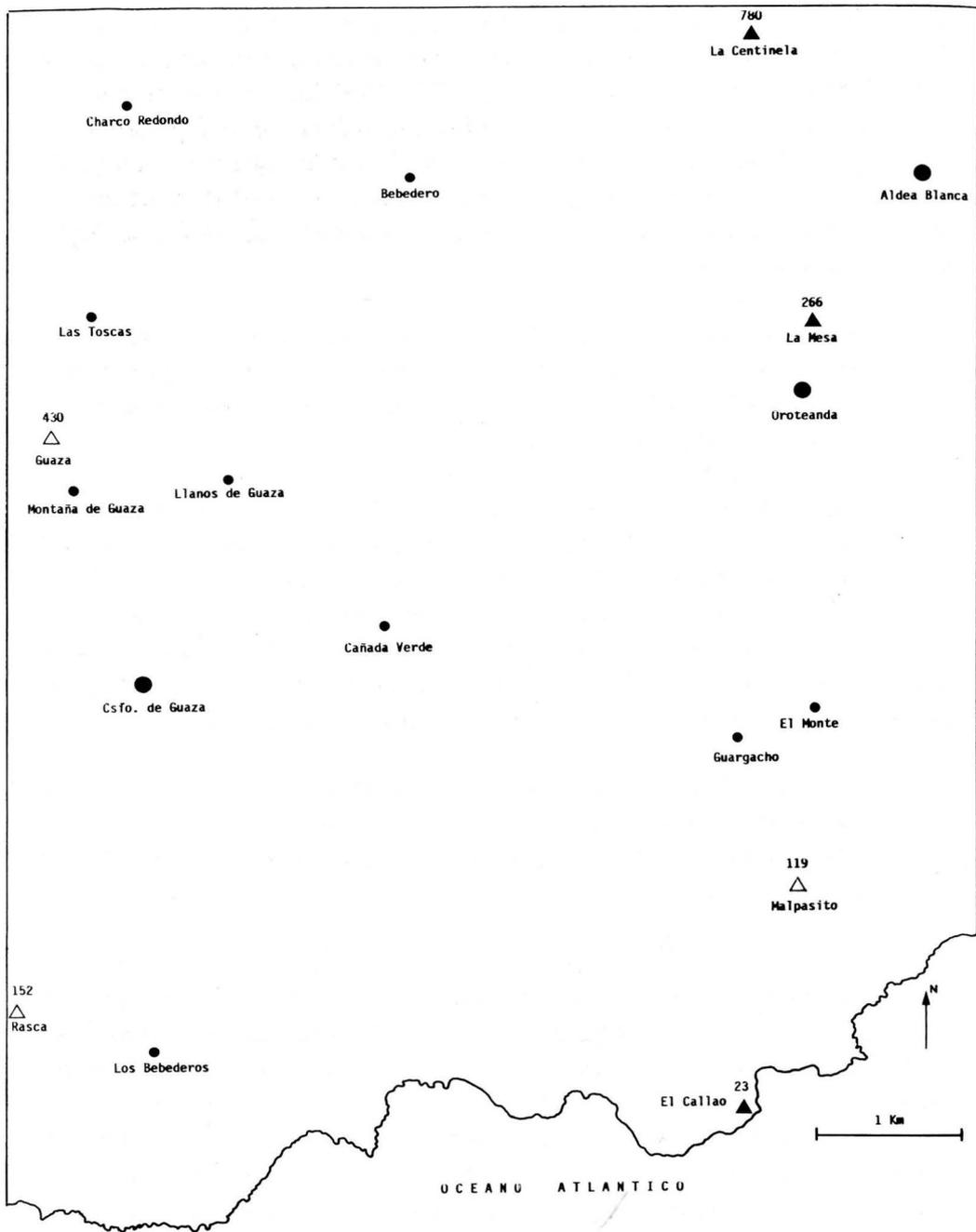
"Donde da el Sol de los Muertos (Altos de Guajara)... Allí es el último sol que se ve, se ve rojizo arriba, pero eso es poco rato. Mi padre del alto de la Montaña de Guaza dice: mire dónde está dando el Sol de los Muertos ya".

Con otros varios temas nos ha refrescado la impresionante memoria histórica, y sabiduría, de este cabrero natural de las bandas de Abona: las fogaleras de San Juan, el lenguaje buciado, el baile del Sol, los "juegos" y predicciones del día de San Juan, los juegos del anillito y la brasa (*"cuando la mujer daba a luz tenían la tradición de jugar a la brasa"*), el robo de gallos por parte de la mocedad, los lloros, las personas que predecían el tiempo, los cantos de Años Nuevos:

*"Levántate, amigo Aurelio,
lévantate ligero,
que como no tenemos guitarra
le tocamos los hierros"*.

*"Media luna de oro
le pedí al platero,
para ponerle a Ofelia
y un lazo en el pelo"*.

Y sigue compartiendo, haciéndolas disfrutar de actualidad, numerosas aplicaciones y soluciones pretéritas: continúa recurriendo, con fines farmacológicos o veterinarios, a plantas que tienen virtud para curar, utilizando, entre otras, el agua de hinojo cuando las cabras no pueden comer (*"no sacaba el remuelo ni hacía por comer mucho"*), o la de la hierba clin para tranquilizar los ánimos de las personas. Y sigue elaborando la manteca de ganado, de forma idéntica a como se ha hecho desde los tiempos más antiguos de la historia de Canarias, producto del que hace frecuente uso e incluso vende, dada su gran demanda.



MAPA Nº 2 : Zonas de Rasca, Guaza y Guargacho
 Cartografía Militar de España, 1960

EL ZURRON DE MECER

Así se denomina al recipiente empleado para mecer la leche. Se usa para su confección la piel de una cabra machorra, es decir, que no hubiese parido⁹, con la que se efectúa el siguiente proceso: una vez sacrificado el animal es colgado, se le corta el pescuezo y a partir de ahí, tirando con las dos manos, se le va arrancando la piel a la que se pone en sal, repartiéndola y estregándola con las manos, guardándola en el interior de un depósito (cajón...) durante unos días.

Es colocada al sol cinco o seis días, sobre un palo y estirada con un gajo de balo, evitando que quede con la "*sombra verde* (húmeda)", hasta que el sol la castre bien.

Y luego se pone a remojar, en agua dulce, "*desde por la mañana hasta el mediodía*".

"*Afeitándola*", a continuación, valiéndose de una hojilla y de la propia mano, procedimiento éste más reciente, acorde con la posibilidad de poder contar con hojillas y maquinillas manuales de afeitar. Antaño lo que se hacía era tener la piel dos o tres días dentro del agua, desprendiendo, a continuación, el pelo con la propia mano: "*pero queda con menos canto, es decir, con menos fortaleza porque se le abren los poros*".

Toda vez desprendido el pelo hay que "*trabajarla pa que quede amorosita*", restregando con el propio puño y valiéndose de un callao liso o de un madero de igual característica.

En el zurrón la parte externa o peluda del animal va por dentro y la interna hacia fuera: "*lo que va por fuera del animal es lo que en vida tiene pa dentro*".

A la piel ("*nuestros pasados*") le dejaban las porciones correspondientes a las cuatro extremidades o patas, dispositivo que contribuía a colgar más fácilmente el zurrón cuando se iba a mecer. Y que en los recipientes destinados a transportar líquidos (leche, agua...) permitía atarlas, las delanteras con las correspondientes traseras, a modo

⁹ El que utilizó D. Salvador González Alayón el día 5-IX-1992 pertenecía a una cabra machorra que "*iba garrando los dos años*". La piel se la regaló un amigo suyo, preparándola personalmente.

de correas, cruzándolas sobre el pecho, llevando el zurrón cómodamente cargado a la espalda: "*nuestros pasados lo hacían con las patas enterizas y lo cargaban como quien lleva una mochila a la espalda*".

Al zurrón de mecer -igual que se continúa haciendo con los destinados a amasar gofio, elaborados a partir de la piel de un baifo- se le cosían ("*ataban*") las extremidades superiores, bastante hacia atrás, y el cogote, para evitar que se derramara la leche que se introducía por el orificio más ancho, correspondiente a la parte trasera del animal. Para coserlas se hacían unos dobleces muy cortos, en sentido vertical, perforando después con una lezna para introducir por el hueco originado una delgada correa extraída de la parte terminal del cuello con la que se ataba en redondo, es decir, dando vueltas.

En el caso de que el orificio del ombligo ("*la vida*") se abriese, cosa que no solía ocurrir ni en los zurrones de piel de baifo, mucho más frágiles, entonces se cierra con una taba, empleada en otras ocasiones para arreglar cualquier rotura que se produzca. La forma (circular, ovalada) y el tamaño (dos, tres o cuatro centímetros) de la taba (conocida por botana en otros lugares de Tenerife) depende del orificio originado, haciéndose algo mayor que aquél. Se coloca, sobre lo roto, por la parte exterior y se ata, tras darle la vuelta al zurrón, con un trozo de hilaza, dispuesta sobre el cuero, aprovechando para ello la acanaladura que presenta la taba hacia el centro de su altura, oscilante, ésta última, entre uno y un centímetro y medio. Las tabas se elaboran artesanalmente por el propio pastor, con una navaja, valiéndose de madera de balo mollar o del laso; el balo mollar es más blando para trabajar y no tiene hebras; sin embargo, el laso, al estar provisto de hebras, es más fuerte aunque menos preferido ya que es más propenso a desprender astillas que pueden picar el zurrón. El término mollar es sinónimo de blandura y debilidad: en las islas de Tenerife y El Hierro se denominan almendras mollares a las que se pelan más fácilmente, ya que poseen una cáscara menos consistente; a nivel humano, en El Hierro, el término mollar lo hemos escuchado utilizar para diferenciar al hombre cuya piel carece de vello.

Después de usar el zurrón, para lograr su perdurabilidad, es conveniente lavarlo, una o dos veces, a fin de evitar los efectos de la acidez de la leche; así como efectuar el siguiente tratamiento: al día siguiente "*se trabaja*" con el puño o con la piedra lisa, hasta que quede totalmente seco; y a continuación se dobla y se coloca dentro de un paño,

disponiendo el envoltorio entre la ropa: "*a medio la ropa, estando entre ropa ahí no lo pica la traza, entre la ropa se conserva amorosito*". Un zurrón, con buen trato, puede durar hasta diez años; se tiene el convencimiento de que "*hasta las (pieles de las) machorras de antes tenían más fortaleza*".

LA MECIDA DE LA LECHE

Se trata de una práctica de origen preeuropeo, desempeñada, hasta no hace muchos años, en cada una de las islas del Archipiélago. En algunas de ellas, caso de El Hierro, se ha abandonado por completo. Que nosotros sepamos, en Tenerife tan sólo se fabrica manteca de ganado en dos puntos concretos: Teno Alto (Buenavista del Norte) y La Cañada Verde (Arona), en manos de contadísimas familias. La siguiente composición literaria le indujo a pensar al principal informante de este estudio, D. Salvador González Alayón, que también en La Gomera se mecía la leche, tal como se observa en la contesta del hermano que se vio obligado a emigrar. Dice así:

*"Dichoso hermano querido,
que te fistes de Pavón,
donde no ves cigarrón
ni pasas hambre ni frío,
ni comes millo podrío
traído de otro país".*

*"Hermano querido:
dices que millo podrío no falta,
dichoso tú que te jartas,
quién lo garrara aquí.
Si me viera en La Gomera,
y tan sólo por un día,
por comer leche mecía
y escarducho en la mortera".*

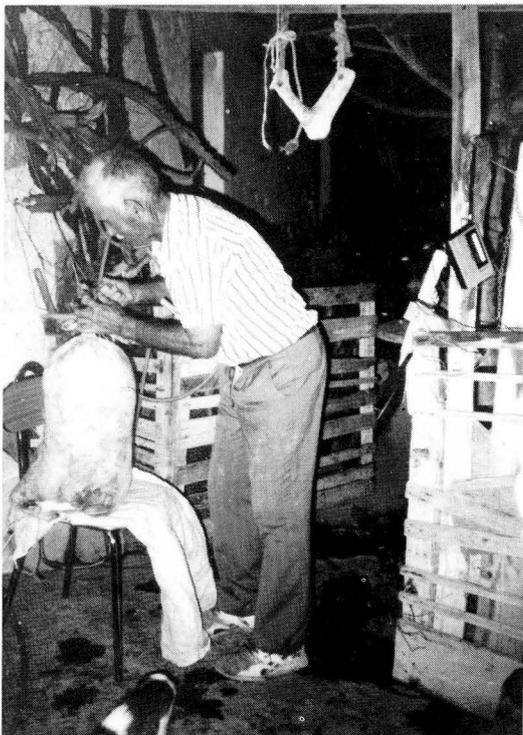
El proceso se iniciaba con el ordeño, efectuado otrora en tarros de barro cambiados a las loceras de Garañaña (San Miguel), centro alfarero que funcionó hasta los años 1936-37. Tenían una cavidad de seis o siete litros y estaban provistos de dos asas y un bico o vertedero. Eran muy cómodos para ordeñar y estables, de tal forma que si las cabras lo golpeaban con las patas no los volcaban. La extinción del alfar de Garañaña, como tantos otros de Canarias, se debió a las razones de todos conocidas, una de las cuales estuvo establecida por la disponibilidad de poder contar con recipientes de otra naturaleza: *"pero después hemos ido buscando, ¿no?... ya estamos ordeñando en plástico"*.

Siempre se ha mecido en tiempo de verano (julio, agosto, septiembre), cuando las cabras dan poca leche y ésta es *"fuerte"*, motivado todo ello por la circunstancia de que el pasto está seco y el ganado próximo a parir. Toda o parte de la leche se separaba para mecer, haciéndose a lo largo de ocho o diez días. Los viejos pastores si algún día, por la razón que fuera, no separaban la leche, entonces añadían agua en el recipiente donde se almacenaba aquélla, a la que se conoce con el nombre de *"leche picha"*.

Y se mece de noche (*"porque será que esto quiere frescura"*), al aire libre o en sitio donde hubiera frescor. De hacerlo en la casa (se ha comprobado en ocasiones) *"la mantequilla se pone echa una lava y no condensa"*.

Antaño -cuando las manadas eran muy considerables y la manteca de ganado un producto más demandado, yéndose incluso a vender por las tierras del Norte de la isla- se *"ajuntaba"* gran cantidad de leche y se hacían, el mismo día, hasta tres meceduras, una tras otra. El recuerdo del principal informador de este trabajo, D. Salvador González Alayón, no alcanzaba la época en la que se mecía entre dos personas, accionando una por un lado y otra por el otro del zurrón, pero sí lo había escuchado decir, manifestando que también en tiempos de los viejos guanches se realizaba de igual forma; tal práctica estaba relacionada con la mayor cantidad de leche a transformar, lo que determinaba el uso de zurrones de gran tamaño (*"pero ésos eran zurrones"*), confeccionados con pieles de cabras machorras de cuatro o cinco años de edad, dejadas ex-profeso, cuya carne se repartía entre el dueño de los animales y el pastor cuidador de la manada.

El día 5 de septiembre de 1992 fuimos invitados a la mecida efectuada por el cabrero D. Salvador González Alayón en su domicilio ubicado en La Cañada Verde (Arona). El relato que hacemos a continuación es consecuencia de una experiencia aprendida de sus mayores, proyectada a lo largo de múltiples generaciones.



Acabando de atar el zurrón después de inflarlo

Se emprendió la tarea hacia las ocho de la noche, lavando, "con dos aguas", la parte interna del zurrón de mecer. Hecho eso, vertió, en el interior de aquél, la leche que se recogió en un garrafón, de dieciséis litros, a lo largo de ocho días. Le añadió una porción de agua, equivalente, aproximadamente, a la cuarta parte de la cantidad de leche; la cuantía de agua no está estipulada ("por ponerle agua no deja de dar manteca") y se agrega para evitar que la leche se pegue a las paredes del zurrón.

Ató el zurrón por la parte abierta, zona trasera¹⁰, dejando hacia el centro una pequeña abertura por donde introdujo un tubo de caña por el que infló el zurrón soplando con la boca; si no se hace eso no se podría mecer: "*no tenía atracción la leche hacia atrás y adelante, porque si se amarra vacío ahí no se puede dar golpe (...) y entonces va y viene*".



Colgando el zurrón

Una vez inflado lo ató definitivamente, colgándolo en el travesaño situado por fuera de la casa. Para hacerlo, y mecer allí, nuestro informante se vio obligado a crear su propio artilugio: del madero pendía un dispositivo líneo de naranjero en forma de Y, asido con la ayuda de sendos trozos de sogas que penetraban por cada uno de los orificios

¹⁰ Utilizó para ello hilo de plástico verde. Antaño se usaba liña barquera que se preservaba estregándole el jugo de la planta conocida popularmente como alfarroba.

presentes en sus extremos terminales, rodeando el madero para luego atar sus respectivas puntas. Para acoplar el zurrón al mismo, se enlazaron los extremos de las dos patas delanteras, atándolos con un cordel cuya otra punta se pasó por el vértice del dispositivo de madera antes señalado para atar los extremos de las patas traseras del zurrón; esto último se efectuó estando el mecedor ya sentado a fin de buscar una posición cómoda para mecer, dándole al zurrón un par de vueltas, en sentido rotatorio, con el propósito de que los hilos se trenzaran por encima para estabilizarlo a fin de que no bandeara.

De lo dicho se desprende que las extremidades del cuero del animal quedaban hacia arriba y la parte trasera hacia delante, colocando el mecedor las palmas de sus manos en la parte del cuello o delantera del zurrón, dispuesto frente a su pecho, permaneciendo en posición sedente. Así estuvo, a lo largo de casi una hora, impulsando la leche hacia delante toda vez que retornaba, y todo ello sin lanzar el zurrón, dando un jeito con las palmas de las manos.



Manera de disponer las palmas de las manos sobre el zurrón

Al finalizar se descolgó el zurrón, se desató por la misma parte por donde inicialmente se había inflado y en su interior aparecieron dos

productos: la mantequilla, más espesa, se sacó con una espumadera, vaciándola en un recipiente plástico en cuyo fondo se había dispuesto muy poca cantidad de agua; y la leche mecida, parte de la cual se vertió en un garrafón y la otra en un cubo.



Meciendo

Entre los mecedores había quienes destacaban: los puntales. Se les suele recordar (*"Señor Francisco González era chiquito pero era un mecedor de miedo", "mi padre era mecedor, un tío mío también, mi hermano..."*) y su estima y admiración eran más considerables en la época en que se mecía con zurrónes de gran tamaño que requerían un esfuerzo superior: *"y eso el que mecía un cuarto de hora tenía que ser..."*. Los puntales se distinguían *"por los golpes, unos golpes secos que le daban al zurrón"*. En momentos claves de la mecida se requería la intervención de determinados puntales: *"a mi padre lo preferían pa los*

últimos golpes". También mecían las mujeres, destacando unas más que otras. Ellas adoptaban, frente al zurrón, una posición más ladeada que la estilada por los hombres.

LOS PRODUCTOS: LECHE MECIDA, MANTEQUILLA Y MANTECA DE GANADO

Leche mecida y mantequilla son los productos que, tras la acción de mecer, se obtienen de la leche picha.

A la leche mecida se la conoce también como leche espesa: *"pues ve que tiene las dos cosas, ¿no?"*. Acostumbraba a comerse sola o con gofio y hasta puede conservarse varios días en la nevera. Pero aparte de su valor nutritivo, se dice sobre ella *"que es muy estomagal pa quien padezca del estómago"*.



Vertiendo la leche mecida

Antaño se acostumbraba a mecer, siempre en el verano, una o dos veces al año. Cuando el pastor tenía la manada de medias, condición harto frecuente, tenía que entregar la mitad de la mantequilla al dueño de los animales. Algunos la preferían cruda, sin guisar; otros guisada, dando origen a lo que se denomina manteca de ganado.

La mantequilla se puede comer "*poniéndola en limpio*", es decir, apretándola con una cuchara o un tenedor para quitarle "*las aguas*". Se dispone, ya limpia de agua, en una bandeja y se le añadía sal fina, antiguamente obtenida de sal gruesa molida con una botella. De allí se iba comiendo sola o con pan: "*es excelente pa comer*".



Sacando la mantequilla del zurrón de mecer

O se cocina con el propósito de elaborar la manteca de ganado, producto medicinal, esencial, tantas veces utilizado y buscado, de grandes posibilidades curativas: "*la manteca de ganado es una grasa tan fina que eso se introduce...*". Se tiene dos o tres días la mantequilla sin guisar y luego se pone en limpio "*porque si no saca mucha borra*". Se tiene al fuego, sin añadido de agua ni sal, durante largo tiempo, revolviéndola con frecuencia, quitándole las borras y separándola del fondo del caldero, hasta que muestre "*color de aceite*". Antiguamente se conservaba en botellas a las que, al objeto de extraer la manteca, había que calentar al baño María, sobremanera cuando el tiempo estaba fresco; hoy se separa en botes de tamaño reducido¹¹, usándola familiarmente y vendiéndosela a quien la requiere: "*hasta de La Esperanza han venido*". En el interior de los señalados recipientes la manteca, que inicialmente es líquida, se solidifica.

Sus usos son múltiples, empleándose, sola o adicionándole otros productos, en la curación de personas y animales. Sana, entre otros, los siguientes males y enfermedades:

Farmacología

- Empeines: Estregando manteca.
- Catarro: Tomar una cucharada de manteca.
- Malestar en los bronquios: se hace agua de incienso morisco (al hervir se tapa el caldero: "*ahogar el agua*") y se le añade una cucharadita de miel de abeja, otra de manteca y un poco de limón.
- Orina ("*orina fea*"): agua de té clarita a la que se añade un poco de manteca de ganado.
- Reuma: estregando manteca en la parte del cuerpo sentida.
- A los recién nacidos que no orinaban: estregarles manteca de

¹¹ Principalmente botes de compota. Se vendía cada uno, en 1993, a 1.700 ptas.

ganado en el bajo vientre.

- Dolor de riñones: estregar manteca en la zona renal.
- Estreñimiento: agua de té "y estregar con un trapito limpio untado en manteca, como un supositorio".
- Para los pechos de las mujeres: después de dar a luz, untándoles manteca: "porque se estrallan".
- Calor (no orinar): untar manteca: "como especie de una untura en el vientre"; "pa cuestión de calor, pa una persona que padecía de calor"; "o una persona que en un trabajo coge calor y no orina": "tiene una frescura, la caloría se la come".

Veterinaria

- Empeines y llagas: untar manteca: "allí tengo, en el corral de las cabras, cualquier empeine a las cabras le unto".
- Cuando los animales (camellos, cabras...) no orinan: untándoles manteca de ganado o las borras de ésta. Véase sobre el particular el significativo texto:

"Pero resulta que tenía una cabra y se me pegó a hinchar la cabeza, por la tarde la vi hinchada y al otro día por la mañana (...), pero ya estaba hinchada hasta el pecho, los ojos parecía que se les iba a saltar y la cosa es que viro las cabras hacia acá y después no me salió con las cabras y tuve que volver atrás y estaba allá en la Joya del Gusanito donde está el campo de golf hoy, que le dicen la Joya del Gusanito, habían unas cuevas y allí estaba y los dos baifitos echados pa un lado, casi no la traigo a casa, hinchada, y cuando llegué a casa ya la vía por allá afuera que se agachaba como a orinar y no orinaba, y cuando llego a casa cojo un poco de manteca de ganao y nada más que darle bajo el rabo, ya es otra cosa, darle bajo el rabo y después fui pa

casa y almorcé y después me vine a ordeñar, y cuando yo estaba ordeñando en el colgadizo ése que dije (donde hacían los bailes) ella estaba así echada cerca la puerta pero con el culo virado hacia dentro, que algo le haré, y la vi haciendo fuerza, pero que en eso cuando tal, pues meando, como decimos, la cabra y verá y si estaba como aquí, como allí, yo iba a vaciar la leche, cuando iba a vaciar la leche voy y había un... , más grueso que el dedo mío era de sangre, sangre cuajada, seca, que le impedía orinar y con la manteca de ganado la expulsó, la expulsó y la orina que yo quisiera que un día fuéramos tales, que llegó de allí y casi toca dentro la pared, el corral no tiene piso sino natural, y la cabra cuando salió de allí salió comiendo y a la noche ya, ya la hinchazón ya se le había ido, ¡mire cómo son los males! (...), pa que vea lo que es la manteca ganao, que el animal tenía impedida la orina y aquello lo tenía... y cómo expulsó la sangre aquélla coagulada que tenía, golpe en el riñón o algo tuvo, porque... ".

LA FIESTA DE LA MECIDA

Dicha celebración constituye en la actualidad un recuerdo perteneciente a un pasado no demasiado lejano. El siguiente texto corresponde al año treinta del presente siglo. Los ocho pastores mencionados (véase cuadro nº 1) habitaban en localidades próximas a la Montaña de Guaza, lado Este (véase mapa nº 2):

"... y después cuando se pegaba era, como decía el otro, la fiesta, cuando se pegaba mecer uno, mecía el otro, fíjate que en aquel entonces por aquí pues estaba mi padre aquí en la Montaña Guaza, Señor Pancho en la Joya La Viuda, un tío mío en Las Laderas, otro tío mío en el Llano Guaza y mi abuelo aquí en Guaza baja, y después estaba otro tío mío en el Charco Redondo, y eso venían. Después había otro cabrero ahí abajo donde le dicen El Toscal, Señor Juan Toledo, pues también se reunía. Había otro abajo en Las Burras, pues también, así que de aquí del municipio, de la parte ésa baja, todos acudían".

CUADRO N° 1: Pastores de cabras participantes en la mecida de la leche (Zona de Guaza. Año 1930)

Pastor	Vivía en	Entidad	Propietario	Parentesco *
Antonio González Alayón	Mña. de Guaza	Finca	D. Teófilo Bello Rguez. (S. Miguel)	Padre
Francisco González ("Señor Pancho Machanga")	Hoya de La Viuda	Finca	D. Andrés Gómez (S. Miguel)	Procedía de Masca
Antonio Alayón Risco	Guaza Baja	Finca	D. José Bello (S. Miguel)	Abuelo materno
Antonio García	Charco Redondo	Finca	D. Juan Bethencourt (S. Miguel)	Tío político, materno
Juan Toledo	El Toscal	Finca	D. Luciano Alfonso (S. Miguel)	-
Cipriano Rancel Díaz	Las Burras	Finca	D. Casiano Alfonso (S. Miguel)	-
Juan González Alayón	Las Laderas	Finca	D. Aquilino Alfonso (S. Miguel)	Tío paterno
José Sierra	Llano Guaza	Finca	D. Jerónimo Feo (S. Miguel)	Tío político, paterno

Fuente: Información oral de D. Salvador González Alayón, 72 años. La Cañada Verde (Arona), IX-1992.

* Parentesco con respecto al informante.

Al año siguiente, 1931, nuestro informante, D. Salvador González Alayón, se trasladó con su padre a vivir en El Monte, localidad próxima a Guargacho (véase mapa nº 2). Allí celebraron mecidas con los cabreros de este último caserío, haciéndolo también con los pastores de Aldea, localidad situada algo más hacia el Norte (véase mapa nº 2). El número de pastores congregados en las entidades señaladas (véase cuadro nº 2) fue disminuyendo paulatinamente. Después del año 1940, tras finalizar la Guerra Civil, ya no se reunían sino, a lo sumo, dos¹².

Cada vez que uno de ellos mecía, acudían los cabreros que habitaban en las proximidades, avisados por el mismo anfitrión o por alguno de sus familiares: "*corría la voz y hasta en Los Cristianos lo sabían*". La mecida, que se procuraba hacer un sábado ya que al día siguiente no se iba a trabajar, tenía lugar en el propio corral de las cabras que esa noche quedaban resguardadas en el encerradero. Los viejos corrales se levantaban con paredes de piedra seca, acostumbrando a estar provistos de una única puerta y cubiertos, parcialmente, con techumbre vegetal (en ocasiones con tejas), tendente a dar sombra a los animales y al pastor durante el tiempo de ordeño. En ocasión de la mecida el piso del corral se barría y lo regaban con agua.

El zurrón se suspendía del colgadizo o travesaño superior de la puerta y mecía no sólo el pastor anfitrión sino que también ayudaban, se turnaban por ratos, los restantes compañeros: "*todo el que iba llegando, todo el mundo era mecedor*".

¹² En el único padrón municipal de habitantes que se conserva (Ayuntamiento de San Miguel de Abona), anterior al período histórico al que estamos haciendo referencia, el de 1925, tan sólo aparece uno de los cabreros mencionados en el cuadro nº 2, José Rancel Díaz. En los posteriores que prevalecen, los de los años 1945, 1950, 1955, 1965, no se menciona a ninguno de ellos como ejercitante de la profesión pastoril; en los tres últimos figura Salvador González Alayón, hijo de Antonio González Alayón, quien seguía habitando en la finca de El Monte. Véase en el apéndice, al final de este estudio, la relación de pastores señalados en los indicados padrones de habitantes del término municipal de San Miguel de Abona.

CUADRO N° 2: Pastores de cabras participantes en la mecida de la leche (Zona de Guargacho-Aldea. Años treinta)

Pastor	Vivía en	Entidad	Propietario
José Rancel Díaz	Guargacho	Finca	Doña Cándida Bello
Antonio González Alayón	El Monte	Finca	Doña Rosario Alfonso (San Miguel)
Pancho Alonso	Punta El Lomo	Finca	D. Avelino Delgado (San Miguel)
Eugenio Rancel Rosa	Aldea	Finca	Doña Edelmira Alfonso (San Miguel)
Juan Rancel	Aldea	Finca	D. Antonio Miguel Alfonso (San Miguel)

Fuente: Información oral de D. Salvador González Alayón, 72 años. La Cañada Verde (Arona), III-1993.

Además de los pastores y su parentela, asistían amigos del mecedor, sobre todo aquéllos a quienes agradaba el sabor y la virtud de la leche espesa: "*¡venía juventud!, ¡venía juventud! y aquéllos que le gustaba la leche*". Cada uno acudía con el zurrón del gofio colgado del cinto, trayendo en la mano la cuchara y la jarrita de latón. La leche mecida no llegaba a faltar. El texto que sigue relata lo que solucionó "*Señor Pancho*" cuando intuyó que aquélla no iba a ser suficiente dada la cantidad de concurrentes:

"Ajuntar la que yo tengo no valía la pena porque había que hacer lo que Señor Pancho, dejar el zurrón mal atado y regarla por allá dentro. Yo era un chiquillo, quizá fuera por el año 24 al 25. Mi padre fue y mi madre, pero cuando llegaron hablando ellos eso y al otro día (...) y le dijeron: pero Señor Pancho, ¿qué ha hecho usted?. La gente cuando vieron eso se fueron marchando, el zurrónito del hombre colgado del cinto y la jarrita en la mano y la cuchara, y todo el mundo fue despegando porque vieron lo que pasó, no tenía... Dice: hombre, vale más tirarla pal barranco que comer unos y otros quedar desconsolados; y por eso lo hizo con idea, tirarla pal barranco porque (...) es que venía la gente, de Las Galletas, de Los Cristianos, a esta gente pescadora le gusta mucho la leche fresca (...)"

Se ayudaba a mecer, se comía la leche y también se tocaba, se cantaba y se bailaba a lo ancho del corral de las cabras: "*unos meciendo aquí y la juventud bailando*". De esa forma se aligeraba la carga y la monotonía del trabajo: "*mecer y pelar higos, aunque sea un sacrificio, eso era una fiesta*". Llegaba a "*formarse un baile enorme*" al son de los instrumentos propios del momento: timple o guitarra, guitarra, castañuelas, cucharas...:

"Y se pasaba una noche... El tocador por aquí era mi tío Antonio García (pastor al casarse con la tía materna de nuestro informante, María Alayón Pérez), tocaba la guitarra, el guitarra... Con él tocaban otros, había un señor del Valle (de San Lorenzo), Maestro Manuel Mandarria".

Los géneros folklóricos que se interpretaban eran el tanganillo, las seguidillas ("*mi abuelo Alayón, a ése sí le tocaban para que las bailara*"), folías, malagueñas... "*así que era una fiesta*". El contenido de los cantares es variado, algunos similares a los que escuchó nuestro informador, D. Salvador González Alayón, en boca de una "*señora del Valle*", los de dos mozos que estaban enamorados de la misma joven que fue cantada por uno de ellos y luego por el otro:

*"Ya me voy, ya me despido
de tu puerta y ventana,
y de ti no me despido
porque te llevo en el alma".*

*"Ya me voy, ya me despido
de tu ventana y balcón,
y de ti no me despido
porque te llevo en el corazón".*

O como el que a continuación mostramos:

*"En el mar se cogen lapas
y en los charcos caracoles
y en los labios de mi amante
se cogen ramos de flores".*

REVIVIR LA FIESTA DE LA MECIDA

Es deseo del Grupo Folklórico de la Escuela de Magisterio de La Laguna representar, en la Muestra de Folklore Canario acostumbrada a organizar a finales de cada curso (en este caso, 1992-93), la fiesta de la mecida de la leche tal y como aún se hacía en las Bandas de Abona en los años treinta del presente siglo. Para ello contamos con la presencia del pastor D. Salvador González Alayón a quien el mencionado Grupo Folklórico desea rendir público Homenaje.

APENDICE

Año 1925 (Población de hecho: 2.241 habitantes)

Pastor	Fecha de nacimiento	Domicilio
José García Marrero	1876	Las Casas, 8
Policarpo García Toledo	1911	Las Casas
Gabriel Rancel García	1874	Aldea, 1
Germán Vargas Alonso	9-VIII-1895	Aldea Blanca
Plácido Rancel García	1856	La Orotianda, 6
Francisco Rodríguez Cano	1872	Guargacho, 1
José Rancel Díaz	1875	Guargacho, 3
Manuel Toledo González	1879	Las Zocas
Rafael Torres Marques	1869	La Montañita, 2
José Martín Rancel	1888	La Mesa, 37

Año 1945 (Población de hecho: 2.266 habitantes)

Pastor	Fecha de nacimiento	Domicilio
Pedro Cabrera Evora	11-II-1928	Estanco, 10
José Hernández Gómez	17-IX-1932	Abejera, 7
Antonio Delgado Dguez.	29-I-1875	Abejera, 8
José León Fuentes	25-V-1867	Tamaide, 52
Antonio García Díaz	1889	Carretera, 16
Germán Vargas Alonso*	8-VIII-1895	Las Zocas, 4
Leoncio Pérez Toledo	14-I-1879	Las Zocas, 5
Miguel Donato González	1927	Las Zocas, 6
Isidro Dóniz González	7-II-1903	Las Zocas, 17
Alejandro Bello Yanes	27-II-1911	Las Zocas, 22
Juan Toledo Rancel	17-XI-1899	Las Zocas, 26
Marcos Cabrera Luis	1880	El Frontón, 24
Rafael Torres Márquez*	28-VII-1870	Montañita, 2

Año 1950 (Población de hecho: 2.383 habitantes)

Pastor	Fecha de nacimiento	Domicilio
Nicolás García Tacoronte	1907 ("en Cuba")	Barqueta, 2
Ricardo Oramas Pérez	1886	Asomada, 14
Claudio González Fdez.	1880	La Tosca, 1
Antonio Rancel Rosa	1882	La Tosca, 14
Salvador González Alayón	23-XI-1919	El Monte, 1

Año 1955 (Población de hecho: 2.596 habitantes)

Pastor	Fecha de nacimiento	Domicilio
Salvador González Alayón*	23-XI-1919	El Monte, 1

Año 1965

Pastor	Fecha de nacimiento	Domicilio
Feliciano Toledo Gómez	9-III-1922	La Tosca, 1
Leonardo García Alayón	9-IV-1917	La Tosca, 13
Eladio Dorta Pacheco	4-IV-1915	San Roque, 16
Francisco Fumero Melo	2-II-1914	San Roque, 20
Salvador González Alayón*	23-XI-1919	El Monte, 3
Abel Toledo Rancel	25-I-1924	Las Toscas, 5
Juan Toledo Rancel	68 años	Las Toscas, 11

* Indica que también aparece en el padrón anterior.

NOMBRES POPULARES Y CIENTIFICOS DE LAS PLANTAS MENCIONADAS

Hinojo	<i>Foeniculum vulgare</i>
Hierba clin	<i>Ajuga iva</i> var. <i>pseudoiva</i>
Balo	<i>Plocama pendula</i>
Almendrero	<i>Prunus dulcis</i>
Millo	<i>Zea mays</i>
Inciense morisco	<i>Artemisia thuscula</i>
Limonero	<i>Citrus limon</i>
Té	Cf. <i>Bidens aurea</i>
Tunera	<i>Opuntia ficus-indica</i>
Tomaterc	<i>Lycopersicon sculentum</i>
Plátano	<i>Musa cavendishii</i>
Alfarroba	<i>Aeonium holochrisum</i>
Barrilla	<i>Mesembrianthemum cristallinum</i>
Vidrio	<i>Mesembrianthemum nodiflorum</i>
Naranjero	<i>Citrus aurantium</i>

