

El cultivo y la cultura del millo en Canarias

MARÍA DOLORES GARCÍA MARTÍN

Geógrafa

Sociedad Cooperativa del Campo «La Candelaria»



INTRODUCCIÓN

EL CULTIVO DEL MILLO es uno de los más antiguos que conoce la Humanidad. En Canarias se introdujo después de la conquista de las Islas y ha servido como complemento alimentario, tanto de las personas como de los animales.

Este cultivo se adaptó a las condiciones naturales de nuestro territorio, llegando a ser uno de sus destacados protagonistas —mitigador de hambrunas— en la alimentación de los canarios, principalmente en lo concerniente a su papel en la elaboración de gofio.

Para la realización del presente estudio hemos recurrido a fuentes escritas y orales; estas últimas, a través de entrevistas recogidas a personas mayores, quienes poseen la información más fehaciente sobre las diversas faenas y sus múltiples aprovechamientos. Las tareas relacionadas con el cultivo del millo: recolección, selección de semillas, elaboración de alimentos, etc., tenían una clara segregación por sexos, razón por la que recurrimos a hombres y mujeres que dedicaron gran parte de su vida al proceso que ha marcado este cereal.

Nuestra investigación está centrada en la primera mitad del pasado siglo XX, una época en la que no se había introducido en nuestros campos la maquinaria agrícola; circunstancia que difiere sustancialmente de la actual, caracterizada por el hecho de que la tecnología facilita el desarrollo de la labor, disminuyendo la inversión horaria, todo ello acorde con los tiempos en que vivimos.

Algunos de nuestros informantes, recordando épocas pasadas, nos han comentado lo siguiente: *«el día que no haya combustible y las máquinas no funcionen, ése tiempo vendrá, se morirán de hambre, ya la juventud no sabe trabajar el campo»*.

Nuestra intención es aproximarnos a dichos momentos, a la forma de sembrar y aprovechar todo lo relacionado con este cultivo, tanto la planta como el fruto, estampa que pervivió en Canarias hasta la introducción de los tractores.

Podemos afirmar que en torno al millo existe toda una cultura, no solamente en las diferentes labores y sus aprovechamientos, además encontramos curiosas creencias relacionadas con el cultivo: «*si lo plantas en Viernes Santo, no nace...*»; e incluso, se le ha dotado de ciertos atributos humanos: «*los viejos decían que el millo era moro porque le gustaba el sol (...) se ponía negrito*».

Una vez más, hemos podido comprobar el valor del conocimiento empírico que nuestros viejos agricultores tuvieron sobre el medio; su capacidad de observación y experiencia, transmitida oralmente a las posteriores generaciones, y que ha dado lugar a la siembra y manejo de diferentes cultivos presentes en nuestro territorio.

En el desarrollo de este estudio hemos abordado los diferentes aspectos que conforman la plantación y los distintos usos que este cereal ha conocido: preparación del terreno, formas de cultivo, labores en las plantaciones, herramientas, usos de la planta y de los frutos, selección de la semilla, gastronomía, aspectos lúdicos, folklóricos, anecdóticos...

Creemos oportuno citar textualmente la definición que don José de Viera y Clavijo, ilustre historiador del siglo XVIII, hace sobre esta planta en su *Diccionario de Historia Natural de las Islas Canarias*; en el mismo, podemos observar que no sólo hace referencia a los aspectos puramente botánicos del millo, sino que, además, alude a sus diferentes utilidades y cualidades alimentarias, tanto para las personas como para los animales, mencionado como maíz:

«Maíz (*Zea Mays*, Lin.; *Fruentum indicum*, Bauh.). Planta gramínea, llamada ordinariamente *millo* en nuestras islas. Es originaria de América y uno de sus más bellos presentes. Las Canarias la empezaron a cultivar a fines del siglo XVI. De su raíz fibrosa se levanta un tallo recto, nudoso, rollizo, de más de seis pies de alto, lleno de médula blanca, jugosa y azucarada. Sus hojas, que nacen alternas, son muy cumplidas, puntiagudas, anchas de dos pulgadas, con listas nervosas a lo largo, abrazando el tallo por la parte inferior, de un verde esmeralda. Como es planta *andrógina*, sus flores unas son masculinas y otras femeninas en un mismo pie. Las masculinas forman unas panojas o ramilletes de espigas delgadas en las extremidades de los tallos; la del centro, de una cuarta, y las ocho o nueve que la acompañan, casi de un jeme. Cada espiga se compone de dos filas alternas de florecitas pareadas; y cada florecita, de dos ventallas o pajuellas abarquilladas, que hacen veces de cáliz, y de otras dos que hacen veces de corola, con tres estambres: las feme-

ninas brotan de los nudos de las hojas sobre unas mazorcas cónicas, blancas y fungosas forradas en varias camisas a modo de membranas, y constan de un crecido número de ovarios con unos largos filamentos como hebras de seda rubia. Esta piña crece poco a poco hasta tener casi un pie de largo, y el grueso de una muñeca en su base. Al paso que madura, se van rasgando dichas camisas, y en los huecos escamosos de la mazorca se dejan ver engastados los granos, del tamaño de un garbanzo aplastado, dispuestos en doce o trece filas perpendiculares, cada una de treinta y seis a cuarenta granos ya blancos, ya amarillos, ya rojos, ya morados, ya negruzcos, según la variedad de las plantas. Todo terreno, oportunamente preparado, es a propósito para el maíz; pero se aventaja en los ligeros y areniscos. Canarias consigue, en las tierras de regadío de sus medianías y costas, dos cosechas anuales, la una por junio y la otra por diciembre.

Cuando el maíz se siembra muy espeso, no produce regularmente cada pies más de una piña; pero en sembrándolo más claro, suele dar dos o tres. Hay una especie en que se reúnen muchas de diversos tamaños en un mismo nudo del tallo, de que tengo dos grupos a la vista, uno de cuatro y otro de doce mazorcas pequeñas. Las utilidades que proporciona el maíz no tienen número. Una parte considerable de nuestros paisanos y de nuestras bestias domésticas se alimentan con él. ¿Quién no ha oído hablar del *gofio de millo* de los canarios? Para él se tuesta y muele, y esta sabrosa harina, o bien en polvo, o amasada con agua y sal, o con leche, o con caldo, o escaldado con manteca y grasa, o con miel, o en turrón, etc., ofrece un manjar sano y nutritivo. Igualmente la harina de este grano, molido en crudo, y mezclada con la de trigo, se hace un pan sabroso. Con ella se hace el *frangollo*, que en Italia llaman *polenta*; y los *chafarraños* o galletas de millo. Las hojas, las mazorcas, los palotes o tallos de esta planta, todo se aprovecha. No hay otra mejor para toda especie de animal: es el mejor verde para las bestias caballares; el mejor forraje para las de cuerno; el mejor cebo para engordar los puercos y las aves. Mientras la caña de maíz está verde, como contiene mucho jugo azucarado, que los muchachos llaman *chupitos*, se puede hacer un jarabe que imite al de la caña dulce. En algunos países, antes que la sustancia medular de la piña se endurezca, se parten en trozos, y, frita con harina, ofrece un plato delicioso; o se confita con azúcar; o se escabecha con vinagre. Los granos de esta piña todavía tierna, machacados, desecados a fuego lento y molidos, son una harina dulce con que se hacen gachas de particular sabor. Los granos maduros, pela-

dos en agua caliente de lejía, se pueden servir en el puchero, o en potaje. En América, del maíz fermentado se destila un licor muy espirituoso; y en Europa se hace cerveza. Pertenece a la *Monoecia triandria*»¹.

AGRADECIMIENTOS

Este trabajo no hubiese sido posible sin la colaboración desinteresada de nuestros informantes, llegando, incluso, a avisarnos para poder contemplar de forma directa, en la tierra y con los animales, la antigua forma de trabajar el terreno, modos de plantar, etc. que se usaron para este cereal. Vaya nuestro agradecimiento a las siguientes personas:

- Luis Hernández López, 67 años (La Laguna).
- José Cruz Rodríguez, 64 años (La Laguna).
- Pedro Molina Ramos, 45 años (La Laguna).
- Andrés José A. Hernández Carlos, 55 años (La Laguna).
- Erasma González Báez, 53 años (La Laguna).
- Nemesia Díaz Galván, 84 años (La Laguna).
- Eduardo López Reyes, 69 años (La Laguna).
- Martín Hernández Hernández, 68 años (La Laguna).
- Salvador González Alayón, 85 años (Arona).
- Gabriel Rancel González, 56 años (Arona).
- Juan Padrón Cejas, 48 años (Frontera).
- Higinio Pérez Cabrera, 68 años (Tinajo).
- Rosa Coello Niebla, 79 años (Arure. Valle Gran Rey).
- Emilia Pérez Hernández, 71 años (La Laguna).
- José Ramos Ramos, 76 años (La Laguna).
- Juan Vega Henríquez, 73 años (Telde).
- María Dolores Martín Tosco, 72 años (Buenavista del Norte).

Además, quisiéramos hacer llegar nuestra gratitud a Manuel J. Lorenzo Perera, por sus consejos, correcciones, apoyo... siempre presto a colaborar en todos aquellos trabajos relacionados con la cultura tradicional de nuestro pueblo.

¹ VIERA Y CLAVIJO, José de: *Diccionario de Historia Natural de las Islas Canarias*. Excma. Mancomunidad de Cabildos de Las Palmas. Plan Cultural, 1982, pp. 263-264.

LA PREPARACIÓN DEL TERRENO

Aunque este cultivo se puede adaptar con bastante facilidad a la mayor parte de los suelos cultivables de las Islas, en La Laguna existe una preferencia por las zonas conocidas como nateros: «*son los mejores, aguantan más la humedad*»; «*esto es un natero, el agua llega desde esa montaña, aquí se asienta el agua, viene escurriendo y luego sigue pabajo*». En efecto, en Canarias se conocen como nateros los lugares en los que la topografía es propicia para recibir y almacenar en el suelo el agua de escorrentía².

Es conveniente que aquél esté abonado; normalmente se hacía con estiércol, abono orgánico originado por las deyecciones de los animales domésticos, aunque posteriormente se ha utilizado el «guano», mezcla de cal y amoníaco: «*eso depende de las tierras, como en El Rodeo eran más frías se les ponía más cal que aquí (zona baja de La Laguna), pero antes era todo con estiércol, el guano vino después (...) plantábamos el millo después de recoger las papas inverneras porque así se aprovechaba el abono de las papas*».



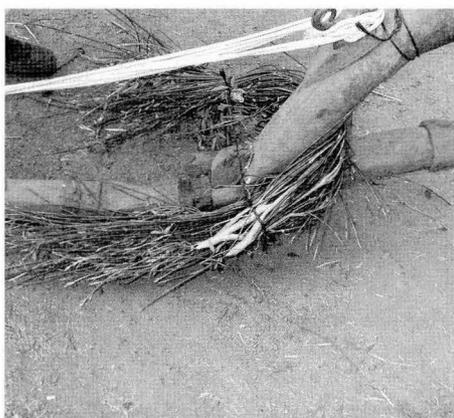
«*Estando con sazón, el millo se siembra en los nateros*».

² Para mayor información sobre los nateros, véase: PERDOMO MOLINA, Antonio y DUPUIS, Irène. *Tenique 6; Revista de cultura popular canaria*, 2004, pp. 235 a 251.

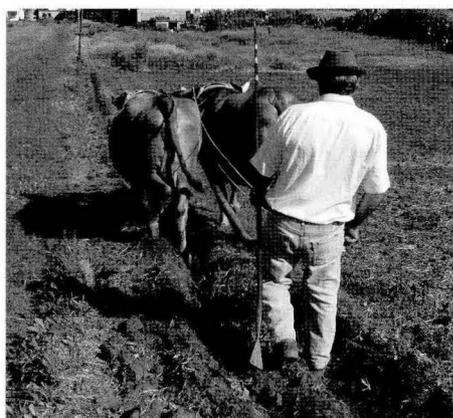
En El Rodeo (La Laguna) se solían sembrar los chochos en octubre para recogerlos en marzo, momento en el que se plantaba el millo: *«en marzo se les daban dos o tres cortes a los chochos, los rozábamos pa poder arar y lo que quedaba de los chochos se revolvió con la tierra, picaban el monte de chochos y le servía de abono»*. El arado utilizado era el que tiene la curvatura ancha, conocido como «arado de monte», ya que éste ofrece un mayor espacio para el desalajo de los restos vegetales (leña de chochos, hierba seca...) que quedaban en el suelo después de haber recogido la cosecha precedente.

Para los agricultores, el millo está considerado como una planta débil, sobre todo en el momento de nacer, lo que determina la preparación del terreno; éste debe quedar esponjoso, suelto, donde la semilla, una vez germinada, alcance la superficie sin mucha resistencia: *«las papas rompen hasta las piedras, pero el millo no (...) a esta tierra le di dos aradas porque el millo quiere tierra fina, es débil...»*.

Una vez arada la tierra se debe *«asurcar y trasurcar»*, es decir, se traza un surco y se vuelve a pasar el arado sobre el caballón de ese surco para conseguir romper la estructura superficial de la tierra y que ésta quede *«suelta pal millo»*. Para ello es necesario colocarle una enramada al arado con el objeto de abrir más la tierra cuando la reja del arado la va abriendo: *«tiene que ser de rama flexible, si es dura se parte y eso no sirve, yo la hago de retama amarilla, es buena porque no se rompe»*. Se trata de colocar un manajo de ramos entre la telera y el timón del arado como se muestra en la imagen.



Con los ramos.



Trasurcando.

Una vez trazado el surco, tarea propia de los varones, las mujeres iban sembrando detrás, y se trasurca, es decir, se vuelve a pasar el arado por la acumulación de tierra que aquél ha dejado «matar el camellón»; con ello se consigue tapar el millo colocado en el surco.

Cuando la siembra era a mano o al paso «había que preparar tierra pa tres mujeres, con una buena junta que jalara; ellas estaban a jornal, medio duro al día, y si uno no avanzaba nos gritaban ¡qué pasa, estás dormido! Jala palante».

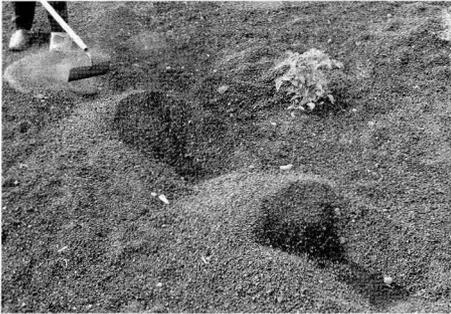
Sin embargo, en el sur de Tenerife, con otras condiciones, tanto edáficas como climáticas, el millo se plantaba: «en la tierra de los tomates. Ya estaba estercolada, coger los tomates y plantarlo (...) ya no se daba más arado; aprovechando el agua de los tomates». El surco en el que se sembraba, recibe el nombre de «raya»: «poco se hacía con la estaca (...) se abría una raya con la azada, ¡se llamaba sembrar a raya!, se echaban con la mano a dos o tres granos, después se tapaba con la azada». En este sistema de cultivo «a raya», cuando la tierra no tenía la humedad de los tomateros, se empapaba la tierra de agua antes de sembrar para que mantuviera la humedad: «se minaba la raya antes de plantar; los del norte decían refrigerar la raya (...) y ésta es la zona que menos llueve de la isla, Los Bebederos, La Mareta la Linda, Las Arenas, Punta Rasca... todo el municipio de Arona».

Una de las mayores diferencias la encontramos en la isla de Lanzarote. Aquí, la preparación del terreno se hace con una escardilla; con ella se elimina la hierba que ha nacido y se suelta la arena, facilitando así la filtración del agua: «lo plantamos en la arena, lo que llamamos rofe es algo más grueso; a veces se plantaba en jable, es blanco porque viene de África (...) pero de montaña, lo más en arena (...). Hay escardillas pa burro y otras pa la gente, se ponía en los hombros (...)».



«En la escardilla le poníamos una piedra pesada pa que se hundiera más».

Posteriormente, con el sachó se hacía «*la casuleja*», un rebaje en el terreno en forma de muesca de cucharón: «*cuando ya teníamos abierto un trozo bueno de casulejas, antes del grano, se ponía el estiércol de burro, camello, cabra..., un puñito en cada una, se daba mejor que hoy con guano*». El término «casuleja» se corresponde con lo que en Tenerife se denomina «casa o casita del millo», lugar donde se siembra y nace la planta.



Casulejas y diferentes tipos de sachos.

TIEMPO DE SIEMBRA

En La Laguna y gran parte del norte de Tenerife, el tiempo de plantar el millo corresponde a los meses de marzo y abril: «*por San José (...) es una planta de verano, no quiere frío*». Aunque realmente es un cultivo que necesita calor, éste no llega al mismo tiempo en todos los lugares de las Islas; así, en la Meseta de Nisdafe (San Andrés. El Hierro), el mes más indicado para su siembra es julio y se recoge en noviembre, al igual que en el sur de Tenerife: «*en junio o julio, después de coger los tomates (...) cuando la tierra estaba buena pa trabajar, que no estuviera pegajosa*». Sin embargo, en Tinajo (Lanzarote) lo hacían a principios de año, antes de las lluvias: «*todo eso se hacía en el mes de enero o febrero, escardillar antes de llover (...), luego se planta con la humedad. Cuando no hay humedad se pone de remojo dos días antes de plantarlo, sale antes porque ya está hinchado*».

FORMAS DE PLANTAR EL MILLO

Las formas varían según su destino; si lo importante de la cosecha es el grano, debe plantarse separado, con espacio suficiente para que la planta produzca piñas; sin embargo, en el supuesto que se quiera para forraje, éste puede estar

más junto, con menos labores, tratándose de un forraje de buena calidad para el ganado (vacas, cabras, conejos...). Estas modalidades reciben diferentes nombres; así, encontramos los siguientes: al paso o a mano, a chorro, al boleó y en combinación con otros cultivos.

Al paso o a mano. Esto quiere decir que la distancia que hay entre los huecos para plantar el millo es, aproximadamente, de un paso, modalidad muy utilizada en el municipio de La Laguna. Para llevar a cabo esta forma de plantación, una vez preparada la tierra, el grano se puede dejar caer en el interior del surco, unos pocos granos a cada paso y, posteriormente, al realizar el trasurco, éste queda cubierto de tierra.

Sin embargo, la forma más antigua de realizar la siembra a mano nos fue relatada de la siguiente forma: «*Se asurcaba y trasurcaba en la dirección protegida del viento (a sotavento) y después se sembraba al paso y se le pasaba un trillito o una azada pa matar el filo del surco (...)*». La finalidad de matar el filo era para que el agua de lluvia no se estancara; en caso de no tener el suficiente drenaje, el terreno «*se abatana*», forma una costra dura «*y no puede reventar el grano*».

Normalmente, el trabajo con los animales era más propio de los hombres y el de sembrar al paso lo llevaban a cabo las mujeres. Otra de las formas de plantarlo al paso era directamente en la base del caballón, a sotavento, puesto que la planta, cuando es pequeña, ofrece poca resistencia al viento; en este caso se hacía con estaca o directamente con la mano: «*en El Rodeo no se usaba la estaca, todo era a mano*»; ahoyaban la tierra con las puntas de los dedos: «*las pobres no tenían ni uñas, al principio le sangraban los dedos, después se endurcían*» y en cada hueco se colocaban entre tres y cuatro granos. El millo se plantaba en la orilla del surco: «*al soco del viento, porque si no cuando empezaba a crecer, el viento lo rompía*». Conforme se iba plantando, se debía limpiar el surco de todo lo que había quedado de cultivos anteriores: «*ellas, además, iban limpiándole el monte del surco: resto de chochos, jaramagos y lo dejaban encima del camellón*». Al hueco donde quedaban sembrados los granos se le acumulaba un poquito de tierra para formarle lo que se conocía como la «casita del millo», lugar donde el grano germinaba y crecía: «*de una casita a otra había un paso (...)* el millo se enterraba a unos diez centímetros».

Si llovía antes de nacer el cultivo y se apelmazaba la tierra, no nacía, se pudría y no daba cosecha; lo mismo sucedía en el caso de que le llegara encima «*algún turrón de tierra*», en esos casos se decía que el millo se «*arestinaba*».



Plantando a «estaca».

plantón». Su forma es igual a la de la estaca, pero el extremo inferior termina en forma de pala metálica; con ella se acciona en la tierra, se colocan los granos de millo y, en el momento de sacarla, el grano queda cubierto de tierra: «los canarios de Las Palmas también la usaban pa las papas». En Telde, Gran Canaria, nuestros informantes nos comentaron otra alternativa que ellos utilizaban en la plantación del millo a mano: «millo al través, dos plantones por delante y uno por detrás del surco».

En la isla de Lanzarote, el plantón es uno de los utensilios fundamentales en la plantación de granos (arbejas, habas, millo...). La forma de usarlo se asemeja a la estaca, es decir, se incide en la tierra y luego, con un pequeño giro, el grano queda sepultado con la tierra que la pe-

Posteriormente, en El Rodeo, al igual que en los restantes lugares, se utilizó la estaca, trozo de palo de forma curvada en la parte superior, para poderla coger con la mano; y una parte recta terminada en punta, en el extremo inferior, que realiza el hoyo en la tierra: «pa hacer la estaca se usaba una madera fuerte como la del brezo, naranjero, limonero, aceviño...». En ocasiones, cuando había posibilidad, a esas estacas se les colocaba un pequeño regatón de hierro que garantizaba la mayor durabilidad de una herramienta tan necesaria.

Puntualmente, majoreros o canarios avenidos hasta estas tierras (El Rodeo), utilizaban la «palilla», conocida en su lugar de origen como «el



Estaca y plantón expuestos en el Museo Etnográfico Tanit de San Bartolomé (Lanzarote).

queña pala acarrea: *«se hace un hueco con el plantón, se ponen dos granos, se le da una vueltita pa que quede la tierra madre más suelta, con el mismo plantón se tapa la casuleja»*.

Esta forma de plantación —al paso o a mano— era la que realmente daba piñas de millo bien desarrolladas, destinadas al consumo, tanto de las personas como de los animales; y de ellas se extraía el grano que serviría de semilla para la próxima cosecha.



A chorro. Para llevar a cabo esta modalidad la tierra debía estar limpia de hierbas; se araba con una yunta de vacas; posteriormente se realizaban los surcos y luego se iban tirando los granos de millo, los cuales eran transportados en una sementera o sementero, es decir, un saco con las puntas superiores atadas a modo de bolso y con la abertura dispuesta en el lado opuesto a la mano que lo cogía, para rociarlo en el surco: *«más bien clarito; en la mano no se cogían*



Asurcando y sembrando a chorro.

muchos granos pa que no saliera todo junto; cuando los viejos nos enseñaban a sembrar nos decían que una mano pa tres» (con el millo que llevaban en la mano debían hacer tres impulsos, es decir, con cada paso se esparcía un poco de grano y la mano va haciendo un vaivén al ritmo del andar, así tres veces) y se tapaban con la azada.

Cuando la planta crecía y estaba bien firme en un suelo bueno, alcanzaba un gran desarrollo; e incluso, desde su tronco partían unos pequeños tallos que la sujetaban al suelo: *«cuando tenía buen fondo y echaba la raíz pabajo se acollmillaba, yo llegué a ver troncos como puños; esos colmillos, que le decían los viejos, era donde se aguantaba, como los jielos de las parras...»*.

Esta cosecha se destinaba exclusivamente para alimento de ganado, aunque alguna vez, si las condiciones eran adecuadas, salía alguna piña de millo: *«se picaba o rolaba, el tronco se agarraba entre las rodillas y lo partíamos (a lo largo) con una joce»*.

En opinión de los agricultores laguneros: *«a chorro queda más fuerte que a boleao porque busca la raíz pabajo»*.

Al boleao. La forma de plantar conocida con este nombre es más reciente: *«el boleao es moderno, después que vinieron los tractores»*. Para ello —en la tierra, una



Esparciendo el millo al boleao.

vez arada— se esparcen los granos de millo a semejanza del trigo; es decir, se coge un puñado de millo de la sembrera y, con un movimiento semi-circular, se expansionan los granos: *«el millo se siembra a media mano»*, esto quiere decir que no se llena el puño de grano, sólo a la mitad de su capacidad. Una vez esparcido, se vuelve a pasar el tractor para que voltee la parte superficial de la tierra y el millo quede enterrado.



Tapando con el tractor.

LABORES REALIZADAS EN LAS PLANTACIONES

El millo plantado al paso —una vez nacido, en torno a los ocho días de sembrado, cuando la planta alcanza unos 10 centímetros— se «sachaba» con la azada; o bien: *«se pasaban las vacas por el centro del camellón y después se arreglaba con la azada (...) Cuando nacía y la lagarta lo atacaba, se le echaba verdín con afrecho, eso eran unos polvos verdes (...)»*. A la acción de arrimarles tierra, en el sur de Tenerife se le conoce con el nombre de «remangar»: *«lo que en otros lugares dicen arrendar, aquí se dice remangar»*.

En el mes de junio o julio, cuando la planta de millo alcanza unos 50 centímetros, se lleva a cabo el entresacado, es decir, se arrancan los tallos más débiles: *«de tres se dejan dos»*. Una vez concluida esa labor, se procede a acumular tierra en torno a los tallos con la ayuda de la azada: *«echarle tierra, así quedaba más fuerte y el viento no lo tumbaba»*.

Durante el mes de agosto se le quitaba la espiga: *«ya hoy no las espigo, pero eso lo hacíamos para que cogiera más fuerza la piña»*. *«Se espiga cuando la greña se va oscureciendo»*.

La costumbre de espigar se practicó en los diferentes lugares en los que hemos recogido información; con el tiempo, muchos agricultores supieron que era un error; nos fue comentado, en el municipio de Arona, de la siguiente forma: *«nosotros a la espiga le decíamos divisa; le quitábamos la divisa pa que granara más la piña (...) Una vez vinieron aquí unos franceses a ver el millo y vie-*

ron que le faltaba un trozo de grano en la punta de la piña y nos dijeron que habíamos perdido un treinta por ciento de la cosecha, 'la espiga es el polen y la greña es la hembra, por cada pelo es un grano, le cae el polen a la greña y es el grano', los franceses vinieron aquí a coger semilla. Nosotros le quitábamos la divisa y el cogote porque la necesitábamos pa las cabras. Una vez nos pasó que plantamos millo, dos granitos entre torna y torna, en los tomateros, ese era de invierno, la espigamos y no echó grano y la gente creía que con tanto guano que se le echaba a los tomates se fue en vicio, pero claro, es que le habían quitado las espigas».

Durante el mes de septiembre, en el municipio de La Laguna, «por en el mes del Cristo», era el momento de recoger la cosecha de piñas y una vez desprovistas de las hojas que la recubren se tendían en algún lugar soleado (azotea, era...) con el objeto de secarlas; además, se consigue que el grano se endurezca y así poder desgranar con facilidad: «las traíamos pa la era, se descamisaban y se echaban al sol, tendidas; la fajina pa las vacas y la piña en la era». «Las piñas de millo se secaban en la planta porque si no se arrugaban, después se tendían porque alguna no venía muy seca».

Una vez secas en la planta, las arrancaban para transportarlas hasta el lugar donde se tendía y se le quitaba la fajina: «las arrancábamos y las íbamos tirando dentro del surco, luego las cargábamos en la carreta, como era de estacas le poníamos tapiales de tablas por los lados (para que las piñas no se salieran entre las estacas) y por detrás y al frente le poníamos de la misma caña de millo (...), eran carretas grandes y venían cargadas hasta arriba; con una carreta de esas llenábamos la era (...)

Cuando no se disponía de tiempo para hacer la recolección de las piñas y volver otro día a cortar las ramas, se segaba todo y las piñas se le quitaban en la casa: «lo cortábamos todo y en casa espiñábamos»; de esta manera la planta quedaba dispuesta para los animales domésticos desde el mismo momento.

En el municipio de Tinajo (Lanzarote), de forma habitual, se recogía todo junto, planta (palote) y piñas; nos fue narrado de la siguiente manera: «... cuando ya está seco, se recogía todo junto, hombres y mujeres, se arrancaba todo y se ponían en el vaso (red) del camello y se trata todo pa la casa. La red (del vaso) se hacía de sogas de pitera (...), en la casa se separaba la piña de la rama, del palote; pa escamisar, se suele arrancar en julio, agosto (...). Pa llenar el vaso era necesario dos personas, una lo abre y la otra va poniendo el millo dentro, estibando con los pies pa escacharlo y que cupiera más (...), se ponía con el camello tuchido (echado

en el suelo), *el vaso tiene el borde de madera, la red es una barcina que debajo lleva un amarre; eran dos vasos colgados de la angarilla del camello (...). Se tiraba por la lazada y sale el millo, hacía falta dos personas porque se traba mucho el palote. A los pocos días se separaba el millo del palote, se quitaba la fajina...».*

Uno de los enemigos naturales con los que contaban los agricultores eran los cuervos y el remedio utilizado nos fue relatado de la siguiente forma: *«los cuervos sabían dónde estaba el millo plantado, lo cogían y se lo comían. Los niños los espantábamos tirando piedras, los juciábamos, con perros... Se les ponían espantajos; a veces, se mataba uno y lo amarraban a un palo en el centro de la huerta pa que los otros cogieran miedo».* En la isla de El Hierro aún se recuerdan los cantos utilizados para espantar a los cuervos, se gritaba al tiempo que les tiraban piedras o hacían ruido golpeando cacharros: *«¡Guarda! Perico por pico y Juan por rabo (...). Jo, jo, jo, jo. Guarda ladrón, que te arranco las alas y el corazón, ¡guarda!».*

Uno de los relatos más curiosos recogidos nos fue narrado por don Salvador González Alayón y su sobrino don Gabriel Rancel González, referente al control de la rosca del millo, una plaga que debían controlar a mano; no se disponía de ningún tipo de tratamiento fitosanitario. Está referida a grandes plantaciones de millo en el sur de Tenerife:

«El trabajo de quitar la rosca se lo daban a las mujeres o a los magallotes, son los chicos que estaban en una edad que le decíamos: ya pronto te pones los pantalones bajos... y los calzoncillos. Era un trabajo de ajuste, la cogían con un canuto de caña gruesa, cortado por debajo del nudo y la recogían viradito parriba. Lo hacían tempranito porque es cuando salía la rosca, la del millo es parda, se hacen meroricos y después mariposas. Al merorico le decíamos: merorico, dime pa donde queda Puerto Rico, y si no me lo dices, te corto el pico; y ellos se movían... para convertirse en merorico se envuelven en un canuto de tierra.

A las mujeres le pagaban por canutos recogidos, se lo llevaban al capataz para que lo quemara, el fuego era constante. El capataz marcaba los canutos, una raya con el nombre de la persona que los traía para poderle pagar».

En una época en la que el medio natural era propicio para la vida silvestre, los cuervos suponían una amenaza para los cultivos, sobre todo el del millo. Otro animal competidor con los intereses humanos fue el cernícalo;

éste, en un vuelo rasante, se llevaba a los pollos; también en esa ocasión le correspondía a los más pequeños espantarlos; lo hacían con el siguiente procedimiento: *«les tirábamos piedras y les gritábamos: Cernícalo Pérez / un cuarto me debes / si no me lo pagas / el diablo te lleve»*.

CON OTROS CULTIVOS

Las características físicas de esta planta permitían la convivencia con otros cultivos; por tal razón, muchas veces la encontramos sembrada con papas, papas y judías u otras leguminosas, azafrán, etc.; suele aparecer en las pequeñas huertas cercanas a la casa familiar con una gran diversidad de verduras y frutales para autoconsumo. En ocasiones, cuando las huertas están expuestas al viento, el cultivo del millo ejerce como bardo o cortaviento, ocupando los bordes de la parcela.

Otras de las razones por las que se planta en combinación, responde a la escasa disponibilidad de tierras de cultivo para algunos agricultores; o bien, por tradición: *«siempre hemos plantado el millo con las papas y las judías, lo recogemos todo junto y tenemos el potaje»*.



Combinado con habichuelas.



Alineado a modo de bardo.

LA PIÑA DE MILLO

El millo que los informantes del municipio de La Laguna tienen como referente es el que, tradicionalmente, se ha sembrado en el paraje conocido como El Rodeo; fue descrito de la siguiente forma: *«allí hay piñas de granos amari-*

llos y encarnados tintos, hay otras amarillas con algunos granos oscuros, a esos se les llaman *quenques* (...).

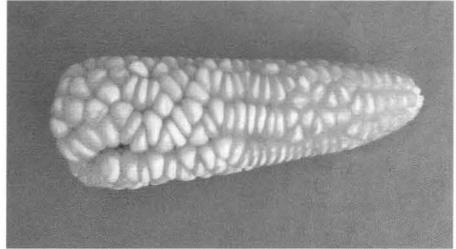
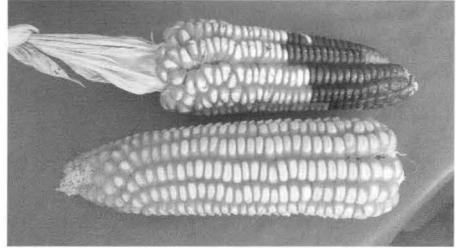
«El millo que viene de fuera es más colmilludo que el nuestro; el de aquí es más redondito, más grande».

Aunque existe una gran variedad de esta especie, el millo más frecuente en las Islas es de color amarillo y grano redondeado; en segundo lugar está el de color rojizo que, en ocasiones, cuando existe la presencia de genes saltantes o transposones, aparecen granos amarillos con pigmentación morada y granos morados con pigmentación amarilla³.

Otro de los nombres que reciben las piñas, cuando aún están provistas de grano, es el de mazorca o mazaroca. Una vez desgranada, lo que queda es el carozo, interior de la piña en cuyos alveolos se alojan los granos. A cada una de las filas de granos se le conoce con el nombre de carrilera, hilera, filas, etc., dependiendo del lugar. Según el tamaño de la piña, puede contener diez, doce, catorce y, muy excepcionalmente, dieciséis carrileras.

Cuando dos de estas filas se encuentran en su trazado, se le conoce con el nombre de hija; de esta forma, podemos encontrar piñas que comienzan con catorce carrileras y terminan con diez: «entonces decimos diez carrileras con cuatro hijas».

En ocasiones, la disposición de las carrileras puede parecer caótica, sin orden aparente; en ese caso, se dice que está «degenerada», su grano no sirve para semilla, debido a que para este fin siempre se seleccionan las mejores. Sin embargo, en Gran Canaria se le conoce con el nombre de «*piña de carrera perdida*», tan valorada como las otras, aprovechándose los granos centrales para sembrar.

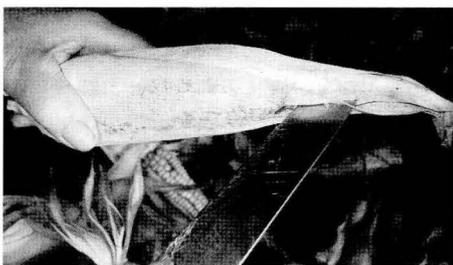


³ GIL GONZÁLEZ, Jaime: *Los Cultivos Tradicionales de la Isla de Lanzarote. Los Granos: Diversidad y Ecología*. Cabildo de Lanzarote. Arrecife, 2005, p. 122.

MANEJO Y DESTINO DE LAS PIÑAS Y LAS PLANTAS DEL MILLO

Aunque algunas piñas se consumen tiernas, la mayor parte de la cosecha se dejaba madurar y secar en la planta. Cuando las hojas que envuelven las piñas se tornan de color «amarillito» —es decir, comienzan a secarse y endurecer el grano— es el momento de la recolección: «*si se cogen tiernas no sirven para secar, se pudren*»; «*Cuando esté la ropa seca, se coge, y la rama pa los animales (...), entonces se desropa*». La primera tarea estriba en quitar las hojas que envuelven a las piñas, popularmente conocidas como fajina, ropa o camisa; para ello se reunían familiares, amigos, vecinos, quienes pudieran colaborar en esa tarea común que, en la isla de La Palma, era conocida como «gayofa»; en las restantes Islas, igualmente, se efectuaba como faena comunal en la que se creaba un ambiente propicio para la charla, cantos, etc.: «*allí no estábamos callados, se hacían cuentos, cantaban (...) como estábamos medio oscuras, hasta cantares picantes, no se vían bien las caras*»; «*se cantaban borricadas, cualquier cosa (...), se escamisaba en las eras, alumbrados con faroles, capuchinas de petróleo*»; «*se reunían las familias, amigos, alguna persona que necesitara la camisa pa colchones, pedía permiso y también escamisaba (...), lo hacíamos al amanecer porque la camisa estaba más amorosa*».

Para facilitar la tarea se comienza haciendo una incisión en la punta de las hojas, rompiendo y abriendo hacia atrás. El utensilio más común era un palito de brezo, preparado en forma de lápiz, afilándose la punta con una navaja; actualmente se realiza con un cuchillo.



En ocasiones, cuando las piñas se tienden al sol sobre la era, azotea, patio... se le quitan las hojas por completo; sin embargo, cuando éstas eran colgadas, sólo le quitaban las exteriores, dejando las interiores para amarrarlas, bien entre sí, de dos en dos, o para realizar una «burra», es decir, amarrar las piñas en forma de cono y colgarlo al sol con la punta hacia abajo. Algo similar se hacía en Lanzarote, aunque conocido con el nombre de piñón.

Muchas veces se utiliza algún elemento apropiado para colgar y quedar expuestas de manera que los rayos solares lleguen a todos los granos: «*se colgaba en las latas o lo tendíamos en la zotea*».



La camisa o fajina sobrante tenía varios destinos, el más común era como forraje para los animales: *«la fajina seca se ataba en una manta de saco, se echaba sobre la camella, pa las cabras»*. Otro de los usos más frecuentes era para hacer el relleno de los colchones: *«la gente iba apartando la más blanquita y quitándole los rabos (...), la fajina de dentro»*.

Además de la fajina, ropa o camisa, la «barba o greña del millo» era aprovechada para hacer infusiones: *«era un agua fresca, buena pa las irritaciones (...); «iban escamisando y echaban las barbas pa un lado, pa aguas»; «la greña millo se escogía pa guisar agua cuando estaba seca, se iba haciendo en un montón cuando se iba escamisando y se secaba al sol»*.

El uso frecuente de los colchones hacía que la fajina se deteriorara y era necesario cambiarla cada determinado tiempo, una vez al año; en otras ocasiones se sustituía debido a las plagas: *«había que tirarla porque tenía chinches (...), eso desaparecieron con los membrillos salvajes, son como unas sandías pequeñas, se ponían dentro de las casas, abiertas, en una palangana (...), la cabra que se comía alguno de estos membrillos malparía»*.

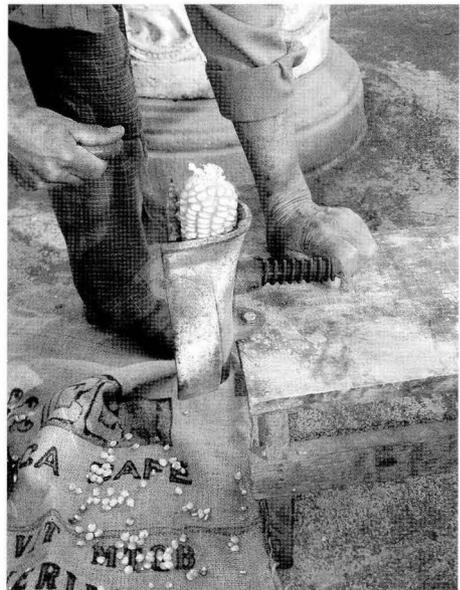
Relacionado con los colchones de fajina, uno de nuestros informantes se animó a relatarnos una historia acaecida en La Laguna, que fue muy popular, seguramente por lo pintoresco de la misma: *«Le pasó a Cho Domingo Carijo, ese hombre tenía muchas historias. Estaba acostado con su mujer, el colchón era de fajina y había un carozo de millo dentro, y se le metió por el culo —el hombre dormía desnudo— y gritó llamando a su mujer: ¡Tomasa!, se me metió un carozo por culo (...), gritaba. Entre la mujer y la hija estuvieron buscando el carozo con una vela, apenas vían, el viejo gritaba desesperado porque le había cogido*

“otra cosa” y la hija le dijo a la madre: ¡a madre, que eso no es el carozo, que le va a arrancar la pija a padre!»

DESGRANAR

Una vez que las piñas estuvieran desprovistas de la fajina, como ya hemos comentado, se tendían al sol por un periodo de tiempo que oscilaba entre veinte días y un mes, dependiendo del tiempo atmosférico predominante. Se desgranaba cuando el grano ya estaba perfectamente duro y seco.

Esta tarea, al igual que la anteriormente descrita, solía ser comunal, familiares, vecinos, amigos..., sobre todo si había mucha cantidad de piñas. Ahora bien, se podía desgranar de varias formas: a mano o a máquina, e incluso con animales, como veremos más adelante. La primera modalidad era, posiblemente, la más frecuente; a máquina solían hacerlo las personas que tuvieran mucha cantidad de millo; o bien, que tuvieran la oportunidad de obtener una máquina para desgranar: «en La Laguna los cosecheros mayores eran los Amadores y Señor Pedro Molina, abuelo de Pedrito (...), esgranaban con máquina». En Canarias ha existido una gran variedad de máquinas desgranadoras, difieren en tamaño, diseño..., sirvan estas imágenes de ejemplo: la mayor corresponde a un modelo expuesto en el Museo Tanit de San Bartolomé (Lanzarote); la pequeña es propiedad de don Eduardo López Reyes, de La Laguna (Tenerife).



Ése era el momento apropiado para seleccionar la semilla; para ello separaban las mejores piñas y, de ellas, se destinaban a la siembra los mejores granos, normalmente los situados al medio, ya que los que se alojan en la punta o en el tronco suelen ser más pequeños y redondeados; por tanto, su destino era diferente: *«pa gofio se esgranaba a jecho, la delicadeza no era sino pa sembrarlo»*.

Para desgranar se podía hacer directamente con la mano pero era bastante incómodo, de manera que solían utilizar un carozo (parte interna resultante de una piña ya desgranada), frotándolo sobre la piña; en algunos lugares, como Tinajo (Lanzarote), hacían uso de pequeñas piedras, normalmente molineras, de unos 7 u 8 centímetros de longitud: *«se esgranaba con una piedrita o con otro carozo»*.

Los animales podían contribuir a realizar esta tarea de la siguiente forma: *«también los camellos los trillaban con las patas, en la era, al peso del mediodía, pa que estuviera más bronco (...). Se hacía con dos o tres camellos, los cogían por la jáquima (soga) y daban vueltas...»*.

Normalmente —al efectuarlo de forma manual— comenzaban quitándole los granos de la punta y la parte trasera; tan sólo los granos centrales eran los más apropiados para la siembra: *«se escogían las piñas más grandes y se les quitaba el millo de la punta y de atrás (...), el de atrás tiene poca sabia. Buscaban que lo bonito daba algo bonito, si en el centro quedaba alguno pequeño se le quitaba con un palito de punta fina, entonces quedaba limpia la semilla»; «la piña de dieciséis carrileras era la mejor pa sembrar»*.

Otra forma de realizarlo, cuando ya tenían la semilla seleccionada, era de la siguiente manera: *«... esgranar si era un día de calor, los metía dentro de un saco, amarraba y se le daba con un palo»*.

Una vez seleccionada la semilla, el millo restante se destinaba al consumo humano y de los animales: *«se quitaba la punta, menudito, pa los sabandijos, cochinos, gallinas..., el tronco pa gofio»*.

A los animales se les proporcionaba millo para complementar su dieta, en la siguiente forma:

Cabras seco y entero.

Gallinas seco y entero, si es pequeño; el mayor, molido.

Pollos seco: *«entero si era menudito, si no se le picaba sobre una piedra; el millo de fuera era mejor porque era más alargado»*.

- Vacas «remojado de un día pa otro», normalmente se les da molido o rolado.
- Cochinos seco y entero: «a los cochinos pa matarlos porque con los tomates se soplaban. A veces lo remojábamos».
- Camellos remojado y entero.
- Burros remojado y entero.
- Conejos seco y entero: «sólo se comían lo de dentro, dejaban como una media luna». Para que lo aprovechen todo se les da molido.

En cuanto al consumo del grano destinado a la alimentación humana, destaca la elaboración de gofio, como uso más generalizado, del que hablaremos más adelante.

CONSERVACIÓN DEL GRANO

Para conservar el millo, evitar que éste se estropeará, había que aventarlo primero: «*si no lo avientas, se pone el corazón del millo negro y no se puede comer, ni sembrar porque no nace*»; para ello solía utilizarse un cedazo o una zaranda: «*llegamos a usar hasta cubos*». El objeto era que el viento desplazara el polvillo: «*que se lleve el granzón y debajo se le ponía una manta (de saco) pa que cayera el millo limpio*».

Una vez limpio se guardaba en un lugar seco y evitando que le diera el aire, para evitar que se picara o se descompusiera. Para su posterior conservación, solía utilizarse arena seca de playa o jable; así fue recogido en diferentes poblaciones de las Islas:

Telde (Gran Canaria): «*Se guardaba con arena de playa, poníamos camada de arena, camada de millo..., lo guardábamos en el pajar y después se cernía (...), hoy lo guardamos en garrafones o porrones de cristal pa que no se asme. El millo asmade da un olor raro, es ruin, no sirve pa gofio (...). Antes, cuando lo mandaban de Argentina, venía asmade, lo lavábamos y hacíamos gofio, era ruin, pero nos lo comíamos porque no había otra cosa*». Con respecto al millo que, durante la posguerra, se traía a Canarias, procedente de Argentina, desprendía mal olor debido a las malas condiciones de conservación: «*ese millo apestaba; lo teníamos que lavar y tender en la zotea pa secarlo; después lo tostábamos y lo molía-*



mos (...). Los niños nos poníamos contentos cuando llegaba el camión con el millo podrido de Argentina y le cantábamos: Ahí viene el gofio, / ahí viene el gofio...»

Arona (Tenerife): *«Pa conservar el millo le poníamos arena de la Playa el Bobo, la que está al lado de Las Américas, que antes se llamaba Playa de Troya, era arena fina (...), una camada de arena en lo alto y lo metíamos en barricas o biddones, ya no se picaba».*

Sin embargo, en la isla de Lanzarote se conservaba en pajeros realizados con la misma planta seca del millo, conocida como palote. Estos pajeros pue-



den aparecer levantados en el campo, en las proximidades de las viviendas o de las cuadras, según sea su destino. Se realizan con el resultado de la cosecha; así, podemos encontrar pajeros de centeno, cebada... *«también los hacíamos de paja de chícharos, rama de lentejas, paja de garbanzos...»*. Sus dimensiones pueden variar en función de la cantidad de cosecha obtenida: *«si tenían con qué, llegaban a tener hasta 5 metros de altura»*; el diámetro suele oscilar en torno a los 3 metros.

El procedimiento para realizarlos nos fue transmitido con mucho detalle por don Higinio Pérez Cabrera, vecino del municipio de Tinajo, de la siguiente forma:

«El piso se hacía con paja de cebada o de trigo antes de empezar a hacer los jaces de palote, pa que el suelo no creara humedad. Se empieza haciendo jaces o gavillas de palotes y se ponen alrededor, en redondo (de forma circular); se estaban unos cuatro o cinco días pa hacerlo, porque se le iba poniendo piedras pa aplastarlo y que estuvieran fuertes desde abajo; se dejaba unos dos o tres días, se quitaban las piedras y se vuelve a hacer otra camada (de la misma forma, con piedras que hagan peso y se compacte mejor), y así se va cerrando, con los jaces.

Si lo quieres pa grano, la parte interior queda hueca y si es pa palote se rellena (con los mismos palotes); la forma es circular, disminuyendo hacia la punta. Pa cerrar el pajero se hace la corona, con paja de cebada o trigo se le hace un sombrero; por último se le pone una torta que se hace amasando tierra con agua y granzón.

El grano iba suelto, se echaba por la corona antes de poner la torta, se subía por una escalera y después se remataba. Pa sacarlo era jalando por los palotes, por la parte de abajo, hasta llegar al grano, se hacía con las manos o con un sachó. Cuando era sólo palote se vaciaba por un lado y se le ponía un puntal de pitón de la pitera».

CONSUMO DE LAS PIÑAS TIERNAS Y EL GRANO SECO

Las piñas de millo frescas se han utilizado para asar o guisar en potajes, cocidos...: *«antes no se conocían las piñas guisadas con las costillas (...) eso tendrá unos treinta años (...), las piñas se echaban tiernas al potaje, si estaban un poco duras, se rallaban».*

Otra forma frecuente de consumirlas es asándolas; para llevarlo a cabo se suele hacer una salmuera (agua con sal disuelta), se remojan un poco las piñas en la salmuera y se asan sobre brasas; en caso de no disponer de sal, se ingerían tras asarlas sobre leña: *«cuando íbamos a quitar las espigas, cogíamos piñas tiernas y las asábamos con leña de chochos; las sacudíamos un poco y qué buenas eran!»*.

Esta modalidad recibe el nombre de «asadero de piñas». En Tinajo (Lanzarote) nos fue relatado del siguiente modo: *«Los asaderos los hacíamos con la familia; hacíamos una borsolana con agua y bastante sal, se ponían las piñas calentitas y así las piñas cogían un poco de sal, poquito pa que no se enfriaran»*.

El asadero se preparaba de la siguiente manera: *«se hacía por fuera de la casa; se quitaba el picón pa poner las varas de viña secas, carozos secos, porque aguantan más que las varas (...), se ponían directamente sobre las brasas y se les daba la vuelta con la mano cogiéndolas por el rabito...»*.

Con el millo aún tierno y tostado, se hace el «chocafisco», término empleado en Telde (Gran Canaria) para referirse a lo siguiente: *«lo esgranábamos tierno y lo poníamos en un tostador, se comía con sal gorda o con azúcar»*.

Cuando el grano ya está curado, endurecido, su destino ha estado dirigido a la alimentación, tanto humana como animal, y a la siembra. Ya hemos expuesto la forma de consumirlo los animales y la selección de la semilla; en este apartado sólo nos referiremos al consumo humano:

Tafeña. Este término lo hemos encontrado en las diferentes Islas; hace referencia al millo tostado, entero, muchas veces floreado; es decir, abierto por el calor y blanqueado, actualmente más conocido como cotufas o palomitas: *«tostábamos el millo y se va abriendo y se queda blanquito, se le ponía un poco de azúcar... cuando se ve el mar con mucha espuma decíamos: el mar está como una tafeña...»*.

Muchas veces, eran los mismos molineros, cuando tostaban el millo, quienes invitaban a los niños a comer las «floritas de millo».

El gofio. Es quizás el uso más habitual del grano de millo, solo o mezclado con otros cereales o legumbres. El origen de este alimento —es decir, cereales tostados y molidos— es preeuropeo. Los antiguos habitantes de las Islas ya lo usaban en su dieta diaria con los cereales disponibles; el millo, introducido en Canarias después de la conquista, se incluyó en la elaboración del gofio en una fecha no confirmada; sirva como referencia el siguiente texto

oral recogido a don Salvador González Alayón, de 85 años de edad, natural de Arona, quien nos comentó: *«el gofio millo pegó a venir en el año veintisiete, yo tenía como unos ocho años; lo traían de Las Palmas, ya venía hecho (...), antes el gofio era de trigo morisco»*.

La manera de hacer el gofio es común en todas las Islas; el procedimiento es bastante simple: aventar el grano para separar la cascarilla, tostarlo y molerlo.

Antiguamente, cada familia realizaba este trabajo. Una vez limpio el grano lo tostaban en un tiesto o tostador que, inicialmente, era de barro, hasta que llegaron los metálicos; con el fin de preservarlo del óxido, solían untarlo con grasa: *«se conservaba con un poco de unto de cochino y se limpiaba al fuego, se derretía y se limpiaba»*.



Tostador.

Solían hacerlo sobre los teniques o chínicos: *«sobre los teniques, con troncos de viña y carozos»*; e incluso, sobre las brasas resultantes del fuego que se hacía con otro fin: *«cuando mi padre terminaba el trabajo (la jornada diaria) en la herrería tostábamos sobre las brasas»*.

Normalmente, en el fondo del tostador se disponía arena, jable... con el fin de tostarlo mejor: *«le ponemos jable para que el millo florezca más y crece más. Se le ponían dos o tres kilos de jable y unos cinco o seis kilos de millo (...), después se hecha al cribo y queda el millo solito»*. En el momento de tostarlo se debe remover continuamente para que quede tostado,

de manera uniforme, por sus diferentes lados. El utensilio que se ha usado para remover el grano, aunque es igual en todas partes, recibe diferentes nombres, varían según las islas, e incluso entre diferentes localidades, como son: mejerequero, remiquero, remejedor, meniador, juercan, jergo... Se trata de un palo, en torno a un metro de longitud, dotado, en uno de sus extremos, de una bola de tela de deshecho o de saco: *«una bola de tela vieja, de pantalón, lo amarrábamos con un hilo pita»*.

El siguiente paso era molerlo; para ello fueron utilizados, inicialmente, los molinos de mano hasta la llegada de los molinos más sofisticados: tahonas, molinos de viento, de agua y los mecánicos movidos por combustible, electricidad:

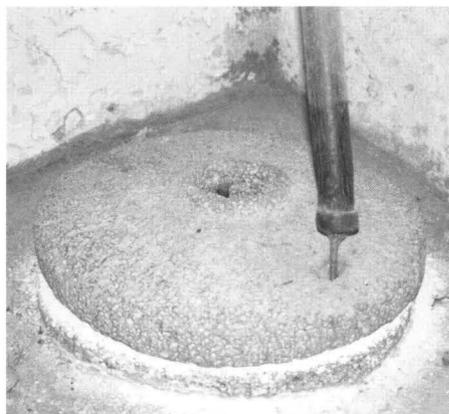
«Con los de mano lo más que se hacía era rolón pa los pollos, de millo crudo, y pal gofio tostado... con molinos de viento en Tinajo, también había en San Bartolomé».

«Lo llevábamos a la molineta en La Laguna, habían varias... ya lo llevábamos tostado de la casa».



Molino de viento en Fuerteventura.

La forma de pago al molinero podía ser —según posibilidades y disponibilidad— en dinero o por maquilas, término alusivo a medidas para gofio que el molinero cobraba a los usuarios, dependiendo de la cantidad de grano que moliera, normalmente medido por fanegadas. Las maquilas variaban según las Islas, localidades...: *«existían dos medidas para la maquila, una grande, de aproximadamente un kilo de peso y una maquila pequeña, de aproximadamente medio kilo»*⁴.



Molino de mano.

⁴ AGUILAR FERRAZ, Francisco (2003): *Molinos de agua en La Gomera*. Cabildo de La Gomera, p. 156.



Costal de hilo para guardar el gofio.

El gofio elaborado sólo con millo no era muy común, excepto que no dispusieran de otra clase de grano (cereal, legumbre...); solían mezclarlo con trigo, cebada... *«el gofio millo seca mucho, lo amasas y al momento está seco, es mejor el de mezcla...»*. Relacionado con los cereales con los que se hace el gofio, don Luis Hernández López, natural de La Laguna, nos recitó lo siguiente:

«El gofio de cebada no hace nada, el gofio de millo raspa el gargallo; el gofio de centeno, ése es el bueno; el gofio de trigo, ése es mi amigo».

Una vez molido se recogía en costales de hilo y se guardaba en el hogar, dentro del depósito que dispusiera cada familia: *«lo guardábamos en barricas, las mismas que las del vino, eran de unos doscientos litros, pa todo el año (...) se sacaba con un cedacito*

(...)». Para el uso diario se disponía de él en la renombrada «lata del gofio».

Existen multitud de formas de consumir el gofio, muchas de ellas recordadas por nuestros informantes: *«gofio amasado con agua y sal en el zurrón, se va retorciendo pa amasar (...) pa comer con pescado, con carne, con lo que sea. Cogemos el puño en el zurrón..., con aceite, azúcar y queso duro rallado, amasado en un lebrillo».*

El gofio amasado formaba parte de la comida diaria de muchos obreros, relacionado con este hecho nos narraron la siguiente anécdota: *«un obrero del muelle, en Santa Cruz, estaba comiéndose un trozo de pescado salado con una pelota de gofio millo, amarillito; un inglés que pasaba y lo vio dijo: ¡qué bien comen los canarios, harina amasada con huevos!; a lo que el hombre contestó: güevos hay que tener pa comerse esto».*

Otras formas bastante frecuentes ha sido, desde siempre, tomarlo con la leche, en escaldón del caldo de carne, de pescado o, simplemente, con manteca de cochino derretida...

OTROS USOS DEL GRANO SECO

Maneras menos conocidas conciernen al grano de millo seco en caldos o potajes. Sin embargo, en la isla de Lanzarote constituye un plato típico el denominado caldo de millo, que pasaremos a explicar:

Caldo millo. Para ello se debe preparar el grano «*quitarle el corazón duro*»; se pone en remojo unas 24 horas, y, posteriormente, se maja en un mortero de piedra con un mazo de madera, tal como muestra la imagen del mortero expuesto en el Museo Tanit de San Bartolomé (Lanzarote).

Los ingredientes del caldo son los siguientes: millo preparado, garbanzos (ya remojados), carne de cochino salada, batatas, papas, ajos, cebollas, tomate, zanahorias (este último ingrediente es más reciente), sal y, de manera opcional, otros componentes al gusto de las personas.

Como en todos los caldos, se guisarán los ingredientes juntos, aunque, muchas veces, guisan primero los granos y la carne; cuando éstos ya estén tiernos, le añaden los aditivos restantes y resulta un plato exquisito⁵.

El caldo de millo también es recordado por los mayores del sur de Tenerife; en este caso el millo se tostaba: «*se hacía caldo millo, lo tostaban un poco, buenos trozos de carne de cochino y se lo echaban al potaje (...) pa nosotros no había nada malo*».



⁵ Para mayor información acerca de este plato, ver: LORENZO PERERA, Manuel J. y GARCÍA MARTÍN, María Dolores: *Los Ranchos de Pascua de Tinajo (Lanzarote)*, 2004, pp. ????

OTROS USOS DEL MILLO

Pagar con millo

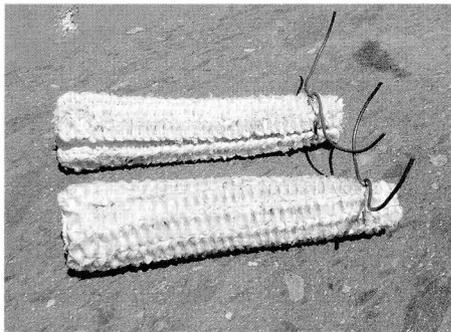
Muchas veces, los profesionales que se dedicaban a otra actividad que no era el campo como, es el caso de zapateros, herreros, sastres, etc. prestaban sus servicios a cambio de alimentos. En una época de gran escasez, sobre todo de dinero (nos referimos a los momentos posteriores a la Guerra Civil española, 1936-1939), muchas personas pagaban con grano; así, hemos recogido varios relatos: *«una vez vendí once cabras, no tenían dinero, me ofrecieron pagármelas con millo (...), era un millo menudito pero las piñas eran enormes»*. *« Cuando no tenían dinero, al sastre le pagaban con millo o cebada y él lo tostaba y lo llevaba al molino. Los niños cuando vían venir al padre con la taleguita decían ¡ahí viene el rey de la casa! Lo decían por el gofio»*.

«Piñas pa lujo»

Las piñas de millo más bonitas —por tamaño, disposición de los granos, color...— algunas personas las dejaban para decorar las puertas y arcos en días festivos; de este modo lo recogimos en el sur de Tenerife: *«las piñas más bonitas, trenzadas por la fajina y las ponían en la puerta de la casa, esas eran las piñas pa lujo»*.

USOS DE LOS CAROZOS

Como ya hemos expuesto, los carozos del millo solían ser utilizados para el fuego por su poder de combustión. Sin embargo, también fueron empleados para la elaboración de juguetes de los más pequeños de la familia; con ellos hacían muñecas *«con su vestidito»*, destinadas a las niñas; en el caso de los niños, solían hacer las yuntas con las que imitaban a los mayores, de forma sencilla, los cuernos eran simples alambres que le colocaban en la parte superior del carozo. Resulta curioso los nombres que los niños le daban a sus *«animales de carozos»*, el mismo que los mayores les ponían a



sus vacas; cuando éstos eran de color claro, propios del millo amarillo, el nombre de esa «vaca» era *Manzana*; al oscuro, del millo colorado, con un tono rojizo, le daban el nombre de *Clavellina*, *Brillosa*...; otras veces, tiznaban un carozo para oscurecerlo y poderla llamar *Mejorana* o *Morena*; en caso de dejarlo completamente negro, le decían *Romera*.

Fragmentos de carozos se emplearon como tapones de garrafones, pilas de lavar... Y rodajas de las mismas, de menos de un centímetro de anchura, para enmarcar en las alfombras de flores y tierra de La Orotava.

EL MILLO EN EL FOLKLORE

Aparte de las aplicaciones gastronómicas y medicinales reseñadas, el millo también lo encontramos en algunas manifestaciones folklóricas, entre las que hemos señalado las siguientes:

Expresiones. Como las siguientes: «*arráyate un millo*». En referencia a quien hace algo con éxito. O bien, «*te saltan los dientes como granos de millo*», como expresión amenazante.

Adivinanzas. Entre las que figuran las que presentamos a continuación:

*«En la tierra me enterraron
y de la tierra nació;
si de la tierra me arrancas
te daré gofito pa ti».*

*«Allá abajo en el cercado
diez mil soldados en fila
tienen las barbas y granos
debajo de sus camisas»⁶.*

Apodos o sobrenombres. Por ejemplo, los Chascamillos, es el gentilicio de una raza o gran familia del Puerto de la Cruz (Tenerife). O el de una persona particular: Tío Pedro Millo.

⁶ TARAJANO, Francisco (1989): *Más de 2.000 adivinas*. Cabildo Insular de Gran Canaria y Otros. Santa Cruz de Tenerife, pp. 117-118.

En juegos. Granos de millo suelen utilizarse para hacer ver o arrayar los puntos que se consiguen en el juego de cartas conocido en las Islas como envite o pericón.

Topónimos. De carácter menor, como es el caso de La Hoya del Millo, La Huerta del Millo...

Cantares. El gofio es símbolo de identidad de los canarios: «*el gofio de siempre*». En países de América del Sur a donde se han visto obligados a emigrar se les ha llamado y reconocido como «come gofio». Se alude frecuentemente al hecho de que a los españoles peninsulares no les agrada el gofio, a lo que responde la siguiente copla:

*«No digas peninsular
que a ti no te gusta el gofio,
que si lo trancas de millo
te comes hasta el carozo».*

Loas profanas. Estrofas declamadas a viva voz en determinadas fiestas de la isla de El Hierro (los carnavales, La Cruz, San Juan). Una de las recogidas dice así:

*«Dominga la del parral,
sin camisa ni justillo,
se parece una vaca canaria
que tenía Tío Pedro Millo».*

BIBLIOGRAFÍA

- AGUILAR FERRAZ, Francisco: *Molinos de agua en La Gomera*. Cabildo de La Gomera. Arafo, 2003.
- GIL GONZÁLEZ, Jaime: *Los cultivos tradicionales de la Isla de Lanzarote. Los granos: Diversidad y Ecología*. Cabildo Insular de Lanzarote. Área de Presidencia; Servicio de Patrimonio Histórico. Arrecife de Lanzarote, 2005.
- LORENZO PERERA, Manuel J.: *Recuperación de Costumbres y Tradiciones de la Isla de La Gomera*. Ayuntamiento de la Villa de Hermigua (La Gomera), 2001.

- LORENZO PERERA, Manuel J. y GARCÍA MARTÍN, María Dolores: *Los Ranchos de Pascua en Tinajo. Lanzarote*. Ayuntamiento de Tinajo. La Laguna, 2004.
- PERDOMO MOLINA, Antonio y DUPUIS, Irène: *Tenique 6; Revista de cultura popular canaria*. Grupo Folklórico de la Facultad de Educación de la Universidad de La Laguna y la Sociedad Cooperativa del Campo «La Candelaria». La Laguna, 2004.
- TARAJANO, Francisco (1989): *Más de 2.000 adivinas*. Cabildo Insular de Gran Canaria y Otros. Santa Cruz de Tenerife.
- VARIOS AUTORES: *Tenique 6; Revista de cultura popular canaria*. Grupo Folklórico de la Facultad de Educación de la Universidad de La Laguna y la Sociedad Cooperativa del Campo «La Candelaria». La Laguna, 2004.
- VIERA Y CLAVIJO, José de: *Diccionario de Historia Natural de las Islas Canarias*. Excma. Mancomunidad de Cabildos de Las Palmas. Plan Cultural, 1982.