

Presencia y aprovechamiento del cochino en la isla de El Hierro (Canarias)

MANUEL J. LORENZO PERERA

Director del Aula de Etnografía
Universidad de La Laguna



Panorámica del Valle de El Golfo (Frontera).

INTRODUCCIÓN

LA MAYOR PARTE de la imprescindible y fundamental información oral que conforma el estudio que aquí ofrecemos, fue recogida entre los años 1975 y 1992.

Nuestro agradecimiento a las personas que se citan, cuya generosidad y disposición hicieron posible este artículo. Especialmente a la Memoria de quienes fueron nuestros grandes Maestros, don Gregorio Padrón y Padrón y don Eloy Quintero Morales. Y a María Dolores García Martín, por su constante apoyo y colaboración.

EL MARCO HISTÓRICO

El cochino en la sociedad bimbache

La isla de El Hierro —la más pequeña (278 km²), reciente, aislada, la menos poblada y, durante largos años, la más abandonada de Canarias— constituye, de por sí, una unidad perfectamente diferenciada.

Al igual que observamos en los restantes territorios insulares, la presencia del cochino es anterior a la conquista europea del Archipiélago (siglo XV), etapa en la que las Islas fueron ocupadas por grupos humanos procedentes del noroeste de África.

La sociedad aborígen herreña era de tipo patriarcal, correspondiendo su esquema organizativo al que Flannery denomina tribal¹, caracterizado por mostrar una ajustada igualdad social entre sus miembros, dato que se refleja en la obra del historiador Abreu Galindo: «... *Todos eran iguales en casta y linaje, si no era el rey; y a los demás, según tenía más o menos ganado (...)*»².

¹ FLANNERY, Kent V.: 1975, pp. 13-15.

² ABREU GALINDO, Fray Juan de: 1977, p. 89.

La última observación nos aproxima al hecho de que la ganadería era la actividad principal, en el ámbito de una economía fundamentada en el conocimiento y aprovechamiento del medio natural, diversificada mediante la práctica de la recolección terrestre (raíces de helechos...), caza de lagartos y aves, recolección marina y pesca litoral.

Según la investigación arqueológica³ y las fuentes históricas más antiguas⁴, los animales que poseían los primitivos habitantes de El Hierro —los bimbaches— eran el cochino, la cabra y la oveja. Todos ellos se criaban sueltos (pastoreo de suelta) aprovechando, a lo largo del año, la masa herbácea y el matorral que crecía en las dos grandes zonas en que, tal como informan los primeros allegados europeos, se dividía el paisaje insular, diferente al que contemplamos en la actualidad, máxime si consideramos el intenso retroceso de la masa boscosa que cubría la parte alta de la Isla⁵.

Los datos que sobre la ganadería aborigen nos han proporcionado los cronistas y primitivos historiadores son escasos y, frecuentemente, producto de la impresión y la extrañeza. Abreu Galindo manifiesta que el ganado (caprino, ovino y porcino) calmaba la sed en los veranos muy secos cavando en la tierra y extrayendo las raíces de helechos y gamonas⁶. Él, igual que otros autores, también se refieren al palo o astia, de esencial ayuda en los recorridos llevados a cabo, por los parajes isleños, principalmente sus escarpadas costas⁷.

Por otro lado, el ganado representaba la riqueza más notoria, observado en capítulos tales como entregar reses hermosas para sellar los enlaces matrimoniales; en el distinguo concerniente a la forma de sus entierros...⁸. Materializando, de otro lado, apartados tales como la vestimenta; elaboración de colgantes, agujas, punzones... de hueso; motivos grabatiformes zoomorfos; y, como es bien sabido, en la alimentación, consumiéndose productos como

³ JIMÉNEZ GÓMEZ, Marfa de la Cruz: 1985.

⁴ SERRA, Elías y CIORANESCU, Alejandro: 1960, p. 154.

⁵ SERRA, Elías y CIORANESCU, Alejandro: 1960, p. 154.

⁶ ABREU GALINDO, Fray Juan de: 1977, p. 86.

⁷ ABREU GALINDO, Fray Juan de: 1977, pp. 88-89; SERRA, Elías y CIORANESCU, Alejandro: 1960, p. 234; FRUTUOSO, Gaspar: 1964, pp. 132-133.

⁸ ABREU GALINDO, Fray Juan de: 1977, pp. 86, 89.

leche, manteca o carne, indicando los resultados de que disponemos un predominio de la de oveja y cabra con respecto a la de cochino⁹.

Pero la figura del cochino está presente también en el capítulo de las creencias, con apreciaciones que aparentan trascender entre lo religioso y la mitología. Según Abreu Galindo, los naturales de El Hierro adoraban «*dos dioses ídolos, que los fingían macho y hembra. Al macho llamaban Eraoranzan y a la hembra Moneiba*», a quienes rogaban para solicitar la lluvia delante de dos roques cumplidos ubicados en el término de Bentayca. Ahora bien, siempre y cuando las lluvias no llegaran —tras las invocaciones que a base de lastimosos llantos, gritos y balidos del ganado se hacían en torno a los peñascos «*que hoy llaman los Santillos de los Antiguos*»— un personaje, «*a quien ellos tenían por santo*», iba a Tacuytunta, a la Cueva de Asteheyta, en busca de «*un animal en forma de cochino, que llamaban Aranfaybo*», medianero entre los humanos y sus creencias superiores, teniéndolo «*dando gritos y voces en procesión, a la redonda de aquellos dos riscos*», hasta que hubiese llovido suficientemente¹⁰. Tacuytunta es voz preeuropea (ta-kwntu-n-ta) que, según la opinión de D. Wölfel, quiere decir el «lugar de los balidos»¹¹.

Que el cerdo fuese considerado en El Hierro como animal totémico —rasgo común a pueblos norteafricanos¹²— tiene que ver con el hecho de que aquel animal no tendría problemas alimenticios, buscando raíces de helechos con su trompa, ejemplo que en una fecha más o menos próxima seguirían los humanos, lo que determinaría su condición de animal ritual, privilegiado, que gozaría del eterno favor de la deidad primitiva herreña.

La propia significación del término Aranfaybo guarda relación con lo que aquí se ha dicho sobre el particular y, por extensión, con la importancia de la recolección de raíces de helechos en el quehacer de la dieta alimenticia primitiva. La voz Aranfaybo se desglosa de la siguiente manera: Aran + fay + bo. Aran es uno de los pocos sustantivos bimbaches que, por su notable trascendencia económica y cultural, ha llegado hasta nosotros con el significado de

⁹ MARTÍN OVAL, Mercedes y OTROS: 1985-1987, pp. 236-239.

¹⁰ ABREU GALINDO, Fray Juan de: 1977, pp. 90-91.

¹¹ WÖLFEL, D. J.: 1965. p. 453.

¹² BERTHIER, André: 1950, p. 43; GSELL, S.: 1927, p.3; JOLEAUD, L.: 1935, pp. 330-331.

«raíces de helechos que usaban por pan, que llamaban haran»¹³; en el Diccionario Kabylio-Francés de J. M. Dallet, el verbo fay se traduce por sacar, extraer, perforar, horadar, hacer brotar... y aparece regido igualmente como verbo de cualidad, es decir, se conjuga según esquemas propios, siendo sinónimo de estar gordo, grueso, corpulento, estar abundante, abundancia¹⁴; bo es pronombre afijo del nombre especial para pretérito de los verbos llamados de cualidad que se haya en desuso¹⁵. Por todo lo expuesto, deducimos que el vocablo Aranfaybo significa «el que extrae las raíces» o «el que extrae con abundancia las raíces».

Después de la conquista europea

Razones económicas (captura de esclavos, obtención de la orchilla...) motivaron, como ya señaló en su día el profesor Elías Serra¹⁶, la conquista europea de la isla de El Hierro, emprendida a comienzos del siglo XV por el caballero normando Juan de Bethencourt.

A lo largo de las centurias siguientes, y hasta el momento actual, ha llamado poderosamente la atención el retroceso de las tierras de pastoreo de suelta en beneficio del avance progresivo de los cultivos.

Al «*Escribano Público de Cabildo y Guerra*», Bartolomé García del Castillo, debemos la recopilación y reforma de las antiguas ordenanzas de la isla de El Hierro en el año 1705¹⁷, adecuándolas a la situación de la época, las cuales estuvieron vigentes —en opinión de Peraza de Ayala, que también nosotros compartimos— hasta 1886¹⁸. Según el documento citado, la Isla se dividía, con sus límites correspondientes, en las partes siguientes: Dehesa, Montes, Montañas, Pinal, Golfo, Nisdafe, «*Asofa de La Albarrada adentro*», Lomos y Vega¹⁹.

¹³ ABREU GALINDO, Fray Juan de: 1977, p. 88.

¹⁴ DALLET, J. M.: 1982, pp. 242-243.

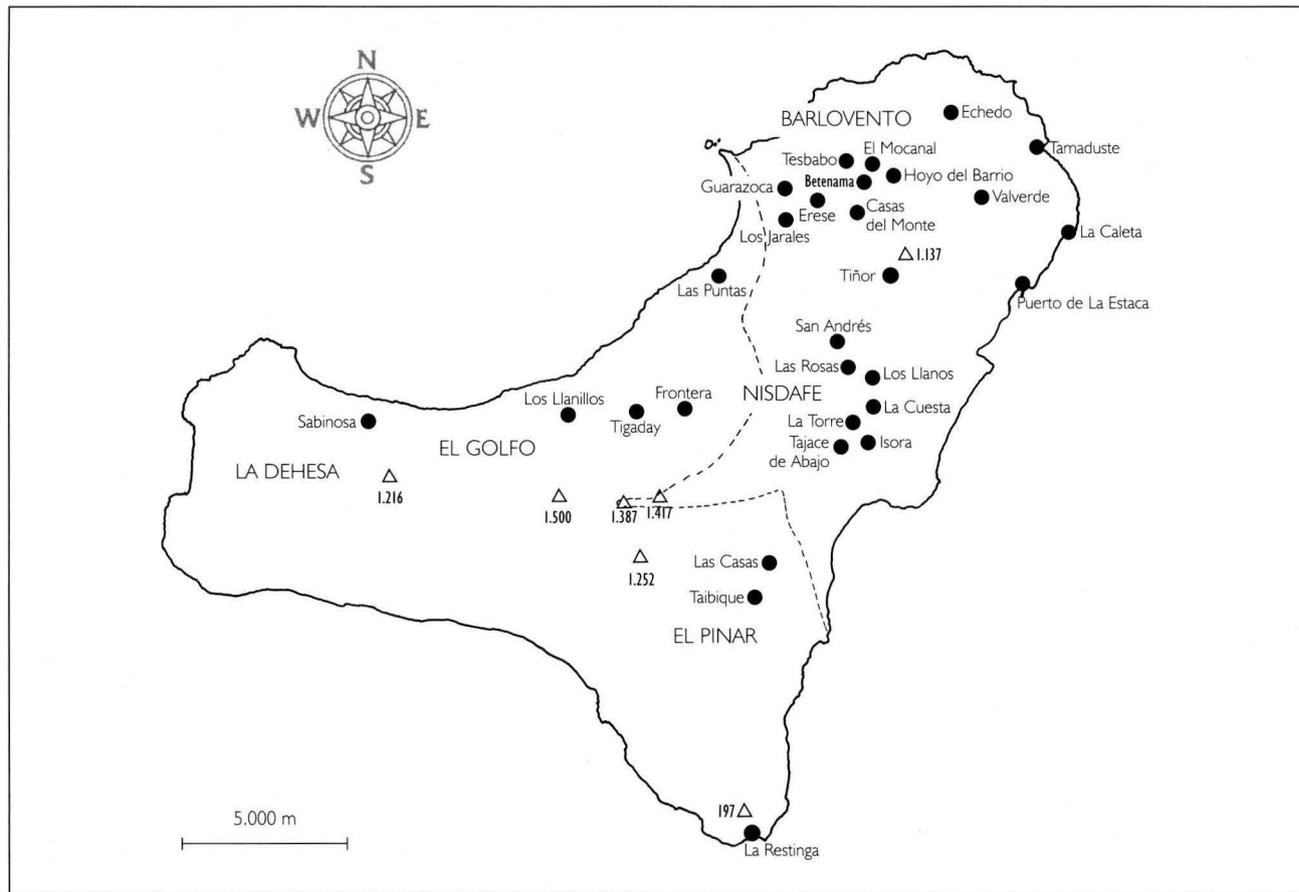
¹⁵ DALLET, J. M.: 1982, pp. 242 y 1.025.

¹⁶ SERRA, Elías y CIORANESCU, Alejandro: 1959, pp. 149-150.

¹⁷ PERAZA DE AYALA, José: 1928.

¹⁸ PERAZA DE AYALA, José: 1928, p. 271.

¹⁹ PERAZA DE AYALA, José: 1928.



Mapa de la isla de El Hierro.

Sin duda alguna, los primeros conflictos entre pastores y labradores tuvieron lugar en El Valle de El Golfo, relacionados con el cultivo de la viña. La limitada expansión de los plantíos de vid —que determinaba inclusive que se importara vino, tal como relatan los Synodales del Obispo Cámara y Murga en 1631²⁰— es la razón por la que las autoridades locales pasaron de favorecer el libre pastoreo (provisión señorial de 1576, permitiendo que los cerdos pastasen con libertad durante el verano entre las viñas) a la total prohibición de esa práctica en 1700²¹.

En la costa de Asofa, según las ya citadas ordenanzas, se permitía que los ganados anduvieran sueltos tanto en invierno como en verano. Se autorizaba el libre tránsito de los animales en los montes, de donde debían salir, lo mismo que de La Dehesa, en el mes de febrero, pudiendo tan sólo permanecer, a partir de entonces, los carneros y cerdos. Y se le otorga gran importancia al elemento agua; las fuentes parecen estar orientadas al consumo humano, como acaece con la de Asofa, donde la que sobra se destina a las yuntas, prohibiéndose la avenencia de cabras, ovejas y cochinos; la presencia de estos últimos animales tampoco se permite en las fuentes de Binto (La Dehesa) y Antón Hernández (El Pinar), protegiéndolas con cercas y puertas. El testimonio de las ordenanzas ayuda a comprender el gran peso específico que tenía la ganadería, compuesta esencialmente por ovejas, cabras y cochinos. Quedaba terminantemente prohibido aprehender ganado salvaje o guanil (sin marcar); en cuanto al ganado manso, debía marcarse mediante señal a registrar ante el Escribano del Cabildo²².

A ese tradicional y prolongado bagaje pastoril alude la oralidad cultural, así como autores que cubren el espacio cronológico comprendido entre el siglo XVI y el XIX, según referencias —respectivamente y por ejemplo— de Gaspar Frutuoso («*hacen muchas chacinas de ganado menor, hay muchos puercos que se crían en los helechales*»)²³ y de Escolar y Serrano («*Sus habitantes más bien son pastores que labradores, y el gusto decidido que tienen es este género de*

²⁰ Constituciones Synodales...: 1631.

²¹ DÍAZ PADILLA, Gloria y RODRÍGUEZ YANES, José Miguel: 1990, pp. 321-325.

²² Valoraciones extraídas a partir de la obra PERAZA DE AYALA, José: 1928.

²³ FRUTUOSO; Gaspar: 1964, p. 137.

vida y será por mucho tiempo el más grave obstáculo para sus adelantamientos y prosperidad (...)»²⁴.

El lento desarrollo agrícola que en los inicios de su historia conoció la isla de El Hierro, y la consiguiente y perdurable orientación ganadera, reservando vastos espacios para pastoreo, guarda relación con los siguientes factores:

- a. Las propias condiciones naturales, recrudescidas por la ausencia de corrientes de agua.
- b. La tradición pastoril imperante en época preeuropea —puesta de manifiesto a través de la abundancia de cochinos, cabras y «*muchas ovejas*»— a la que alude, ya, la crónica *Le Canarien*²⁵.

Con la letra y el espíritu de las antiguas Ordenanzas se identifica, todavía hoy, la presencia de determinados territorios comunales, orientados a la práctica pastoril. Se trata, esencialmente, de La Dehesa, el monte de pinos y el Monte de Dentro o de El Golfo.

Constantes históricas insulares como han sido las secas, las plagas de cigarrón o la emigración a América, aparecen reflejadas en el desenlace de la vida de los cochinos, tal como pretendemos anotar en las siguientes líneas.

En la memoria de los herreños se ha transmitido el recuerdo de los años lluviosos y los deficientes en lluvias:

*«En tiempos de los viejos llovía en octubre y noviembre, pero los viejos también lo pasaban mal a veces. Yo me acuerdo cuando chiquitito no matar los cochinos porque no había agua. Y venir los del Pinar a Tincos a buscar agua en esos foles»*²⁶.

Ante las acometidas de las terroríficas plagas de cigarrón se recurrió a procedimientos de devoción (exorcismos...) y a otros de sentido más racional, como el consistente en soltar cochinos y gallinas para que se los comieran, práctica frecuente en la Meseta de Nisdafe.

²⁴ ESCOLAR Y SERRANO, Francisco: 1807.

²⁵ SERRA, Elías y CIORANESCU, Alejandro: 1965, p. 76.

²⁶ Información oral de don Emérito Castañeda Padrón, 55 años. San Andrés (Valverde), VIII-1977.

Durante los episodios de la emigración clandestina a América, en cada pueblo solía haber un individuo encargado de recoger el dinero que costaba el importe del viaje. Había quien no lo poseía, dándose el caso de irse a cambio de una determinada cantidad de productos agrícolas, de una vaca o de una cochina²⁷, animales que eran sacrificados con el fin de llevar su carne salada, consumiéndola en el transcurso de la travesía.

LA ANTIGUA FORMA DE CRIAZÓN

Cochinos y cochineros

Durante mucho tiempo (hasta la época de la Guerra Civil española, 1936-39) los cochinos, como las cabras y las ovejas, se criaron sueltos²⁸, permaneciendo la mayor parte del año en el monte de laurisilva del Valle de El Golfo. Sus propietarios se dedicaban a vender lechones y cochinos a los vecinos, quienes los engordaban en chiquereros próximos a las viviendas. Después del momento histórico señalado más arriba, la costumbre se extinguió y el territorio de los cochinos se limitó, pura y exclusivamente, a corrales domésticos, que antiguamente tenían sus muros de piedra seca y más modernamente de bloques de cemento.

La voz piara no se utiliza en la Isla. Para el conjunto organizado y controlado de reses porcunas, igual que acaece en las de cabras y ovejas, la palabra usada es la misma: manada. Su cómputo, tradicionalmente ha sido duodecimal. Cuando el número de componentes oscila en torno a la docena, se le dice jabardo.

La mayoría de los primitivos cochinos herreños eran de color negro (había algunos amarillos y otros pintado de blanco y negro), alargados o tirados, raramente superaban los 70 kilos de peso. El cochino apropiado para el monte era el de trompa alargada: *«los de trompa corta le decíamos cochino palmero, no*

²⁷ Acaeció con uno de los viajeros del Saturnino (1949): *«Zamorita el de la cochina»*.

²⁸ Así lo recoge las antiguas ordenanzas del Cabildo herreño, recopiladas en 1705. Se prohíbe su acceso directo a las fuentes y se concretiza lo concerniente a sus zonas de cría, así como la temporada de permanencia en las mismas (PERAZA DE AYALA, José: 1988, pp. 46-47 y 50-51).

sé por qué, pal monte no servían, no podían trabajar, sacar el helecho»²⁹. Todos nuestros informantes han hecho mención al olor y sabor de la carne, circunstancia afín a los que se criaban sueltos o en chiquereros, comprados a los cochineros, criándose también estos últimos de una forma más natural a como se alimentan en la actualidad:

«La raza de cochinos, eso es lo que yo no me canso de pensar, eran cochinos tirados, eran cochinos largos, los máximos que podían pesar setenta kilos, era casual que llegaran (...). Aquellos colmillos y aquellos cochinos eran mucho más grandes porque yo me acuerdo de ir chico con él y yo cuando vía esos cochinos de padre que saltan los colmillos pa fuera les cogía miedo (...). Pero eran negros, completamente negros, ellos eran tirados, barriga no tenían ninguna, pero tú matabas un cochino desos y todo era carne colorada, eso era gusto carne, hoy no es carne de cochino (...).»³⁰

«Había algunos blancos, pero pocos, otros pintados, la mayoría era negros (...) más pequeños que los de hoy, lo que era la carne más saludable, más sana, una carne buena. El día que se mataban los cochinos... En toda casa casi todos los años se mataba un cochino; estaban friendo la carne y el olor le llegaba a usted allá ni se sabe, y el sabor al comerla, mientras que ésta no sabe usted qué está comiendo ni tiene gusto a carne. Porque la carne de los cochinos que se criaban en el monte era mejor que el que se criaba en casa, porque comía vegetal, hierba, creces, helechos y era una carne mejor, pero los que se criaban en casa también porque era a base de mora de los morales, higos tunos, higos frescos, es distinto a la comida que se le echa hoy, era una carne muy sabrosa. Y creo también que la carne de cochino negro, que yo hace mucho tiempo que no los veo, sea mejor que la del blanco»³¹.

Esa raza de cochinos de monte raramente se enfermaba: *«los cochinos antes eran tan saludables que el ver morir un cochino era una cosa rara; desde que em-*

²⁹ Información oral de don Gregorio Padrón y Padrón, 71 años. La Laguna (Tenerife), 25-IV-1983.

³⁰ Información oral de don Eloy Quintero Morales, 54 años. La Laguna (Tenerife), II-1982.

³¹ Información oral de don Gregorio Padrón y Padrón, 71 años. La Laguna (Tenerife), II-1983.

pezó a mezclarse la raza de los cochinos, empezó la enfermedad de los cochinos»³². Todo lo más consistía en darles agua de malva, «porque él de por sí es cálido», tal como hizo en cierta ocasión el viejo cochinero de El Pinar don Eloy Quintero Morales, a quién le sorprendió un día excesivamente caluroso cuando los trasladaba desde La Dehesa hasta el monte.

Entre los antiguos cochineros acerca de los cuales hemos recogido información, algunos de ellos³³ ejercieron también como pastores de ovejas. Otros³⁴ fueron en esencia destacados y afamados criadores de cochinos.

Cuando en la casa del criador de cochinos se disponía de varios animales, era costumbre (como aún acaece en las unidades domésticas de los pueblos) que el cuidado de los mismos se distribuya entre los varones que la habitaban: «un hermano, el segundante a mí, criaba diez o doce cabras; dos criaban las vacas; el más viejo con las mulas transportaba el petróleo pal Faro de Orchillas, llevaba también lentejones de otros pa embarcar hacia Canaria; y él (el padre), se entendía con los cochinos»³⁵.

Varias fueron las familias que se dedicaron a criar cochinos en el monte. De la última generación de cochineros son recordados Antonio Fonte (de Tiñor y El Golfo), «los Duques» (El Golfo), Esteban Padrón (conocido por «Esteban Solo», de La Cuesta y El Golfo) y «los Santos» y Eloy Quintero (ambos de El Pinar)³⁶. Algunos desempeñaron el oficio por tradición paterna:

«En el tiempo de mi abuelo los criaba, eran nombrados; estaba don Juan Bautista, estaba unos viejos que los llamaban “el Santo”, que todavía

³² Información oral de don Eloy Quintero Morales, 54 años. La Laguna (Tenerife), II-1982.

³³ Es el caso de «los Santos» de El Pinar. O Juan Quintero, de La Albarrada (Valverde).

³⁴ «Los Gadejas» de El Pinar y «Los Duques» y Esteban Padrón de El Golfo.

³⁵ Información oral de don Eloy Quintero Morales, 54 años. La Laguna (Tenerife), II-1982.

³⁶ Agradecemos dicha información a don Eloy Quintero Morales, hijo de don Eloy Quintero Morales, de Taibique (El Pinar); a don Gregorio Padrón y Padrón, hijo de don Esteban Padrón (de El Golfo); y a don Francisco Morales, Francisco «Santos», nieto de Francisco Morales, «Pancho Santos», iniciador del apodo con el que se conoce a su familia. El viejo Francisco Santos, que llegó a poseer también y coetáneamente ovejas, se hizo acreedor del mismo al disfrazarse un año de Santo por la fiesta de los Carnavales.

está en El Jaral la Cueva del Santo, la Cueva de Juan Bautista, que también tenía en el Monte Dentro, en El Golfo estaban los Duques que también los criaban. Era una raza de gente que eran los únicos que los criaban y en El Pinar estaban “los Santos” y la raza mi padre que le decían “los Gadejas” (...). Hoy en lo que se ha podido identificar en las lenguas ésas, dicen que provenían de guanches, no sé»³⁷.

Otros se iniciaron tras la cesión de uno o más lechones por parte de los cochineros más viejos. Esteban Padrón, cochinerero de El Golfo, le regaló con tal fin una lechona a su sobrino Andrés Castañeda y otra a «Bernabé Duque». A partir de entonces, «los Duques» *«se hicieron con cochinos y con dinero»*, llegando a comprar una propiedad que está situada en lo alto de El Golfo, en Jaranita, donde hay una casa, un chiquero grande para los cochinos y un aljibe. Todo ello le supuso un gasto de 400 pesetas (*«en aquel tiempo, que eran cinco onzas»*), acrecentando desde allí la cría de cochinos³⁸. Según se desprende del siguiente texto y de otras informaciones orales recogidas en la Isla, la cría de cochinos en Jaranita debió ser más antigua, remontándose a la época del personaje citado en el mismo, don Juan Bautista:

«En Jaranita hay una casa grande, era de don Juan Bautista. Mi abuelo Saturnino era el medianero. A los cochinos los llamaban con una bocina, los tenía arregostados con millo. Era una finca. Después la compró uno del Pinar, después don Ramón Méndez, después Bernabé. Eso tuvo que ser un remate, como lo fue La Punta de La Dehesa. Antes había una casa, el aljibe, cochinos y castañeros»³⁹.

Al parecer, antiguamente, entre los cochineros llegó a existir, tal como sucedía entre los ovejeros, una especie de autoridad o alcalde:

³⁷ Información oral de don Eloy Quintero Morales, 54 años. La Laguna (Tenerife), II-1982.

³⁸ Información oral de don Gregorio Padrón y Padrón, 70 años. La Laguna (Tenerife), XI-1982.

³⁹ Información oral de don Benito Padrón Gutiérrez, 62 años. Tigaday (Frontera), VIII-1977.

«Entre ellos de más viejo sí los había y uno era el que mandaba, porque según me contaba mi abuelo tenían su sitio, allí no iba el ganada pa dejarlos pa los cochinos y ellos se respetaban eso porque tampoco a los cochinos los llevaban a apastar al sitio que era pal ganado»⁴⁰.

El régimen de pastoreo

El monteverde era para los cochinos su principal fuente de vida. Allí solían permanecer la mayor parte del año, *«de verano y de invierno»*. En los meses más fríos (estación del verde) se alimentaban principalmente de hierbas, lombrices, del fruto de las hayas o creces cuando caían al suelo... y de las timbocas que nacen al pie de las jaras (*«no son redondas, cumpliditas, como una bujía, así»*), vegetal abundante en determinados lugares del monte de El Golfo, como es el caso, por ejemplo, del denominado Andén de las Jaras, en el lado este de la mencionada formación boscosa. En el verano (estación del pasto) su base alimenticia la constituían las raíces de helechos. Los mencionados vegetales crecían, sobremanera, en determinadas partes de dicha formación vegetal, en ocasiones destacadas a través de la toponimia: La Helechera (lugar próximo al Camino de Jinama), El Barranco del Crezal (en el camino que desde Sabinosa conduce hasta El Pinar: *«pasabas tú por el camino y pisabas las creces»*). Eran las propias cochinas madres y en ocasiones el dueño de la piara, quienes iniciaban a los lechones en el ardid de cavar y comer las raíces del helecho:

«Y ellos cavaban el helecho con la trompa, sacaban la raíz del helecho porque en el verano en el monte no hay otra cosa que el helecho (...). En el invierno no le cavan el helecho, pues véase a ver, como tienen otros comedíos, o que no les sabe bien. El cochino le empieza a cavar el helecho, y si no es bueno lo dejan y abren otro. Donde usted vea que siguen sacándolo, trabajándolo, ése es helecho bueno, ellos conocen al probarlo el que es bueno y el que es malo (...). Veces mi padre, en paz descansa, le hacía una zanjita con una guataca al pie de las matas pa que ellos empezaran; y otra

⁴⁰ Información oral de don Eloy Quintero Morales, 54 años. La Laguna (Tenerife), II-1982.



Vista del Andén de las Jaras (Monte de El Golfo. Frontera).

*vez no, cochinos viejos que está ya práctico y después los cochinos nuevos se guían por ellos (...)*⁴¹.

*«No, por ejemplo, quien no haya visto eso. Pare una cochina y después los lechones ya próximos a estetarlos, los ven las madres escarbándoles delante los jocicos dellos pa que ellos coman también; y si no, allegaban, sacaban ellas la penca de abajo y se lo echaban con el jocico, entonces los ves tú a ellos escarbando también»*⁴².

⁴¹ Información oral de don Gregorio Padrón y Padrón, 71 años. La Laguna (Tenerife), II-1983.

⁴² Información oral de don Eloy Quintero Morales, 54 años. La Laguna (Tenerife), II-1982.

Igualmente, y desde los tiempos más antiguos de la historia insular, los helechos han desempeñado un importante papel en la dieta alimenticia humana. En los últimos siglos, incluso en momentos de la primera mitad del XX, contribuyeron a paliar mucha hambre. Se ha dicho que el carácter sagrado que tuvo el cochino entre los antiguos bimbaches, asunto al que ya nos referimos en páginas anteriores, se debió a la circunstancia de que fue aquél, hurgando en el suelo a fin de encontrar raíces, quien orientó a los humanos en tiempos de escasez⁴³. Con lo últimamente expuesto, mucho tiene que ver el texto que a continuación presentamos:

«El cochino va y con su trompa escarba el helecho; si es dulce lo sigue cavando y si es amargo lo deja. Y ahí es donde se basaban los viejos; cuando vían que el cochino cavaba por allí, lo cavaban ellos»⁴⁴.

Cada cochinero tenía sus vueltas en los diferentes parajes por donde deambulaba su piara: *«en el monte y allá antes de llegar de Sabinosa, donde le dicen El Derrabado»*. Según las épocas y circunstancias, se refugiaban en cuevas o procuraban sus propios lechos: *«ellos hacían su cama ellos mismos, al tronco un árbol, de un haya, ellos ajuntaban helecho y qué sé yo, hacían su cama»⁴⁵.*

Los cochinos acostumbraban a permanecer en una determinada zona, sin llegar a mezclarse los componentes de un grupo con los de otro. Se establecía así la repartición del espacio disponible, siempre bajo el control de los cochinos padres quienes velaban por las cochinas parideras, especialmente cuando el territorio propio era ocupado por algún cochino macho de otra manada, hecho que raramente solía originarse:

«Las vueltas de los cochinos, mi padre como los tenía ya tan amaestrados porque unos se van amaestrando con otros, porque los que van naciendo, entonces, pues, los cochinos ellos solos de por sí también se van adap-

⁴³ Información oral del Profesor don Juan Álvarez Delgado.

⁴⁴ Información oral de don Gregorio Padrón y Padrón, 71 años. La Laguna (Tenerife), IV-1983.

⁴⁵ Información oral de don Gregorio Padrón y Padrón, 71 años. La Laguna (Tenerife), II-1983.

tando, ellos tienen su zona y se reúnen todos, caminan todos juntos. Félix Duque, el padre de un tal Félix que tiene ahora 70 años, que era más o menos de la edad de mi padre, pues también los tenía, y los tenía en otra zona y no se mesturaban unos con los otros»⁴⁶.

Cada día («y si todos los días no, cada dos o tres días») el dueño de los animales les daba vuelta, lo que trasluce este elocuente texto:

«Sardinias en aceite a cuatro perras y a media peseta; el que las compraba era el rico. Mi padre criaba cochinos en el monte; yo también crié antes de la guerra. Mi padre le dio a un sobrino, Andrés Castañeda, de Los Corchos, una lechona para que la criara con las del. Y ése, el pobre de mi pariente Andrés, era arriero, se ganaba la vida con las bestias. Él llevaba los curas al Pinar, a la iglesia, a decir misa. Como se crió con eso, siempre tenía la peseta, porque estaba ganando la peseta. Y ahora, cuando íbamos a ver los cochinos al monte, él llevaba un pan que valía tres perras y una lata de sardinias que valía cuatro. Y él, el pobre, más bien porque yo lo comiera apenas comía. Por eso cada vez que lo vía, le decía: tío, ¿cuándo vamos a los cochinos? Y se lo decía por el pan y las sardinias, porque siempre llevaba el pan y una lata de sardinias»⁴⁷.

Se iba a ver los cochinos con el fin de comprobar de qué manera se encontraban o si faltaba alguno, partiendo de inmediato a buscarlo con la ayuda del palo y del perro («tenía un perro bueno pa ellos también»), quien seguía el rastro del animal extraviado; otras veces el perro le servía para escardar a los animales que se introducían en las fincas ajenas próximas al lugar donde se encontraban. En verano los cochinos bebían agua, razón por la que a diario o al tercer día la cargaba el cochinero desde la casa (también tuneras, sobrantes del hogar...), depositándola en el dornajo que para tal fin tenía en el monte. De castañero era el que, en Las Esperillas, poseía Gregorio Padrón, conjuntado a un corral de paredes de piedra seca, adosado a una cueva.

⁴⁶ Información oral de don Eloy Quintero Morales, 54 años. La Laguna (Tenerife), II-1982.

⁴⁷ Información oral de don Gregorio Padrón y Padrón, 74 años. La Cruz Alta (El Golfo. Frontera), XI-1986.

Lo primero que hacía el dueño de los animales era convocarlos en torno suyo. Alguno de los cochineros, siguiendo el ardid utilizado por los ovejeros y cabreros, acostumbraban a poner a varios de sus animales un cascabel con la intención de localizarlos más fácilmente:

«Lo que se le ponía es un cascabel; a todos no, uno, porque como los demás se guiaban por aquél, ya oyendo el cascabel sabía que los demás estaban por allí»⁴⁸.

Llamaban a los cochinos empleando voces especiales: «*vénaca, vénaca*». Otros silbaban, procedimiento que antaño (cuando las distancias eran mayores y las vías de comunicación más parcas) estuvo ampliamente generalizado:

«Unos menos, otros más, pero todos. Eso de silbar venía por tradiciones, de la raza de mis bisabuelos. Él (su padre) los tenía acostumbrados al silbo, él silbaba muy bien, él daba un silbo muy fuerte (...) porque ahora mismo ya pueden silbar veinte que mi hermano está en medio y yo lo conozco»⁴⁹.

Cuando no se sabía silbar, o cuando no acudían, lo que se interpretaba como que se encontraban demasiado lejos, se recurría a tocar la bocina (caracola marina de gran tamaño): «*tenía una bocinita, llegaba y no venían, tocaba dos bocinazos y enseguida los cochinos venían rápido (...); mi padre crió y murió acordándose de ellos, esta era la bocina que él tenía y ésta no sale de aquí»⁵⁰.*

La estrategia seguida para que los cochinos acudieran, no era otra que la de tenerlos arregostados desde pequeños, llevándoles comida:

«Nombres nunca le ponían porque él allegaba, iba, se ajuntaban en casa como digo una vez en semana o dos las cáscaras que se pelaban las papas y eso, se iban ajuntando en una canasta o una barqueta, después

⁴⁸ Información oral de don Gregorio Padrón y Padrón, 71 años. La Laguna (Tenerife), II-1983.

⁴⁹ Información oral de don Eloy Quintero Morales, 54 años. La Laguna (Tenerife), II-1982.

⁵⁰ Información oral de don Eloy Quintero Morales, 54 años.



Don Eloy Quintero Morales rememorando el toque de bocina.
Taibique (El Pinar. Frontera), XI-1991.

todos esos desperdicios se los llevaba y no hacía más que llegar allí, dar un silbo y entonces si por el silbo no sentían, porque estaban muy lejos, tocaba la bocina y venían corriendo, gruñendo apurados a donde echaba la comida (...). Entonces me contestó, dice: mira hijo, si tú hoy vas a casa un vecino y te da una pelota de gofio con queso, ¿mañana qué vuelves a hacer?, volver. Entonces él allegaba y la comida que reuníamos en la casa, como por ejemplo el suero de los animales que lo iba guardando y lo llevaba en foles, las cáscaras de las papas, tunos, tuneras y grano que se sembraba. Entonces tocaba la bocina y eso eran gruñidos muy fuertes por ir a lo que uno les llevaba»⁵¹.

⁵¹ Información oral de don Eloy Quintero Morales, 54 años. La Laguna (Tenerife), II-1982.

Después de dejarles la comida en el dornajo y de observarlos, se volvía para la casa, no se quedaba en el monte. Cuando había que coger algún cochino al objeto de venderlo o matarlo, el papel del perro era esencial. Es muy probable, aunque no hay memoria de ello, que el procedimiento seguido fuese similar al desarrollado por los pastores gomeros en el Monte del Cedro: tocaban al cochino que interesaba con el palo y, como un rayo, el perro se tiraba a la oreja sin soltarlo. Esos perros —«*perritos criollos*»— tenían fama de ser bravos y ligeros:

«El perro que había antes era muy bueno; pa animales, mejores que los que hay hoy. Era parecido al lobo, de muchos colores, ablancazados, oscuros»⁵².

«Le costaba trabajo pa desepararlo (de la piara) pero desde que lo separaba ya enseguida la perra se entendía con él y no le soltaba las patas (...). Bueno, él tenía una perra pequeña que la llamaba Fineza, que la tenía expresamente pa eso, no era de estos perros que hay hoy grandes ni nada, sino unos perros pequeños, tirados (alargados), era buena»⁵³.

Ya hemos referido que el monte de laurisilva era el lugar donde los cochinos pasaban la mayor parte del año. Algunos meses, bien sea porque escaseaba la comida o aprovechando determinadas circunstancias, los cochineros sacaban a sus animales de aquellos parajes monteros trasladándolos a otros lugares de la Isla.

El viejo cochinero de Taibique (El Pinar), perteneciente a la raza de «los Gadejas», don Eloy Quintero Morales, conducía sus animales a La Dehesa por el «*tiempo del escarabajo*», cubriendo el recorrido a pie: «*pueden ser bien doce o quince kilómetros y los trasladaba caminando igual que un pastor traslada las cabras o el ganado*». En La Dehesa, el escarabajo marca el tiempo y era elemento relevante en lo concerniente a la dieta alimenticia de los cochinos:

⁵² Información oral de don Gregorio Padrón y Padrón, 71 años. La Laguna (Tenerife), IV-1983.

⁵³ Información oral de don Eloy Quintero Morales, 54 años. La Laguna (Tenerife), II-1982.

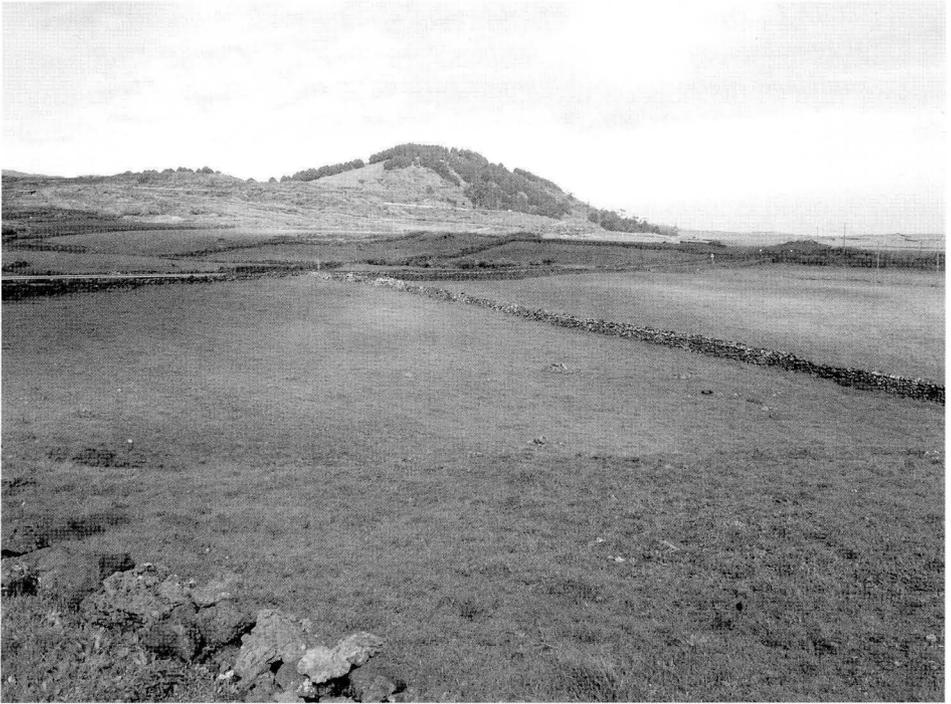
«A La Dehesa era el tiempo del escarabajo, que son los meses cuando el escarabajo entonces ya sale también a comer hierba y entonces ves tú cantidades enormes. Y ahí había una parte que si en caso de que le fallara el escarabajo también tenía helecho, comían otra clase de bicharracos, hierbas...»⁵⁴.

Aparte de éstos y otros productos que la voracidad de los puercos encontraba en el medio natural, al menos una vez a la semana su propietario les llevaba frutas, granos, cáscaras, etc, además del agua que recogía en la Fuente de Rodrigo o que traía de la propia casa. El agua y la comida de los animales las cargaba a lomos de caballo y dos mulas de que disponía el grupo familiar. Las depositaban en un dornajo, a la sombra de la cueva que en aquellos parajes acostumbraban a tener los distintos criadores de cochinos: Cuevas de Escobar, El Rincón (de don Eloy Quintero Morales), del Santo («*más abajo*»), la de don Juan Bautista («*abajo en El Jaral, todavía está el aljibe y la cueva allí*»)...

Por el «*tiempo del cigarrón*» («*si hay calor, en abril; si viene fresco, no nace, mayo es el tiempo*») los trasladaba a la Meseta de Nisdafe. En la parte de Jinama poseía un pedazo. Y, además, los vecinos veían con buenos ojos la presencia de los cochinos, tremendos devoradores de quienes han sido constantes y encarnizados enemigos de la agricultura herreña, contra los que se han usado diferentes técnicas de control, una de las cuales estuvo representada por la suelta de los astutos cochinos:

«El cochino en el campo es inteligente, como la persona humana en su sitio también, porque el cochino está en el campo en el tiempo del cigarrón y durante el día con el sol lo ves tú echado, pero tan pronto el Sol se pone que el cigarrón se echa, ahí lo ves comiendo porque entonces no vuela sino que se congrega al abrigo. Y por las mañanas temprano, como están serenos y no puede volar, él se congrega uno con el otro y está amontonado pa que le dé calor, entonces es cuando él aprovecha porque llena la boca de cigarrón. Después durante el día está bebiendo agua que le tenían sus dor-

⁵⁴ Información oral de don Eloy Quintero Morales, 54 años. La Laguna (Tenerife), 11-1982.



Detalle de la Meseta de Nisdafe.

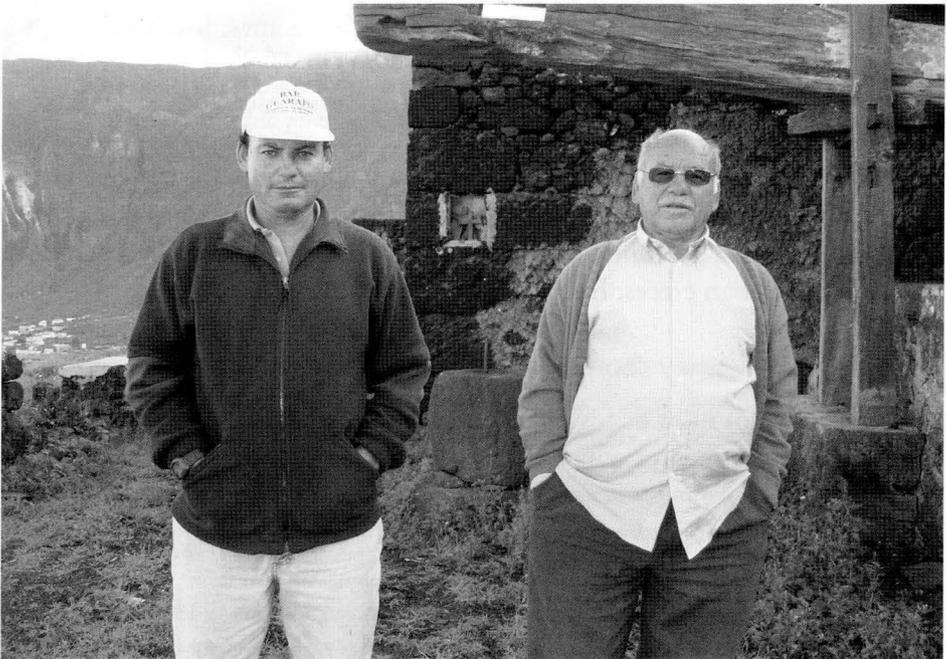
najos con agua, porque en la época ésa del cigarrón beben mucho agua (...) el agua no se la dejaban faltar, eran dornajos grandes que llevaban dos barriles, tres barriles»⁵⁵.

Algunos años, sobre todo los muy lluviosos, el citado cochinerero trasladaba a sus animales, unos cuantos días, al monte de pinos canarios: *«en tiempos de la nacida, pa que comieran nacidas, cuando revienta la tierra (después de llover), desde que la tierra revienta de eso allá hay mucho»⁵⁶.*

⁵⁵ Información oral de don Eloy Quintero Morales, 54 años. La Laguna (Tenerife), II-1982.

⁵⁶ Información oral de don Eloy Quintero Morales, 54 años. La Laguna (Tenerife), II-1982.

Don Esteban Padrón y su hijo don Gregorio Padrón y Padrón, cochineros de El Golfo, tenían a sus animales, la mayor parte del año, en el Monte de Dentro —zona oeste del mismo, próxima al paraje conocido por Las Esperillas— alimentándose con los productos naturales característicos, llevándoles, cuando la situación arreciaba, meses del verano, agua, tuneras, desperdicios del hogar y moras: «eres como *San Juan pa moras*»; estas últimas podían ser propias o se compraban a los dueños de los morales por dinero, trabajo...; se derramaban en el mismo recipiente donde se vertía el agua, exprimiéndolas con las propias manos; entendían que el aporte de las moras contribuía a conseguir «una carne sabrosa y olorosa, una carne buenísima como la del matz»⁵⁷. Sacaban a sus animales de la indicada formación boscosa uno



Don Juan Padrón Cejas y don Fidel Padrón González, respectivamente, nieto e hijo de don Gregorio Padrón y Padrón.

⁵⁷ Sobre lo comentado y el conjunto de la cultura del moral puede ampliarse información en el artículo: LORENZO PERERA, Manuel J. y OTROS: 1994.

o dos meses del año (octubre-noviembre): «*mientras duraran los higos tunos*», trasladándolos por el camino de la cumbre («*como una manada de ganado*») hasta la Meseta de Nisdafe, concretamente al pueblo de La Cuesta donde también poseían casa, disponiendo, además, de «*un sitio grande de tunos*» en el que se recogían canastas de higos que se le echaban a los animales quienes permanecían metidos en el interior de un gran chiquero próximo, alimentándolos también con cigarrones («*decían los viejos que el cigarrón era un engorde muy bueno pa la carne*»); para ello hacían zanjas en el terreno, de unos cuarenta por cuarenta centímetros, en las que los mencionados insectos —por la tarde, cuando se enfriaban— caían dentro, recogéndolos a la mañana siguiente, con una pala o las manos, al objeto de echárselo a los cochinos; también —por la mañana o la tarde, indistintamente— los azoraban con sacos para que cayeran en la zanja. Hubo años en que, además, los llevaron a La Dehesa: «*por la Virgen pa abajo, en La Hoya del Gamonal*», donde deambulaban sueltos comiendo pencas o batatas de gamona, escarabajos, lagartas u orugas de las tabaibas... En ese tiempo los cochinos enflaquecían, debido a que la comida del monte era más sustanciosa y alimentadora. Los tenían allí (Nisdafe y La Dehesa) con el propósito de mantenerlos mientras no lloviera. Después de llover, al comienzo de la estación del verde, volvían al monte donde encontraban creces, hierbas...⁵⁸

Ciclo de crecimiento y composición de la manada de cochinos

Al preguntar a los hijos de los dos últimos cochineros de El Hierro acerca del número de componentes que tenían las piaras de sus padres, uno de ellos refirió lo siguiente: «*que me acuerde yo, llevamos una vez a La Cuesta veintidós*»⁵⁹; y el otro: «*bueno, mi padre tuvo una época que crió cien y pico cochinos*»⁶⁰.

⁵⁸ Información oral de don Gregorio Padrón y Padrón, 71 años. La Laguna (Tenerife), II-1983.

Y de su hijo don Fidel Padrón González, 70 años. El Golfo (Frontera), IV-2005.

⁵⁹ Información oral de don Gregorio Padrón y Padrón, 71 años. La Laguna (Tenerife), II-1983.

⁶⁰ Información oral de don Eloy Quintero Morales, 54 años. La Laguna (Tenerife), II-1982.

En la primera de las manadas había un solo cochino padre o berraco; en la segunda, más numerosa, cuatro o cinco. El resto de los componentes eran cochinas hembras, capados y lechones.

Cuando había dos o más berracos, uno de ellos, el más viejo, que solía ser también el más fornido, ejercía la primacía sexual, enfrentándose en ocasiones (a mordidas) a alguno de los otros cuando estaban encaprichados por la misma hembra. La apariencia del cochino padre (*«ése era el rey»*) destacaba sobre el resto por su tamaño y estampa, descollando las dimensiones que alcanzaban sus colmillos (*«los colmillos le salían pa fuera»*), hecho que guarda relación con su edad y con el constante hábito y larga práctica de hurgar en la tierra buscando raíces y batatas:

«Por cierto que tuvo un cochino que fue un caso célebre. Tenía yo seis años y yo iba siempre con él, me llevaba montado en la escalera de la mula, a llevarle comida, claro, fue en tiempo de las cochinas en celo y él allegaba y como lo conocían pues nada, fue la primer vez que yo empecé a llorar pa que me llevaran, él no quería, pero me llevó. Pero resulta que yo allí con él, el cochino, el macho, el cochino padre todavía no había venido, habían varios más pero aquél era el que mandaba a todos. Y entonces cuando viene, yo no tuve cuentas con nadie sino al llegar corriendo y subirme sobre un haya. Claro que no hacía nada (...).»⁶¹.

Como ocurre entre los cabreros y ovejeros, se acostumbraba a intercambiar los lechones para padrear con la intención de *«coger raza buena»*. Para que la raza no se aflojara, los cochinos padres o berracos no se tenían más de dos o tres años:

«Mi padre nunca el mismo cochino lo tuvo dos años seguidos. El cochino padre, él decía que eso el abuelo lo tenía así y que era mejor, que eso mismo están haciendo hoy con ganado, lo mismo en vacas, el macho no lo dejan castear más de un año pa que la raza no se vaya degenerando»⁶².

⁶¹ Información oral de don Eloy Quintero Morales, 54 años. La Laguna (Tenerife), II-1982.

⁶² Información oral de don Eloy Quintero Morales, 54 años. La Laguna (Tenerife), II-1982.

Aunque los berracos estaban todo el tiempo con el resto de los miembros de la piara, no era usual que las cochinas parieran más de una vez al año:

«Respetaban, ése es el misterio tan grande que hay, que el animal con ser animal respeta más que la gente. Siempre parían en un momento determinado, venían a parir en este mes (febrero), ya habían pariendo y estaban pariendo ya hasta marzo, ya a partir de ahí ya era raro, alguna que se escapara»⁶³.

«Cuando ellas entraban en calor, cogían». Y parían después de «tres meses, veintidós días». Acostumbraban a hacerlo cuando se encontraban en el monte, separándose de la manada con la que volvían a juntarse cuando las crías caminaban diestras. Aunque hay «historias» para todo. Se dice que el cochino es un animal de mucho tino: «lo que tenían es mucho tino, donde fueron chiquititos ahí volvían siempre». El cochinero de El Pinar, don Eloy Quintero Morales, acostumbraba a llevar al pueblo, algún mes del verano, a las cochinas «que tenía pa cría, pa alimentarlas bien». Al lado de su casa tenía una huerta «que hoy la conoce la nueva generación (como) La Huerta de Eloy de los Cochinos, porque la tenía cerrada y allí se les echaba de comer y allí criaban»⁶⁴. Se refiere a los cochinos que traía para matar y a la cochina que, a lo largo de doce años, bajaba desde el monte, criaba en el pueblo y luego, con su prole, iba otra vez a dar con sus compañeros. No es extraño que a la vieja y sabia cochina le agradaran el gesto y los «higos tunos, paletas cocinadas, higos...» que el viejo Eloy le ofreció, junto a su casa, semanas antes de parir por primera vez:

«Por épocas también, cuando ya las cochinas estaban en celo muchas parían en el monte, pero tenía otras ya maestradas que parían en casa y luego, cuando los lechones ya estaban pa estetar ellos, solos se iban juntos con las cochinas a dar con los compañeros. Era uno de los casos más grandes que se ha visto: tuvo una cochina doce años, la cochina entraba en celo

⁶³ Información oral de don Eloy Quintero Morales, 54 años. La Laguna (Tenerife), II-1982.

⁶⁴ Información oral de don Eloy Quintero Morales, 54 años. La Laguna (Tenerife), II-1982.

con ellos todos juntos, venía desde que ella se abarruntaba a parir, amanecía la cochina en el pueblo que era lejos, pues como de catorce o quince kilómetros y venía sola, paría y al parir ya entonces la cuidábamos con otros cuidados del pueblo, con higos, con tunos, con granos que nosotros mismos cosechábamos y desde que ella creía ya que estaban pa estetar, ella sola en la noche se desaparecía y luego, a lo mejor el jueves o el viernes cuando día, los demás cochinos encontraban a ella con los lechones»⁶⁵.

En principio, los lechones se dejaban todos. La misma madre se encargaba de destetarlos, a los dos o tres meses, no dejándoles mamar. Era raro que las hembras se tuvieran más de seis años. La siguiente es otra historia recordada, la de una cochina «*muy inteligente*» que permaneció una docena de años dada su buena condición de criadora:

«Yo tuve una cochina doce años, en el monte, y la tenía por temporadas en el Risco de Jinama, donde nadie lo cree hoy, que son todos puras fugas, y salía, el cochino tiene una inteligencia muy grande, salía por la noche de ahí a comer papas al Jorado y volvía otra vez a entrar ahí. Estaba un señor cazando palomas, donde le dicen La Japula, una fuente que hay en el risco, y desde que ella oyera el tiro enseguida iba, que tenía que caminar fuga ¡eh!, a comerle las palomas que caían abajo. Y era el cazador Juan Cejas, de Los Corchos (...). Y una vez le dijo ese Juan Cejas a un pariente mío, Andrés Castañeda, dice: cualquier día le doy un tiro a la cochina que me está jodiendo cada vez que voy a cazar, me come las piezas. Dice: ni se te ocurra que la cochina es de mi tío Esteban. Eso no se me olvida a mí (...). Aquélla la tuve yo doce años, porque paría muchos y criaba bien. Y después hice un negocio con un individuo, con una mula, me dio una mula por la cochina (...), siempre paría doce, catorce, doce, catorce»⁶⁶.

⁶⁵ Información oral de don Eloy Quintero Morales, 54 años. La Laguna (Tenerife), II-1982.

⁶⁶ Información oral de don Gregorio Padrón y Padrón, 71 años. La Laguna (Tenerife), II-1983.

El destino de las cochinas que no quedaban preñadas (caso no demasiado repetido) o que no agradaban a su dueño para «*coger criazón*» fue el sacrificio, e incluso se las llegó a castrar, actitud que no fue muy usual:

«Otra cosa que me faltaba decirte. La cochina hembra también que no quería que pariera porque la vía... , que no la vía él que no le gustaba porque era pequeña o tal pa que hiciera cría, él la capaba (...). Entonces tú verás, era un acto criminal, pero ellos lo tenían así: hacían una hoguera y como él iba todas las semanas una vez o dos, con un leño caliente cuando entonces ellas entonces empezaban, le arrimaba el leño caliente y ya quedaban capadas»⁶⁷.

Los mismos cochineros se encargaban, además, de capar a los lechones machos, a los que se conoce con el nombre de capados y que al alcanzar un peso idóneo serían vendidos o sacrificados y con posterioridad comercializada su carne. Mediante esta práctica se controlaría sexualmente a la piara, se conseguía un engorde superior y se evitaría el olor a semen que acostumbraba a tener la carne del berraco o cochino padre cuando no se le trata debidamente en el momento de ser sacrificado:

«Bueno, el cochino padre, al tiempo que se mataba, uno le metía la puñalada y otro le sacaba los huevos, todo a la par, pero luego había que tener cuidado con otro huevo que estaba entre los huevos naturales y entre los riñones, que lo tienen dentro oculto, eso es dentro, ése había que quitarlo con cuidado, no esparramar nada en la carne porque entonces se perdía la carne, no servía»⁶⁸.

Los lechones se castraban cuando pequeños, antes de destetarlos, con alguna navaja o cuchillo cortante. La capadura que se describe en el siguiente texto es la más antigua y tradicional, usada todavía por algunos capadores herreños: «*venía de mis bisabuelos (...), somos cinco hermanos y todos capamos*».

⁶⁷ Información oral de don Eloy Quintero Morales, 55 años. La Laguna (Tenerife), II-1983.

⁶⁸ Información oral de don Eloy Quintero Morales, 54 años. La Laguna (Tenerife), II-1982.

Como se verá, para atajar la sangre, el procedimiento utilizado consistía en mascar tabaco y verter el zumo en las sajas hechas:

«Mi padre, Eloy Quintero Morales, cuando parían las cochinas, él tenía su época que las ponía pa la vez de atender a una, atender a varias; y estetaba a los lechones de dos meses, a los dos meses arreglaba, capaba a los lechones, íbamos dos con él, él agarraba al lechón por las patitas, lo colgaba, no gruñía, lo metía en medio de las piernas, y el otro por detrás agarraba las oreja y otro por delante, al lado dél, agarraba las patitas y entonces los capaba, los arreglaba. Él no usaba nada más, le sacaba los granos como lo ha hecho yo también hoy en la actualidad, y mascar tabaco y ponerle, no había otro procedimiento (...). Dos nada más, era un corte, se apretaba el huevito así parriba, se agarraba por debajo, se apretaba parriba, se le da un corte y el huevo sale solo, enseguida del primer corte que des sale el huevo solo parriba (...). Eso eran los que estetaban que luego ya después seguían en la manada, a los dos días ya no tenían nada. Por ejemplo, él vía un lechón que le gustaba pa dejarlo pa padre, entonces lo dejaba a que se estetara con la cochina, por su cuenta, ése mamaba hasta que él quería, no lo arreglaba, que después ya grande por ejemplo vía que no servía porque salían otros mejores y eran muchos los que iban a quedar; grandes también se hacía la misma operación, en vez de entonces de ir dos iban tres y así mismo se arreglaban, en la misma condición (...). Uno por detrás del culo dél, por las orejitas, y el otro por delante, que estaba a la par con él, agarraba las dos patitas y abría un poco por los lados»⁶⁹.

Las marcas

Los cochineros, igual que los ovejeros y cabreros herreños, marcaban a sus animales. La marca está en función del régimen de pastoreo de suelta practicado. Es fruto de la desconfianza, evita enfrentamiento entre pastores y afianza los lazos entre el cochinero y sus animales en el caso de robo, etc.:

«Marcarlo sí, porque hubo una época en que como allí todos los cochinos eran negros (...). Y, entonces, antes hubo una época en que se crió mu-

⁶⁹ Información oral de don Eloy Quintero Morales, 54 años. La Laguna (Tenerife), II-1982.

*cho cochino, y los cochinos se despistaban de una manada pa otra, y entonces ahí vinieron ya discusiones, que si era mío, que si era tuyo y entonces ahí los viejos entre la ley que ellos tenían y siguieron que cada uno pusiera su marca (...). La marca mi padre era chivirito y cortado en una oreja; se agarraba, se doblaba, se cortaba la puntita y se esglusaba pa fuera, eso era la derecha; en la izquierda, un bocado por la parte de dentro (...)*⁷⁰.

La marca, constituida por tres cortes, se hacía con una navaja cuando los lechones contaban con muy pocas semanas («se marcaban sin terminar de estetar»). Según palabras de don Gregorio Padrón y Padrón (hijo de uno de los últimos criadores del Valle de El Golfo, «Esteban Solo»), es posible que su progenitor heredase la marca de su padre (la heredaba el hijo menor), acostumbando a registrarla en el Ayuntamiento. La marca estaba formada por los siguientes cortes:

*«Espuntada y ambushada palante (más bien en la derecha). Se les rasgaba de media oreja parriba pa la punta y se le hacía otro cortito por dentro, que le decía chivirito y bocado dentro»*⁷¹.

En otras islas del Archipiélago Canario, caso de Tenerife, además de marcarlos con cortes en las orejas, también se hacía a hierro candente en el cuerpo y, alguna vez, en el hocico, procedimiento de marcaje más moderno y evolucionado que en las Islas, con toda seguridad, fue introducido por los conquistadores europeos⁷².

El fin de la cría de cochinos en el monte

Ya hemos referido que los cochinos se criaron en el monte hasta los tiempos de la Guerra Civil española (1936-39): «y cuando la guerra civil, se terminó todo». Las razones que hemos recogido sobre la extinción de tal costumbre han sido varias. La primera se relaciona con la prohibición de tener cochinos

⁷⁰ Información oral de don Eloy Quintero Morales, 54 años. La Laguna (Tenerife), II-1982.

⁷¹ Información oral de don Gregorio Padrón y Padrón, 71 años. La Laguna (Tenerife), II-1983.

⁷² PÉREZ VIDAL, José: 1963, p. 255.

en el monte: «*lo cual el cochino en el monte no hacía daño, porque ni estropeaba árboles, nada más revolcar la tierra pa buscar bicharracos, comer la hierba*». La otra tiene que ver con la imposición del nuevo orden social, algunos de cuyos promotores eran aficionados a la carne de cochino, sobre todo a comerla de balde. Los primeros en abandonar fueron los cochineros de El Pinar, zona donde la represión franquista alcanzó unos niveles y actitudes deplorables. Más tarde, los de El Golfo («*es otra clase de gente*») dejaron de criar; el último de ellos, «Félix Duque», abandonó el oficio «*cuando le mataron dos cochinos, que se comieron en Valverde*»:

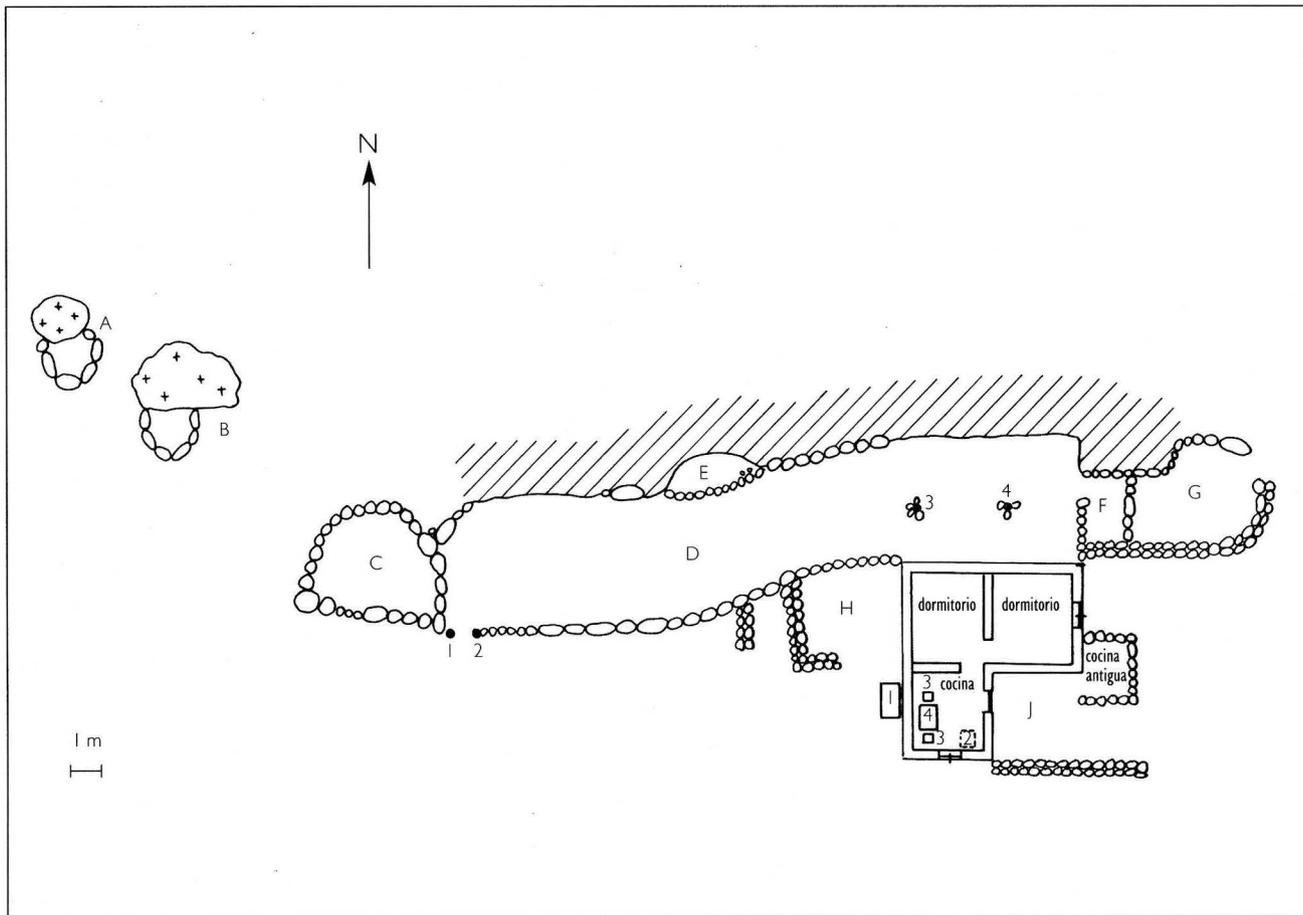
«El motivo es sencillo, el motivo fue que el año 36 cuando el Movimiento, cuando la Guerra Civil, entonces resulta que los falanges estaban en El Hierro. Mayormente en el pueblo del Pinar atropellaron mucho, lo mismo no creas que con cochinos, sino que allegaban a casa de cualquier vecino y decían: venga, venga ese gallo, y se lo llevaba, y tú tenías que callarte y se lo comían con los dellos; y quien dice un gallo hasta inclusivamente vacas y todo (...)»⁷³.

A partir de entonces, los cochinos se criaron en goros ubicados en el sitio doméstico, bastante próximos a la casa. Vecinos que criaban uno o a lo sumo dos⁷⁴. Paulatinamente, la raza de cochinos negros se fue extinguiendo: «*fui*

⁷³ Información oral de don Eloy Quintero Morales, 54 años. La Laguna (Tenerife), II-1982.

⁷⁴ Dicha norma no estaba generalizada. Según el censo ganadero del año 1955, contaba el municipio de Frontera con 213 cerdos. De los trece propietarios de ganado ovino que había en el pago de Sabinosa, tan sólo tres tenían cochinos: Juan Hernández Padrón, Matías Machín Pérez y Benito Padrón Gutiérrez. El primero tenía dos; los otros, uno solo (Fuente: Archivo Municipal del Ayuntamiento de Frontera). Tal hecho —según traslucen las fuentes escritas que debemos considerar con las debidas precauciones por razones de desconfianza, pagar impuestos...— es anterior. Según los arbitrios municipales cerrados el 28 de diciembre de 1873, de los treinta y tres vecinos de Sabinosa tan sólo seis tenían cochinos: Felipe Quintero y Casañas, Valentín Hernández y Pérez y Juana Quintero de Quintero disponían de uno; dos, Manuel Pérez Núñez; y tres, Vicente Pérez y Quintero y Juan Quintero Brito (LORENZO PERERA, Manuel J.: 2002, pp. 233-235).

En 1877, El Hierro tenía 5.422 habitantes. En 1950, 8.182. Y en 1960, 7.957 habi-



Conjunto pastoril. Montaña del Barco (La Dehesa), VIII-1975. La letra G indica el goro o chiquero del cochino.

criado con ellos, y todavía no he podido ver uno negro, todos de color»⁷⁵. Ya en los libros más antiguos de exportación e importación de mercancías que se conservan en el Archivo del Cabildo Insular, encontramos datos alusivos a cochinos, así como a productos derivados de los mismos; ahora bien, son muy escasos y pocos significativos, económicamente hablando, tal como se puede observar en el cuadro nº 1. De esa manera, cochinos pertenecientes a razas europeas, esencialmente a partir de los años cincuenta del pasado siglo, han ido suplantando progresivamente a los cochinos de antaño, considerados más saludables y de carne más sabrosa. Aunque al principio fueron mal vistos los nuevos cochinos en la Isla, al final acabarían sustituyendo a los cochinos negros, hoy prácticamente extinguidos. La razón de todo ello es muy simple, monetaria, ya que aunque sean propensos y hayan introducido enfermedades antaño desconocidas, los nuevos cochinos llegan a sobrepasar fácilmente los 100 y 150 kilos de peso, frente a los 70 que en muy raras ocasiones alcanzaban los primitivos, pertenecientes a una raza más antigua, posiblemente africana («*raza canaria*»), probablemente introducida por los primeros colonos de la Isla, los bimbaches:

«Hoy hay una raza distinta. Antes eran más pequeños, negros. No sé si eran raquíticos o si eran de otra raza, creo que eran de otra raza (...) en los montes también se criaban sueltos, cavaban helechos, (comían) creces (...). Anteriormente se criaban sueltos en La Dehesa y se marcaban en las orejas. Anteriormente el cerdo que llegaba a los 60 o 70 kilos, ése era un gran cochino; hoy, el que no pasa de 100 es pequeño»⁷⁶.

Los más viejos habitantes de la Isla continúan añorándolos:

«Hace años, años que yo no veo un cochino negro. El primer blanco que llegó nadie lo quería, porque dicen que la carne es ruin, que esa carne no era sabrosa y que no era buena. Y después ahí fue desapareciendo el negro,

tantes. Estos dos últimos años, la población de Sabinosa correspondía, respectivamente, a 410 y 341 habitantes (Fuentes: censos y nomencladores de población).

⁷⁵ Información oral de don Eloy Quintero Morales, 54 años. La Laguna (Tenerife), II-1982.

⁷⁶ Información oral recogida en La Dehesa. 16-X-1977.

Cuadro nº 1: Importación y exportación de ganado porcino

| AÑO | IMPORTACIONES | | | | EXPORTACIONES | | | |
|------|---------------|---------------|----------|---------------|---------------|---------------|----------|---------------|
| | Cochinos | Valor (Ptas.) | Lechones | Valor (Ptas.) | Cochinos | Valor (Ptas.) | Lechones | Valor (Ptas.) |
| 1927 | | | | | | | | |
| 1928 | 1 | 15 | 1 | 25 | | | | |
| 1929 | | | 1 | 40 | | | | |
| 1930 | 1 | 30 | | | | | | |
| 1931 | | | 2 | 80 | | | | |
| 1938 | | | 2 | 100* | | | | |
| 1939 | | | | | 13 | 1.315 | 1 | 40 |
| 1940 | ** | | *** | | 19 | 7.350 | 7 | 475 |
| 1945 | | | | | | | | |
| 1948 | | | | | 2 | 400 | 13 | 1.015 |
| 1950 | 1 | 300 | | | 2 | 300 | 1 | 110 |
| 1955 | | | | | 20 | 21.710 | | |
| 1960 | | | | | 19 | 39.000 | | |
| 1965 | | | | | 1 | 500 | | |
| 1970 | | | | | 1**** | 3.000 | | |
| 1975 | | | | | ***** | | | |

* Los lechones costaron, respectivamente, 80 y 20 pesetas.

** En 1940 se produjo una importación de cochinos y «otros», con un valor de 4.724 pesetas.

*** Otra de lechones y «otros» por valor de 200 pesetas.

**** Los 20 cochinos que se exportaron en 1955, pesaban 1.670 kilos; los 19 exportados en 1960, 1.950 kilos; el que se exportó en 1965, 50 kilos; y el que se exportó en 1970, 100 kilos.

***** En 1975 se realizó una exportación de 1 cochino y «otros» por valor 13.560 pesetas.

Fuente: Hojas de importación y exportación de mercancías conservadas en el Cabildo Insular de El Hierro.
Elaboración propia.

*desapareciendo el negro porque este blanco desarrollaba más, crecía más y engordaba más y fue desapareciendo el negro (...). Pero esa carne era mejor carne que la del blanco, más sabrosa (...). Esta carne hoy, esto no tiene gusto. Yo compro carne de esta blanca hoy, y se está friendo ni olor a carne y está usted comiendo y usted no sabe que es carne de cochino. Aquella carne era muy sabrosa. El día que se mataba el cochino, desde que se colgaba se sacaba la de freír y se freían sartenes de carne para comer ahí todo el mundo (...)*⁷⁷.

En la época en la que los cochinos se criaban sueltos en el monte, sus propietarios se dedicaban a vender lechones o cochinos adultos a los vecinos: *«lechones valdrían 10 pesetas, 15 pesetas, lechones ya quitados de la madre; cochinos buenos, grandes, en 12 duros, 14 duros, eso me acuerdo yo»*⁷⁸. Algunos (es el caso de don Eloy Quintero Morales, de El Pinar) sacrificaban casi todas las semanas un cochino adulto (de un año o de más) y vendía su carne a los moradores de su comarca de origen, e incluso de los pueblos próximos y hasta de la Villa capital.

De la cría de cochinos en régimen de suelta nos quedan los relatos y la memoria, aunque cada vez más limitada. También la toponimia. Se conservan nombres de lugares plenamente relacionados con la antigua forma de crianza: La Mancha de la Lechona (en el Risco de Bascos: *«me decía mi padre que eso estaba lleno de helechos y ahí soltaban los cochinos pa que cavaran el helecho»*)⁷⁹; El Jable de la Cochina (lugar del camino que desde Sabinosa conduce hasta El Pinar: *«pasando la Montaña del Mercadel»*)⁸⁰; Charco las Cochinas (al oeste de Taibique: *«allí había un charco, en el invierno siempre tenía agua»*)...

⁷⁷ Información oral de don Gregorio Padrón y Padrón, 71 años. La Laguna (Tenerife), II-1983.

⁷⁸ Información oral de don Gregorio Padrón y Padrón, 71 años. La Laguna (Tenerife), II-1983.

⁷⁹ Información oral de don Juan Pérez León, 55 años. Tigaday (Frontera), II-1989.

⁸⁰ Información oral de don Juan Pérez León, 55 años. Tigaday (Frontera), II-1989.

UNA NUEVA MANERA DE CRIAR COCHINOS

Cuando por las razones observadas finalizó la cría de cochinos en el monte, surgieron criadores en los pueblos quienes se han dedicado a vender lechones a los vecinos, dando «*la descoja al primero que encargaba*»; «*se tenía un año más o menos en casa; rey muerto, rey puesto*»⁸¹. Los mentados criadores disponen de una cochina paridera, siendo suplantada en su momento, tras sacrificarla o venderla, por una de las lechonas. Algunos, muy pocos, son dueños de una o dos hembras y de un berraco, cochino padre o padrote a quien recurren los que no lo poseen⁸². Existe la costumbre de llevar la cochina a la casa del propietario del berraco, pagándole por el servicio, tanto si queda preñada como si no, la tasa tradicionalmente estipulada:

*«Hay individuos que se dedican a criar barracos pa las cochinas de los vecinos, pagando, por supuesto. Antes el cobro no era dinero, sino que tu cochina paría, si paría de seis lechones parriba le dabas un lechón; si paría de ahí pabajo, no le dabas ninguno, era el reglamento. Hoy en la actualidad cobran dinero (...) cobran el valor de un lechón, un lechón estestado de un mes vale 3.000, 3.500 pesetas, según (...). Son usos y costumbres»*⁸³.

⁸¹ Algunos de esos modernos criadores son pastores, quienes alimentan a sus animales básicamente con suero del queso. El día 13-VIII-1976 fuimos en el Land-Rover del pastor de ovejas, Leonardo Fonte Armas (de San Andrés. Valverde), a La Dehesa. Le llevaba tres lechones de veinte días (su cochina había parido veinte) al pastor José Gutiérrez Quintero, quien algunos días antes vendió en 20.000 pesetas los dos cochinos que había criado desde el mes de marzo hasta agosto. Se los compró, siendo lechones, al referido ovejero de San Andrés.

⁸² En febrero de 1982, dos vecinos de El Pinar (Frontera) tenían berracos. También poseían cochinas.

En agosto del año 1979 un vecino del pueblo de Las Casas (El Pinar. Frontera) era propietario de la siguiente cabaña ganadera: dos bestias mulares, siete cabras y un macho, dos vacas y un ternero, gallinas sueltas y una cochina paridera. Ésta, criada en un chiquero situado detrás de la casa, había tenido, hacía muy pocos días, nueve lechones (tres machos y seis hembras), los cuales permanecían sueltos en los huertos de los alrededores. Al mes de nacidos, los vendían a 3.000 o 3.500 pesetas. «*Dentro de poco le ponemos el cochino otra vez*», por lo que había que pagar unas 2.000 pesetas.

⁸³ Información oral de don Eloy Quintero Morales, 54 años. La Laguna (Tenerife), II-1982.

«El padrotiar se pagó todo, en burros, caballos... Si tenía dos o tres cabras no le valía la pena tener un macho y entonces pagaba»⁸⁴.

Hasta hace una veintena de años, en buen número de casas criaban y mataban un cochino. Esa estampa, debido a las características de la nueva sociedad (presencia de supermercados, carnes congeladas, el desarraigo de la tierra, etc.), se ha transformado en los últimos años: *«hoy se cansa usted de caminar y no encuentra a más de dos que tengan cochino»⁸⁵*. Y entre éstos últimos, encontramos a quienes los crían para vendérselos vivos a los matarifes⁸⁶. E incluso quienes los matan personalmente, quedándose con una porción de carne (20 o 30 kilos), vendiendo el resto a los vecinos, aumentando muchas veces, de ese modo, los beneficios: *«y le saqué 17.000 pesetas, y el matarife no me daba ni 10.000»⁸⁷*.

De una forma tradicional, en El Hierro la matazón del cochino siempre se ha hecho *«a la entrada del invierno»*, casi siempre en el mes de noviembre. Las razones son muy simples: ya por entonces no hay fruta (tunos...) ni suero del queso, ya que los animales (ovejas, cabras...) están próximos a parir por lo que no se les ordeña.

Es frecuente que en los partos demasiado prolíficos (más de diez) nazcan lechones muertos. Algunos, e incluso todos, pueden morir con posterioridad, achacándose, en ocasiones, el suceso a la circunstancia de haberles hecho mal de ojos o quebranto: *«mi yerno tenía lechones pa estetar; fue uno, le hizo quebranto y se murieron»⁸⁸*.

⁸⁴ Información oral de don Juan Bautista González Barrera, 80 años y don Cirilo González Padrón, 64 años. La Laguna (Tenerife), III-2005.

⁸⁵ Información oral de don Gregorio Padrón y Padrón, 71 años. La Laguna (Tenerife), II-1983.

⁸⁶ En 1979, era don Juan Quintero quien mataba en el pueblo de Sabinosa. Había reemplazado a don Domingo León, también vecino de la misma localidad. El permiso para matar se solicita en Hacienda y en el Ayuntamiento, en este caso el de Frontera.

⁸⁷ Información oral de don Juan Ismael Casañas Ortiz, 36 años. Sabinosa (Frontera), 29-VIII-1979.

⁸⁸ Información oral recogida en El Mentidero de Taibique (Frontera), 26-VIII-1979.

Los que logran sobrevivir, casi siempre la mayoría, crecen encerrados en goros o chiqueros ubicados en las proximidades de las viviendas de los vecinos que los han adquirido. Aparecen adosados, cuando hay posibilidad, a una oquedad o cueva natural. La mujer suele ser la que se encarga —«*como hembra que es*»— de criarlo. Limpia su habitáculo, el cual dispone de un techito que abarca parte del corral, protegiéndolo del sol y de la lluvia; bajo aquél, sobre el piso, había quien acostumbraba, o no, a ponerle algo de cama o lecho vegetal. En el dornajo de madera o en la pileta de piedra o de cemento (más reciente) vierte el agua (*«por norma general no le poníamos agua, es que no había ni pa uno»*) y la comida. Las piletas, labradas con una escoda, están hechas de piedra molinera e, incluso, con piedra viva; de contorno circular u ovalado, muestran fondo plano o ligeramente convexo.

Alimentaba al cochino con lo que hubiera o pudiera conseguir, correspondiente a una dieta caracterizada por su diversidad: suero del queso, solo o mezclado con afrecho (*«el suero es una yesca terrible pa los lechones»*). Frutas como moras, higos de leche, tunos...: *«nosotros íbamos a buscar canastas de higos de leche pa echarle a los cochinos, les quitábamos el pezón pa que no se*



Piletas de piedra viva y piedra molinera. Propiedad de don Fidel Padrón González (El Golfo. Frontera).

amansillara»; desprendiéndole a los higos tunos la parte de la flor, aunque «había algunos más incordios en comer y había que pelárselos completos». También los desperdicios de la casa y un poco de grano, papas menudas... cuando había ocasión: «todos los sobradillos era lo que se le echaba». Incluso las bagas o cápsulas de las semillas de la pitera, después de cortar los gajos, para echarlos al suelo y proceder a reunir las bagas, con una podona atada en el extremo de un palo largo. Y se acostumbraba (sobre todo entre los habitantes de El Golfo) a ir al bosque de laurisilva con la intención de recoger creces y batatas de tagorontía para dárselas a los cochinos. Las creces (se cogían en el monte de El Golfo y también en el de Las Rosas, en la comarca de Barlovento) abundan en julio y agosto: «hay años que hay más que otros», y se reunían con las mismas manos «o se ponía una sábana debajo y se remaba el árbol». La tagorontía, cuya batata tiene aproximadamente el tamaño de una cebolla, se cavaba, aunque la había todo el año, durante los meses del verano, en lugares frescos del Camino de La Helechera y en el Hoyo del Salitre (monte de El Golfo); se les daba a los animales después de guisarlas.

Cuando las familias de los pueblos de la Isla, a fin de cumplimentar sus faenas agrícolas, se trasladaban caminando⁸⁹ al Valle de El Golfo, acostumbraban, sobre todo en la mudada del verano, a bajar todos sus animales. Allí, los cochinos se alimentaban básicamente con frutas. Después los subían a los pueblos (Nisdafe, El Barrio) a fin de aprovechar la que maduraba a partir de septiembre.

Los de San Andrés, Isora, Tiñor, Valverde... solían bajar y subir sus cochinos por el de Jinama, uno de los cuatro caminos de risco, de disposición vertical, que descienden hasta el Valle de El Golfo: La Peña, Jinama, San Salvador y El Cres. Los habitantes de los pueblos de Asofa —en ocasiones, cuando se llevaba carga— el padre o alguno de los hijos, a lomos de bestia, la transportaban por el Camino de San Salvador, mientras que las mujeres y los niños quienes se mudaban con el cochino, cabras..., lo hacían por el Risco de Jinama:

⁸⁹ La carretera —de tierra y 43 kilómetros de extensión— que va desde el Puerto de la Estaca al Valle de El Golfo, se inició en 1913, llegando al centro de la señalada comarca en 1966, año en que principió su asfaltado. LORENZO PERERA, Manuel J.: 1992. Tomo I, pp. 144-147.



Camino de los Llanillos (Zona de Los Góranes, El Golfo. Frontera).

«Por allí era donde saltamos con los cochinos al oscurecer; se alumbraban con faroles, con velas; otras veces con jachos de tea. Nos ajuntábamos cuatro o cinco vecinas y iba cada uno con el suyo (...). Salir al oscurecer con el cochino y llegar al otro día por la mañana, eso es si llegaba»⁹⁰.

En algunos de dichos caminos, además de los descansaderos, había chiqueros donde se dejaban los cochinos al anoecer —debido a que se cansaban por no estar acostumbrados a caminar— para recogerlos a la mañana del día siguiente cuando se subía con los restantes animales. El camino que parte del pueblo de Los Llanillos se ramifica en San Salvador, partiendo un ramal hacia San Andrés y otro hacia El Pinar; en su transcurso —concretamente en el paraje conocido por Los Góranes, «a la mediación de la cumbre y el pueblo»— hay varios chiqueros («habían unos cuantos, no muy grandes, uno era regular»), colindantes y a ambos lados de la señalada vía; se trata de corrales de paredes de piedra seca que eran de propiedad particular y que se cedían cuando alguien lo requería: «antes había más hermandad». Uno de los puntos reconocidos del Camino de Jinama lo establece el denominado Mocán de los Cochinos, mención relacionada con la circunstancia de que los vecinos, en sus sobresalientes raíces, ataban a los señalados animales con la intención que líneas atrás apuntábamos⁹¹. Muchas son las estampas etnográficas recogidas sobre el viejo y escarpado Camino de Jinama. Una de ellas es la que refiere la subida de los pesados cochinos, criados en las casas, acción que debían realizar al oscurecer («con la fresca») con el animal atado por una pata, portando la otra mano un farol: «nosotros mirábamos y veíamos faroles y decíamos: ahí va gente con cochinos». Tampoco faltan curiosas historias en el discurrir del mencionado camino. He aquí la que tuvo por protagonista a un cochino y su «despistada» propietaria:

«Y una vez, no se me olvida, bajaba yo de San Andrés y cuando llegué a medio risco no sé cómo voy mirando y (vi) un cochino, pero un animal muy tremendo, grande y gordo, echado del camino abajo que era una fuga

⁹⁰ Información oral de doña Nazaria Padrón Febles, 74 años. La Dehesa, IV-1976.

⁹¹ Agradecemos la información a don Fidel Padrón González, 70 años y a don Juan Padrón Cejas, 48 años. El Golfo (Frontera), IV-2005.



Uno de los chiquereros de Los Góranes (El Golfo. Frontera).

muy alta, muy enorme, ya le faltaría como un metro pa llegar a la orilla de la fuga, porque era pendiente y habían hojas secas y se iba rodando. Y yo me quedo mirando, ¡suuus!, ¡y esto!, y no vi a nadie. Entonces había un cartero que llevaba la correspondencia en un burrito que tenía, de Valverde al Golfo. Entonces allí hay un descansadero que acostumbraba la gente a descansar cuando subían. Me asomo y el cartero allí, entonces lo llamo, se llamaba Belisario, de Tiñor, digo: don Belisario, venga corriendo. El hombre dejó el burro allí y fue corriendo, dijo: ¡qué pasa!. Mire pallí. ¡Y eso!. ¡Qué sé yo!. ¿Tú no tienes una sogá?. Digo: sí. Yo llevaba una bestia, una mula. Saco mi sogá, bajamos abajo, ya le faltaba muy poco pa llegar a la orilla de la fuga (...). Entonces la amarramos de una pata y le dimos vuelta a un árbol; bueno, aquí ya no se va. Y como pudimos la levantamos, se había estropiado las patas, estaba estropiado echando sangre, pero un animal grande y gordo, y como Dios los ayudó lo sacamos al camino. Entonces le quito la sogá del cabestro de mi mula y lo dejé amarrado en el camino

y le dije al cartero, él iba parriba y yo iba pabajo: mire, cuando llegue a San Andrés lo dice a la gente que encuentre a ver de quién es este cochino, pero a mí me extraña esto (...) y yo cuando llegue al Golfo lo mismo. ¿Pos sabe cómo resultó?. Que fue una señora que le gustaba beber; al salir de Tigaday le pidió a don Matías Castañeda, al padre de don Matías el que fue Presidente del Cabildo, le pidió una botella de vino, la mujer iba sola con su cochino, la mujer cuando llegó a ese punto, donde estaba el cochino, iba ya media entregada de vino. El cochino se echó fuera del camino y se cayó del camino abajo. Ella al ver que se cayó, creyó que se le había caído por aquella fuga y lo dejó, creída que se le había perdido. Después cuando el cartero llegó a San Andrés, que le hizo el cuento, enseguida la familia acudieron y fueron abajo. Pues no se portó mal, el día que lo mataron, que lo mataron más adelante, me mandaron mis trozos de carne, trozos de carne buenos. Ese caso no se me olvida a mí. La señora (...) parece que lo llevaba suelto porque sogá no tenía en las patas (...)»⁹².

A los cochinos machos, sobre todo a los berracos, se acostumbra a castrar unos meses antes de matarlos. Con ello se consigue que cojan unos kilos más de peso y se logra que la carne pierda el sabor «*a la semilla (semen) dél*»:

«Antes de matarlos, porque la carne del berraco dicen que da gusto a la semilla dél (...) por más que yo vi matar berracos (cortándoles las criadillas al unísono) y después tienen dentro unas cosas que se las quitan con mucho cuidado, procurando que no se reviente dentro; si se revienta, se echa a perder toda la carne, y quitándole eso ya no dan gusto (...). Engordan más capados»⁹³.

Para capar a un cochino de peso, el dueño hablaba con algunos vecinos. No se amarraba al animal. Lo aguantaban con la barriga puesta hacia arriba. Las manos del capador quedaban libres y era él quien se las entendía con la navaja o cuchilla afilada.

⁹² Información oral de don Gregorio Padrón y Padrón, 71 años, La Laguna (Tenerife), II-1983.

⁹³ Información oral de don Gregorio Padrón y Padrón, 71 años, La Laguna (Tenerife), II-1983.

Resulta curioso que los capadores que todavía ejercen en El Hierro sean hijos de los viejos cochineros del monte, Eloy Quintero Morales, de la raza de «los Gadejas», de El Pinar, y Esteban Padrón, del Valle de El Golfo: *«somos cinco hermanos y todos capamos (“los Gadejas”); no queda en la isla de El Hierro quien cape cochinos, no siendo en El Golfo Gregorio; el padre también criaba cochinos y también capaba»*⁹⁴.

Todos ellos aprendieron con sus progenitores. «Los Gadejas» de El Pinar han continuado capando a la forma tradicional. Y lo mismo le sucedería a don Esteban Padrón, hasta que aprendió un nuevo sistema de capadura, menos sangriento, con un señor de Valverde llamado don Enrique. Años más tarde, su hijo Gregorio Padrón, considerando la actuación de un veterinario, adoptaría un nuevo procedimiento con el que lograba aminorar el derrame de sangre que se producía en algunas capaduras, al que *«había que acudirle con pimienta molido»*:

«Él mismo (su padre, Esteban Padrón) los capaba, y después acostumbé yo a caparlos también. El mejor capador que tuvo El Hierro, decía mi padre, que era uno de Valverde, don Enrique, y ese don Enrique enseñó a capar a mi padre y mi padre me enseñó a mí. Como los capaba él y mi padre no había quien los capara, ni hay quien los cape. Los capadores que no sabían los capaban por atrás, por donde tienen ellos su cosa; y mi padre y yo los capábamos por la verija, por medio de las dos tetas últimas de atrás. Con una cuchilla y le sacábamos los dos granos por el mismo hueco, no hacíamos dos cortadas, sino una sola. Yo estuve muchos años que me traían al Barrio, a Guarazoca y al Mocanal a capar los mejores cochinos que se criaban ahí, y al Pinar me llevaron varias veces (...). Una vez, uno que hay en El Pinar que le dicen Juan Pascual, yo fui a caparle varios berracos dél, grandes, y un año me dijo: mira, este año pa tal mes capo el barraco, pa que sepas que vienes. Y yo esperando que me mandara el recado y no me mandó el recado nunca. Adelante me lo vi en Valverde, dice: mira, por no molestarte vino un veterinario al Pinar y me lo capó. Y yo se lo agradecí por la explicación que me dio. Me dijo: mira, te voy a decir la forma cómo lo capó, y no echó una gotita de sangre. Y entonces me dijo,

⁹⁴ Información oral de don Eloy Quintero Morales, 54 años. La Laguna (Tenerife), II-1982.

pero fue tarde ya, ya yo tenía muchos capados: al sacarle el grano, se le va sacando la binza poco a poco y después el veterinario amarró la binza, y después de amarrada cortó. Ahí ya no hay sangre que salga, ahí seguí yo haciendo lo mismo, ya se fue el peligro de la sangre»⁹⁵.

Por los textos anteriores se habrá observado que el área de acción de cada capador sobrepasaba al de su pueblo de origen, contando, además, con unos feligreses hijos:

«Al Barrio fui cinco años, a unos cochinos de Miguel Hernández, al Pinar, a ése de Guarazoca y los de Juan Pascual. Los mejores cochinos que había en El Hierro, cuando ya yo fui hombre, pasaron por mis manos. El hijo, Andrés Hernández, también me llevó unos tres o cuatro años»⁹⁶.

Pensamos que casi no hace falta decir que el capador es persona de mucha sangre fría. Posee un pulso diestro. Y aparte de tener una gran inteligencia natural son enormemente amañados. No cobran por su trabajo, aunque alguna que otra vez, y de algún que otro modo, fueron recompensados:

«Nunca le cobré a nadie, porque se trataba de amigos; ahora, que eran años malos, y esos amigos si yo no tenía una cosa, pues y ellos sabían que en mi pueblo escaseaba esto o el otro y ellos lo tenían, me daban. Yo no les cobraba porque se trataba de amistades»⁹⁷.

Ahora bien, el atributo al que tenía derecho el capador («acostumbrado de mi padre en paz descanse») eran las criadillas del animal castrado que consumía, asadas o fritas, con exquisito gusto. Había que comerlas para poder continuar cortándolas:

⁹⁵ Información oral de don Gregorio Padrón y Padrón, 71 años. La Laguna (Tenerife), II-1983. Tal como nos indicó, ni él ni su padre tenían en cuenta los cuartos de Luna para capar.

⁹⁶ Información oral de don Gregorio Padrón y Padrón, 71 años. La Laguna (Tenerife), IV-1983.

⁹⁷ Información oral de don Gregorio Padrón y Padrón, 71 años. La Laguna (Tenerife), II-1983. Tampoco llegó a cobrar por curar miembros «esconchados» a las personas.

«Es una carne sabrosa la criadilla del cochino. Eso se le quita lo malo y queda una bola que es pura carne, eso es una carne sabrosa»⁹⁸.

MATAZÓN Y UTILIDAD DEL COCHINO

Ya hemos referido que los cochinos se sacrificaban con las primeras lluvias (meses de octubre o noviembre: *«en el mes de San Andrés»*), lo que permitía que la carne, que ayudaba a amortiguar el rigor del invierno, se conservara en buen estado. En algunos pueblos de la Isla, caso de Sabinosa, la matazón o muerte cochino se correspondía con la proximidad de la festividad de San Simón (25 de octubre), Patrón de la localidad:

«Antes todos criaban. Lo mataban pa la casa, pa comer durante el invierno. Usted lo mata de aquí palante (16-X-1977) y la carne se conserva bien (...). De antes no había casa que no criara cochinos. Si uno mataba un cochino grande, vendía un cuarto o más y dejaba lo otro pa sus necesidades. Antes se vivía distinto (...). Se mata cuando empieza a llover, la fruta está terminada, es bueno el tiempo pa que se conserve la carne y las morcillas pa San Simón»⁹⁹.

«El cochino se mata siempre a la entrada del invierno, pasado ya el verano, pa la casa. Porque ahora ese cochino tú lo matas en la casa, la que se comió fresca, fresca; la que no, la salas o la pones en salmuera en un garrafón. Entonces esa carne se te conserva a ti todo el año como en la hora (...). No cabe duda que el cochino pa tú guardarlo (...) el cochino que se mate en una casa que tú quieres conservar el chorizo, la morcilla y todo eso, que te dure mucho tiempo, se debe matar entrado el invierno (...)»¹⁰⁰.

⁹⁸ Información oral de don Gregorio Padrón y Padrón, 71 años. La Laguna (Tenerife), II-1983.

⁹⁹ Información oral recogida en La Dehesa, 16-X-1977.

¹⁰⁰ Información oral de don Eloy Quintero Morales, 54 años. La Laguna (Tenerife), II-1982.

La muerte cochino comienza al amanecer. Desde el día anterior se ha dispuesto la leña, así como las herramientas y demás necesidades. Cuando el cochino se mataba en los pueblos (lo más usual), tal acto tenía lugar en las intermediaciones del goro, casi siempre en la cuadra. De hacerlo en La Dehesa, acostumbraba utilizarse alguna cueva próxima a la vivienda del pastor. La forma más tradicional de matazón aparece recogida en el siguiente texto:

«El pobre mi padre me enseñó a matar, aprendió con el abuelo y yo ha seguido los mismos costumbres. Había una clase de gente que allegaba con un hacha o con una guataca, le daba un mochazo entre las dos orejas y el cochino caía. Entonces caía no mortal, sino caía aturdido, enseguida acudían, lo garraban por las patas, lo metían al tablón y le metían la puñalada en el pescuezo. Pero el pobre mi padre no quería eso, porque dice que una vez al abuelo se le dio un caso que, por miedo no tumbarlo, fue tanto lo que le dio que lo dejó mortal, muerto. Entonces ya la carne no queda, porque le queda toda la sangre acumulada dentro. Ahora que este año mismo yo maté el mío en las mismas condiciones que lo mataba mi abuelo y lo mataba mi padre, pues, allá los costumbres, yo reunía a toda mi familia, eso pa mí es un regocijo grande como lo hacía el pobre mi padre y lo hacía mi abuelo (...). Llego, me levanto por la mañana, le amarré la mano y la pata contraria, yo solito, mis hermanos todos mirándome, porque el cochino pesó ciento y pico kilos, y se reían porque dicen que yo no lo tumbaba, porque en realidad yo no peso sino 46 kilos, pero es que está amarrado, eso es un jeito, jalé por las dos sogas, el cochino cayó, al tiempo de caer todos los tiramos a él, uno le metió un cordón, le amarró el jocico, los otros le amarraron las patas, lo levantamos en peso y entonces se le mete la puñalada. Entonces yo lo desangro todo, vivo, pero le boto (saco) toda la sangre, cuando ya veo que no tiene sangre ninguna, lo mato»¹⁰¹.

La costumbre de amarrarle las patas y el hocico al cochino son acciones encaminadas a dejarle indefenso, evitándose que muerda o dé patadas. Hecho esto, se levanta en peso y se coloca encima de la cama o banco, tablón de pino donde se le da puñalada por el lado izquierdo, algo *«más delante de las dos*

¹⁰¹ Información oral de don Eloy Quintero Morales, 54 años. La Laguna (Tenerife), II-1982.



El cuchillo de la puñalada. Propiedad de don Fidel Padrón González (El Golfo. Frontera).

manos, entre las manos y el pescuezo». La acción de dar la puñalada, llevada a término con un cuchillo especialmente dispuesto para ello, se transmite partrilinealmente entre los jefes de las familias quienes la efectúan hasta que sus facultades se lo permiten:

«El cuchillo de la puñalada es muy finito, alante en la punta es puntiagudo y atrás no le saca sino 1 centímetro, y puede tener de largo 25 o 30 centímetros como mínimo»¹⁰².

«Hace dos años que le dije a Ismael (hijo): mátelo usted. El año pasado lo mató y éste también. A mí me hizo lo mismo mi suegro. A mi suegro le pasó lo mismo que a mí, le fue flaqueando la vista. El menudo se lo saqué yo»¹⁰³.

¹⁰² Información oral de don Eloy Quintero Morales, 54 años. La Laguna (Tenerife), II-1982.

¹⁰³ Información oral recogida en La Dehesa, 16-X-1977.

A continuación se le quitaba el pelo «*chamuscándose*» con un poco de basa (hoja de pino), procedimiento que aún utilizan algunas familias de El Pinar:

«Lo pelo como usos y costumbres viejos, con basa de monte, como antes; como mis bisabuelos hacían así, así lo hago yo también. Con basa de monte y no darle mucha candela, sino con poca; le pasas tú el cuchillo y no queda nada»¹⁰⁴.

Se trata de un sistema muy en concordancia con la relativa escasez de agua que ha padecido El Hierro. Y, con mucha probabilidad, el mismo que utilizaron los antiguos bimbaches quienes carecían de herramientas metálicas. Desde no hace muchos años, la posibilidad de contar con mayor cantidad de agua —aljibes más grandes, construcción de pozos— hizo factible quitarle el pelo raspando con un cuchillo afilado, echando, previamente, agua hirviendo¹⁰⁵, procedimiento que en los últimos años ha sido reemplazado por la utilización del soplete. Los más tradicionalistas siguen empleando y defendiendo el sistema usado por los antiguos, tal como puede leerse en este texto:

«Es que yo maté el mío, lo hice tal cual yo te ha dicho a ti. Y viene al año este tiempo y la carne está como en la hora, no se pone ranciosa; pero los grandes sabedores de hoy los pelan con un soplete, resulta que a los quince días la carne no se puede comer. ¿Cómo crees tú que puede ser una cosa artificial si es que estás guisando un cochino con el soplete?»¹⁰⁶.

Quemado el pelo y pasado el cuchillo, el cuero se limpiaba «*restregándole*» (para quitarle la suciedad adherida) con la piedra cochinera o piedra cerda. Se trata de un útil adaptado para ser cogido con la mano, confeccionado con cualquier piedra «*carraspona*», preferentemente basalto muy poroso, recogida en lugares tradicionalmente establecidos:

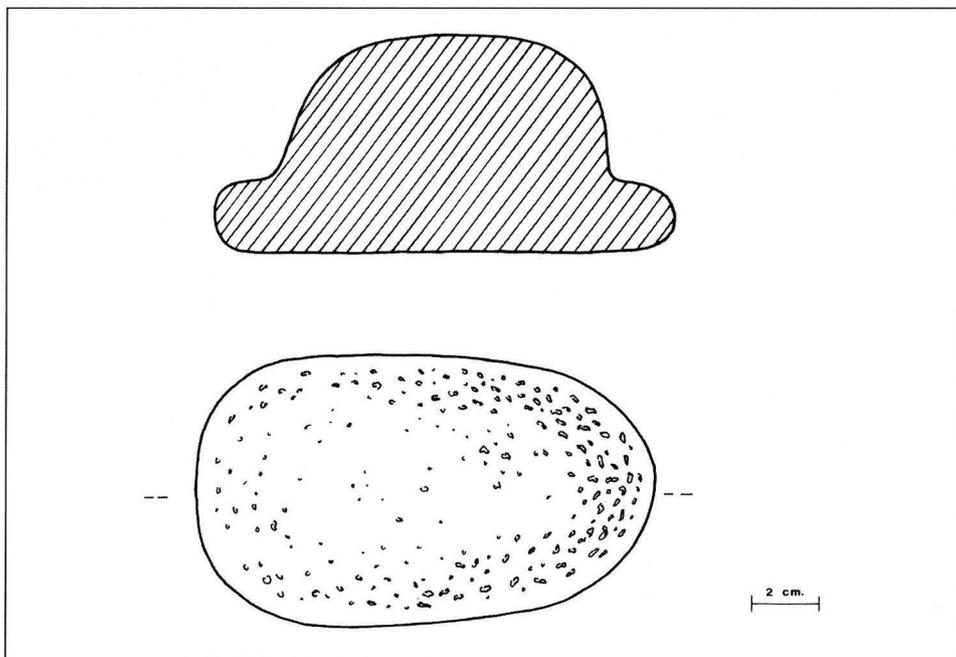
¹⁰⁴ Información oral de don Eloy Quintero Morales, 54 años. La Laguna (Tenerife), II-1982.

¹⁰⁵ Así sucedió en la muerte cochino celebrada en la Montaña de las Cuevas (La Dehesa) el día 16-x-1977.

¹⁰⁶ Información oral de don Eloy Quintero Morales, 54 años. La Laguna (Tenerife), II-1982.

«Piedras pa raspar. Las arreglábamos con un martillo. Las cogía en la Playa las Viejas (El Golfo)»¹⁰⁷.

«Que agarras con la piedra (...) que se prepara pa eso, garras, le echas agua y se lava bien, dándole piedra y se le quita todo. Después se afeita si le queda algo y entonces se abre (...). Ésa es una piedra, que hay en El Pinar una mina de piedra que tiene muchos ojos, en la Montaña Quemada, sobre Tecorón, que de ahí sacaban también las piedras pa los molinos (...). Había un viejito que se dedicaba, vivía nada más que de eso (...)»¹⁰⁸.



Piedra cochinera o cerda. Colección particular de doña Ángeles Fernández (Valverde).

¹⁰⁷ Información oral de don Juan Machín García, 70 años. Las Lapas (El Golfo. Frontera), VIII-1975.

¹⁰⁸ Información oral de don Eloy Quintero Morales, 54 años. La Laguna (Tenerife), II-1982.



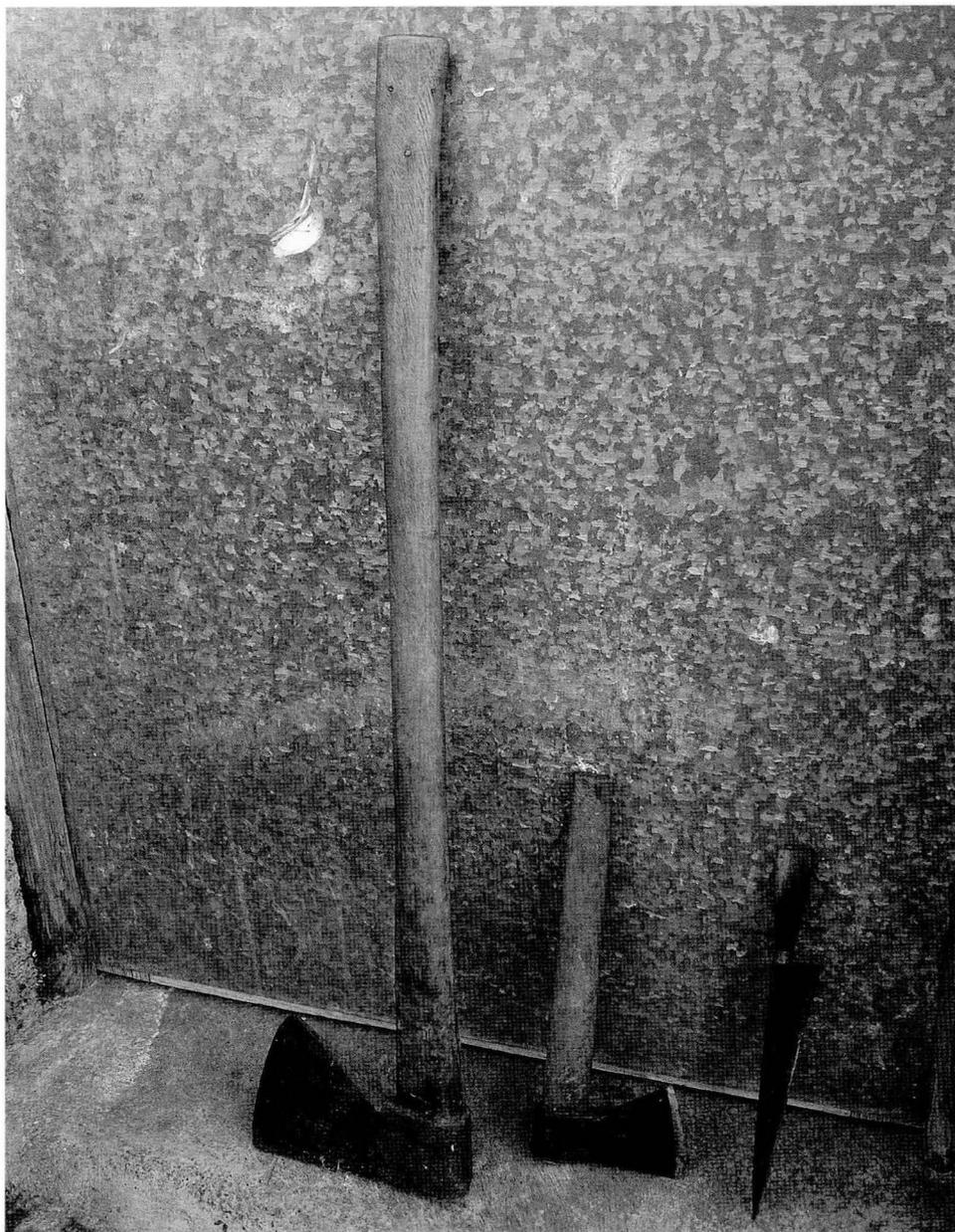
Piedras cochineras o cerdas. Colección particular de don Fidel Padrón González (El Golfo. Frontera).

Una vez limpio, el animal se colocaba boca arriba, sujetándolo por las extremidades, y se le abría por la barriga «para quitarle el mondongo». Se hacía con un cuchillo ancho de poco corte:

*«Porque si corta mucho enfondas el menudo, entonces las mendongue-
ras, que decimos en El Hierro, entonces a los matadores le dan jaranas por-
que ellas (las mujeres) quieren limpiar las tripas bien pa luego hacer las
morcillas y el chorizo»¹⁰⁹.*

Una vez abierto, tras quitarle el menudo (tripas...), la asadura («*hígado blanco y hígado negro*») y la cabeza (sin cuero), el cochino se colgaba y con un

¹⁰⁹ Información oral de don Eloy Quintero Morales, 54 años. La Laguna (Tenerife), II-1982.



Hacha, hachuela y cuchillo de la puñalada. Propiedad de don Fidel Padrón González (El Golfo. Frontera).

hacha o una hachuela se dividía de arriba hacia abajo por el espinazo. A continuación de cada una de las mitades se sacaban los cuartos.

Cuando ninguno de los miembros de la familia sabía matar, se requerían los servicios de algún amañado (siempre frecuente en los pueblos), quien ejercía su cometido sin cobrar cantidad alguna («*se devolvía el favor*»), al que se gratificaba regalándole algunos trozos de carne:

*«Todos no saben matar y no todos desandan al cochino. Hay que saber, el menudo hay que saberlo secar. Al matarife no se le pagaba, nada más que por una comida carne»*¹¹⁰.

*«Se valen muchas personas que no saben, se lo dicen al amigo o al vecino y se lo matan. No es que sean matarifes; por ejemplo, yo que soy un hombre amañado pa matar un cochino porque lo aprendí con mi padre, no es que yo sea matarife pa vender, sino que ahora vienes tú que sos un amigo: coño, Eloy, véteme a matarme el cochino porque yo no sé o porque yo no sé defenderme (...)»*¹¹¹.

Mientras los hombres descuartizaban y desandaban la carne, las mujeres preparaban el menudo, separando las tripas y el panzón o estómago, destinados a servir de relleno a los chorizos y morcillas. Para estas últimas ya se había recogido la sangre —tras dar la puñalada— a la que se revuelve con un palo o con la mano para evitar que se cuaje o coagule.

La carne se prepara, con el fin de conservarla, y se procede a elaborar los chorizos y las morcillas. Los ingredientes que llevan éstas (además de la sangre que se recoge en un cazo y posteriormente se deja enfriar) son: pasas, almendras, bizcocho, castañas, azúcar («*antiguamente se le ponía azúcar pero poquita, hoy parece un dulce*»), canela, limón rallado, matalahúga y un poco de sal, habiendo también quien acostumbraba a añadirle algo de gofio hecho de cebada; todo eso «*se amasa con las manos y se pone a cocinar en agua y sal*»; y a continuación «*se pone en la tripa con la máquina, antes a mano con un fonil chico*», utilizándose para ello tripa fina («*son mejores*»), tripa gorda y el panzón.

¹¹⁰ Información oral recogida en La Dehesa, 16-X-1977.

¹¹¹ Información oral de don Eloy Quintero Morales, 54 años. La Laguna (Tenerife), II-1982.

Una vez llenas y atadas a tramos, las morcillas «*se ponen tendiditas*» en un palo en las proximidades del hogar. Había quien posteriormente las conservaba en lebrillos de barro. De ese bien considerado producto, el mismo día de la matazón del cochino, como postre de la comida principal, es tradicional que se parta el panzón «*en rueditas*», y se coma:

«*Ése es un alimento grande (las morcillas), ése es uno de los bocados ricos (...). Sí, claro, porque eso (el panzón) es una cosa grande (...) y entonces ahí como están todos reunidos ese día y viene toda la familia, como daba pa todos (...)*»¹¹².

No se hacían jamones: «*no era nativo del Hierro, eso no es del Hierro*». Y según se desprende de la siguiente composición del poeta herreño Valentín Padrón Espinosa (1889-1969), la costumbre de elaborar chorizos es también relativamente reciente. Y lo mismo acaecía en otras islas del Archipiélago, caso de La Gomera, a mediados del siglo XIX, donde tampoco acostumbraban a hacer morcillas¹¹³:

«*Nada, nada de embutidos,
ni chorizos, ni jamones;
mis abuelos sólo hacían
carne en adobo o en salmuera,
morcillas y chicharrones*»¹¹⁴.

Los niños y jóvenes que asisten a la muerte cochino se encargan, principalmente, de moler la carne para los chorizos. Antiguamente, debido a la ausencia de máquinas para desarrollar dicha faena, la misma se efectuaba picándola «*menudita*» con un cuchillo:

«*El chorizo lo sobamos en un barreño. Antes, como no había máquina, se picaba la carne a cuchillo. En tiempo los viejos se sobaba el chorizo en una gaveta, ¡y antes no se comía en el dornajo! (...). El vino (para el*

¹¹² Información oral de don Eloy Quintero Morales, 54 años. La Laguna (Tenerife), II-1982.

¹¹³ DE CASTRO, Juan: 1986, p. 48.

¹¹⁴ PADRÓN ESPINOSA, Valentín: 1989, p. 281.

chorizo) *cuanto más viejo, mejor, lo conserva mejor. El chorizo que hacemos es pa nosotros, casero*¹¹⁵.

Además del vino viejo y la carne «colorada», la masa del chorizo lleva los siguientes ingredientes: pimiento, clavillo, tomillo, ajos, pimentón, pimiento molido, sal y nuez moscada: «*hoy lo soban, mañana vuelven a sobarla con otro majado, pasado la llenan, se llena a máquina*». Esto último se hace en «*tripas finas*» y, posteriormente, tras atarlos (a tramos de 10 centímetros), se ponían al humo:

*«Los chorizos herreños son a base de carne colorada nada más, era el chorizo herreño. Hoy dicen que lo hacen hasta de carne blanca, antes no, carne colorada nada más, pimentón y ajo era la base principal (...), vino, pero que tuviera siete o ocho años (...). Se dejaban curar colgados en un palo de la cocina. Tú no los comías antes de quince días. Hoy resulta que los terminan de hacer y ya los están vendiendo pa comprar, yo los como y no dan gusto a chorizo. La gente allá los comía con gofio pa llevar a cavar sus viñas, pal almuerzo, si estaban trabajando o si venía un amigo y decían: bueno, vamos a casa a beber vino y entonces garrabas cuatro o cinco chorizos, los sacaban, sacaban higos pasados, comiendo chorizos y bebiendo vino»*¹¹⁶.

Mientras las mujeres asistentes a la fiesta de la matazón faenan con «*el mendongo*» o mondongo (conjunto de las tripas, estómago o panzón,...), las morcillas, los chorizos y las comidas del día, los hombres se encargan de disponer la manteca, la carne en adobo, la carne en salmuera y la carne en tocino.

En un fogal de tres piedras o teniques, inmediato al lugar donde se estaba desarrollando la matazón del cochino —el mismo que en las matazones más recientes se ha empleado con el objeto de calentar el agua para proceder a pelar al animal—, se coloca el caldero donde se derrite la manteca con la finalidad de obtener los chicharrones y la manteca de freír. Para ello se picaba, previamente, la denominada manteca o baña del cochino y algunos trozos de tocino a los que se quitaba «*el cuero de fuera*». Cuando ya aquellos pedazos o

¹¹⁵ Información oral recogida en La Dehesa, 16-X-1977.

¹¹⁶ Información oral de don Eloy Quintero Morales, 54 años. La Laguna (Tenerife), II-1982.

chicharrones estaban dorados, con un cucharón se iba sacando la manteca y con el mismo enser exprimían los chicharrones, contra las paredes o el fondo del caldero, con la intención de aligerarlos de grasa.

Los chicharrones se mezclan con gamame (gofio), azúcar, limón rallado y anís en grano. Se suelen conservar en una lata, consumiéndose antes de las comidas o como yesca: «*¡eso pa beber vino, bueno...!*».

La manteca de freír, que inicialmente es líquida, «*se pone a cuajar*» en envases especiales (orzas o tallitas de manteca: «*la manteca tenía sus ollas que le decían, de barro, pa la manteca*») y en la misma vejiga del cochino («*la manteca ahí es muy limpia, en la vejiga, porque eso se le da vuelta y se lava bien*»). Se acondicionaba, para tal menester, de la siguiente manera: escurrirla para sacar el orín; soplar con una cañuelita por el orificio del apéndice superior; frotarla, en dicho estado, contra una puerta o tabla para que acrecentara; con la ayuda de un fonil ponerle agua al objeto de lavarla bien; introducir del mismo modo la manteca en estado líquido, aunque ya algo fría; al solidificarse, se cortaba un poco por encima, desprendiendo el apéndice y sus inmediaciones, con el fin de introducir la cuchara para sacar manteca del interior de la vejiga que acostumbraba a colgarse en la parte más fresca de la lonja de la casa. Fue durante mucho tiempo el único «*aceite*» que había, usándose también para hacer escaldones...:

«Aceite compraban cuatro o cinco ricos que hubiera, el pobre no compraba aceite»¹¹⁷.

«Pa freír papas, hacer tú un escaldón: hervir el agua, entonces si tú querías hacer un escaldón rápido, que no tardara tiempo, no hacías nada más que hervir el agua, sacabas cinco o seis cucharas de manteca, la echabas dentro, la revolvías, le ponías pimienta, sal y ya está (amasándolo con gofio). Antes no se conocía el aceite ni se compraba, todo a base de manteca (...) y vías tú la gente gorda, saludable y muy fuerte»¹¹⁸.

Fue, también, el medio donde se conservaban, durante algunos días, los pedazos de costillas que previamente se freían.

¹¹⁷ Información oral de don Gregorio Padrón y Padrón, 71 años. La Laguna (Tenerife), II-1983.

¹¹⁸ Información oral de don Eloy Quintero Morales, 54 años. La Laguna (Tenerife), II-1982.

Se emplea también la manteca de cochino para estregar exteriormente a los calderos que se van a usar con fuego de leña, con el propósito de que luego el tizne salga con facilidad, con lo que se ahorra cierta inversión de trabajo y de agua.

En relación a lo que estamos narrando, hemos escuchado decir, en la isla de El Hierro, que el cochino *«es el animal que más acusa en su carne lo que come»*. Y que el consumo de higos blancos es lo que más favorece la producción de manteca.

Son las mujeres las que preparan *«la tiempla»* para la carne en adobo, encargándose también de sobarla y guardarla en lebrillos o calderos de donde se iba sacando para consumirla frita:

«Ésta es la carne en adobo, las costillitas y... A los ocho o diez días se le da un hervorcito y dura otros tantos. Si se pone en la nevera no hace falta hervirla. Lleva ajos, pimentón, vinagre, tomillo, orégano, sal y clavo».

La preparación de la carne salada —otro ardid utilizado ante la prolongada ausencia de neveras— solía correr a cargo de los hombres:

«Antiguamente se salaba en unas orzas (o botijas) de barro, o en unos barriles; hoy en garrafones de boca ancha; la ponemos y ahí se conserva. Lo que se sala es el tocino y los huesos, con mucha sal. El resto pa chorizos y pa comer».

A la denominada carne en tocino se le hacían sajas o rajas, le echaban sal, *«se envuelve ahí en un saco y al día siguiente se pone al sol»*, durante dos o tres días, y a continuación se guardaba en tinas, latas, cajones o en *«esos lebrillos y después cogían la que les hacía falta»*.

Los trozos de tocino pequeños y los huesos, toda vez partidos, se ponían en salmuera, con abundante sal *«y se le pone ahí en el envase donde se pone horrelana, laurel, orégano, tomillo y qué sé yo, y se va poniendo en pedacitos, prensadita, y después de ahí se van sacando esos pedazos que le dicen en salmuera»*¹¹⁹.

¹¹⁹ Información oral de don Gregorio Padrón y Padrón, 71 años. La Laguna (Tenerife), II-1983.

A las patas se les desprendían las pezuñas «*arrimándole colmo* (prendido)» y golpeándolas contra algo. Para cortar los huesos se disponía de una hachuela (hacha pequeña). Ésta, como las restantes herramientas, se transmiten patrilínealmente. Antaño eran fabricadas por artesanos locales:

*«Los cuchillos los hacían los herreros en la fragua. El cabo de loro o de higuera, más de loro. Antes habían azadas, también se hacían, igual que las podonas, después empezaron a venir guatacas de fuera. Las hachuelas también las hacían»*¹²⁰.

*«Hoy es fácil, porque el acero lo botan, porque hoy botan las hojas de muelle, botadas se encuentran por ahí. Antiguamente venía yo a Tenerife a comprarlas, pero hoy están botadas, lo mismo en El Hierro que en todos los sitios. Es uno de los mejores aceros que sabiéndolos templar se hacen cuchillos y muchas clases de herramientas, hachas también (...). A mí no se me dificulta hacer una hacha o hacer una azuela. El mango de los cuchillos (se hace) de moral o de higuera cotia, quitante los canarios que los hacía de plomo, de botones de nácar, de perras de antes de cobre, de aluminio, de huesos, de huesos de pescado, todo eso le añadía yo al cabo canario»*¹²¹.

Diversas fueron las aplicaciones de las carnes en salmuera y en tocino, cada una de las cuales tenía un gusto y unas cualidades características: «*lo que son de distinto gusto, la carne en salmuera es más fresca, más frescal y cuando se saca un trozo queda encima del otro como una especie de agua, la salmuera*»¹²². Se usaron para condimentar y comer en ranchos, potajes, con legumbres (garbanzos, lentejas, habas...), pucheros, escaldones: «*en tiempos de invierno que hacía frío, se hacía el escaldón de carne cochino, con pimienta* (consumiéndose además), *higos pasados y vino*»¹²³. Por su originalidad vamos a describir lo que realizaban algunos campesinos herreños cuando iban a arar las tierras: lleva-

¹²⁰ Información oral recogida en La Dehesa, 16-X-1977.

¹²¹ Información oral de don Eloy Quintero Morales, 54 años. La Laguna (Tenerife), II-1982.

¹²² Información oral de don Gregorio Padrón y Padrón, 71 años. La Laguna (Tenerife), II-1983.

¹²³ En una obra sobre cocina herreña, hemos observado que llevan carne de cochino o derivados suyos las siguientes comidas: potaje de barasa, de cardo, de chícharos, de habas

ban un trozo de carne salada y, en el momento de disponerse a comer, hacían una hoguera, colocaban una piedra muerta en medio de ella y cuando estaban hechas las brasas ponían la carne en lo alto de la piedra, arrimándole las brasas; cuando empezaba «a derretirse», la sacaban «y a picar carne con gofio y higos pasados: cuando hay hambre, no hay ruin pan»¹²⁴.

La duración de la carne que se preparaba para «dulcificar» el invierno y para «hacer frente a la vida», está en función —como la mayor parte de las cosas terrenales— de las disponibilidades ambientales, principalmente de las económicas:

«El que era mucha familia y poca carne le duraba poco. Ahora el que era poca familia y poca carne le duraba más. Al rico le duraba más porque tenía otras cosas que comer; al pobre, como activaba todo el día, le duraba menos. El pobre es pobre siempre, donde quiera que esté; los cochinos del pobre eran más ruines que los del rico, porque tenían menos que echarle»¹²⁵.

Una de las cosas que ha quedado reflejada, a lo largo de la redacción, es que del cochino se aprovechaba todo, detalle que ampliaremos en el siguiente apartado.

OTROS APROVECHAMIENTOS DEL COCHINO

La gama de utilidades del animal que ha centrado nuestra atención sobrepasa el límite de las que hemos ido describiendo. Hay otras y diversas.

verdes, de jaramagos, de millo y de trigo. Así como el chinguango, calducho o ranchajo; las judías «de huevo pájaro» compuestas; lentejas compuestas (chorizo herreño); escaldón (con manteca, tocino o carne); puchero de coles y carne cochino; mantecados (dulces). BARRERA ÁLAMO, Flora Lilia: 1983.

¹²⁴ Información oral de don Fernando Gutiérrez Quintero, 83 años. La Restinga (Frontera), IV-1990.

¹²⁵ Información oral de don Gregorio Padrón y Padrón, 71 años. La Laguna (Tenerife), II-1983.

Abono

Sobre el suelo del chiquero, como lecho posteriormente aprovechable, se acostumbraba a echar tomillo picado, hojas de sanjora secas o de helecho que, tras usarse para tapar y proteger los racimos de uva, se recogían para servir de cama al cochino. Con frecuencia, tras mezclarse con las deyecciones del animal, se sacaba y depositaba cerca del chiquero al objeto de que se oreara, pesara menos y no enfangase a quien debía acarrearlo después. Se consideraba un abono bueno para los terrenos, añadiéndolo y extendiéndolo antes de sembrar, sobremanera en los huertos próximos a la casa donde se cultivaban papas, millo, judías...

Remedios curativos

Diversas partes del animal o productos derivados del mismo fueron recurridos con la intención de sanar los padeceres que relatamos a continuación:



Sanjoras verde y seca. Puerto Escondido (El Golfo. Frontera).

- Para evitar que a las niñas le saliera barba: manteca de cochino untada.
- Fístulas: harina de chochos mezclada con hiel de cochino.
- Culebrilla: unto de cochino negro sin sal, un dedal de pólvora, greñitas de garrafón, ruda salvaje. Las greñas de garrafón se quemaban en un cacharrito y se añadían al resto, mezclándolo todo. El resultado se aplicaba en forma de cataplasma sobre la culebrilla: *«eran como unos bichitos que caminaban, unos caminitos»*. Se forraba con una venda. Al día siguiente se lavaba la herida con agua caliente. Y volvía a curarse.
- Mano esconchada: estregar baña de cochino pasada por el fuego o unto de pardela.
- Pinchazo o picada profunda: hiel de cochino. Si es macho y negro, mejor. *«La hiel siempre se guardaba, se curaba al humo»*. Para proceder a curar se calentaba, *«que derrita un poco»*.

Veterinaria

Modos de curación que, como los anteriores, tuvieron amplia vigencia en una isla tan pródiga en deficiencias sanitarias, farmacológicas y veterinarias, viéndose obligados sus habitantes a acudir a lo que tenían a mano, en ocasiones soluciones de notoria antigüedad. Para curar el sereno blanco, padecimiento que afecta al ubre de los animales, se podía recurrir, entre otros, a los remedios que se relacionan a continuación: *«A veces se pone algo de azufre o manteca de cerdo»*, *«con manteca y azufre; se mezclaban y se le frotaba en la ubre»*, con frotaciones de manteca y leche.

Aprovechamiento del omóplato o hueso de la paleta

Cogido con la mano, por su parte más estrecha o acromion, se utilizó para arrimar la ceniza del fogal constituido por las tres piedras o teniques: *«pero eso fue un caso curioso, una tal Ventura que lo usó como paleta pa eso»*.

Tiras de cuero

De la parte del lomo del animal sacrificado, abarcando desde la frente hasta el rabo, con una anchura de unos seis centímetros.

Para hacer el balsón, especie de argolla mediante la que se enganchaba el timón del arado a la canga dispuesta sobre los cuellos de las reses de la yunta.

La tira de cuero se sacaba con poca grasa, clavándose uno de sus extremos en un palo, enrollándolo en el mismo con la parte de grasa hacia fuera, clavando el otro extremo de la tira en la punta opuesta del palo.

También, aunque con menor frecuencia, las señaladas tiras se emplearon para confeccionar collares para el ganado. En este caso, se raspaban, dejaban secar y suavizaban, usando para ello grasa de marrajo (especie de tiburón).

La bicha o coca

También se aprovechaba el pene, popularmente denominado bicha o coca. Con algo de grasa en su parte trasera, lo dejaban secar, empleándolo y volviéndolo a hacer cuando se requería. Se usaba, esencialmente, para estregarle a los tostadores de hierro y a las planchas, después de utilizarlos, para que no criaran herrumbre. Cuando se volvía a planchar, se calentaba un poco la plancha y se le pasaba un paño a fin de que no manchara la ropa.

El tirapedos

Así se denomina al esófago (*«por donde va la comida»*). Especie de tubo de unos treinta centímetros de longitud. Soplaban por uno de sus extremos, al objeto de inflarlo, manteniendo el otro cogido y cerrado con la mano, de forma que se abría esta última y emitía un sonido, especie de ventosidad o pedos que contribuían a hacer reír a los asistentes, alegrando el ambiente festivo de la matazón.

LA MATAZÓN DEL COCHINO: UN MODELO DE FIESTA FAMILIAR

Como muy bien es sabido, la matazón no era pura y exclusivamente sangre y sustancia comestible, relacionadas con el dicho: *«la vida es la vida»*. Es también concentración de gente, es decir, fiesta, farra familiar, a la que acuden los parientes, amigos y vecinos más allegados. A otros, y a los que no pueden asistir, se les envía la vianda y lo mismo hacían aquéllos cuando mataban sus animales:

«Los que díamos era la familia y un compadre o una comadre, así: tal día voy a matar el cochino, ven pabajo. Se llevaban como hermanos, ahora no se tiene cariño a nadie (...). Antes se repartía, a cada uno se le daba

una vianda: una morcillita, hueso y un pizco carne; a un vecino o comadre que no la invitaban le mandaban una patita también. Hoy mataba una, mañana otra y cada una se mandaban carne»¹²⁶.

«Entonces yo que reuní a toda mi familia, unos frien carne, otros comen, unos por un lado friendo carne y bebiendo vino, después las mujeres preparan el puchero pa mediodía y entonces eso lo miramos los herreños como una farra más, familiar (...). Al vecino Ramón y a la vecina Luisa, eso fue a los más que eché a menos (se encontraban en Venezuela), porque todos los años juntos ...»¹²⁷.

Alegría y abundante comida eran los ingredientes principales de una fiesta mediante la que se robustecían las relaciones familiares y vecinales. Se prolongaba hasta las cinco, seis o siete de la tarde, siendo pródigas las ocasiones, sobre todo después de la última comida, para el canto e incluso para el baile: *«algunos cantaban la meda, otros comiendo ahí tranquilos».*

Aunque las costumbres culinarias varían y hasta llegan a cambiar, antaño, tal y como se nos informó, el día de la muerte cochino se disponía lo siguiente: en el desayuno, taza de chocolate y pan; en el almuerzo: asadura de cochino arreglada, con pan; y hacia las dos de la tarde, en el ayanto, el puchero y carne asada o frita:

«Ese día un puchero, por el día, le decían un puchero, de carne fresca de cochino, garbanzos, coles y papas. Ésa era la comida. Y muchos hacían una sopa de fideos pa comer antes. Eso era la comida, le decían un puchero (...). A cenar pocos quedaban, sólo la familia»¹²⁸.

Pero como acaece tantas veces, aunque manteniéndose la estructura horaria, encontramos variantes sustanciales. Según otra opinión, recogida en el norte de la Isla, lo primero que hacían los concurrentes a la matazón era tomar «la mañana» de aguardiente; en el almuerzo, hacia las once, comían papas

¹²⁶ Información oral de doña Nazaria Padrón Febles, 74 años. La Dehesa, IV-1976.

¹²⁷ Información oral de don Eloy Quintero Morales, 54 años. La Laguna (Tenerife), II-1982.

¹²⁸ Información oral de don Gregorio Padrón y Padrón, 71 años. La Laguna (Tenerife), II-1983.

y sama o caldo de queso; a las dos o tres de la tarde, en el ayanto, carne frita acompañada de pan y papas; y «*con la noche*», el panzón (morcilla), puchero, acostumbrando también a freír la asadura. El rabo del cochino —con sus dos partes características: el rabo y la penca o parte de atrás, más gruesa— se le servía al matador del cochino. Momentos antes, en crudo, al rabo le habían cortado la punta, con pelos y todo; lo trababan con algo y se lo colgaban, sin que se diera cuenta, a uno de los presentes, al tiempo que clamaban: «*rabo llevas, rabo llevas...*». Es otro de los episodios curiosos y alegres de la fiesta de la matazón del cochino¹²⁹.

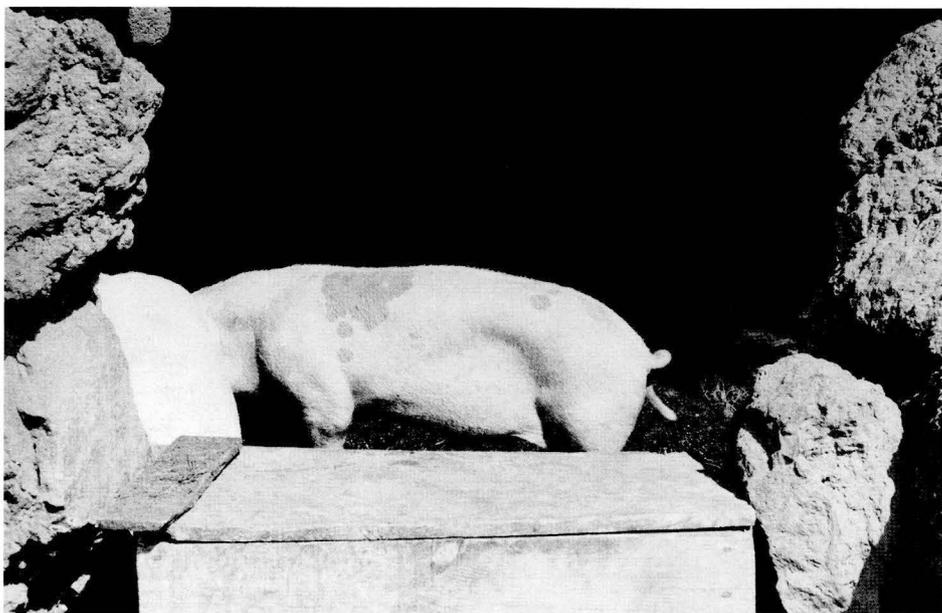
Lo que añadimos a continuación es fruto de la experiencia que tuvimos durante el desarrollo de la muerte cochino —a la que ya hemos hecho algunas alusiones—, celebrada en la Montaña de las Cuevas (La Dehesa) el día 16 de octubre de 1977, a la que asistimos como invitados. Todo lo cual va a servir para concretizar, de una forma más directa y vivencial, lo últimamente señalado, relacionado con la fiesta de la matazón.

El animal había sido criado en una de las múltiples oquedades del indicado poblado, próxima a la cueva habitación del pastor, natural de Sabinosa, Juan Ismael Casañas Ortiz, quien vivía allí con su familia la mayor parte del año. El cochino fue comprado, siendo lechón, toda vez que el trabajo de la mujer del pastor decreció (ya los corderitos «*estaban criados*»), disponiendo por lo tanto del suero del queso necesario para alimentarlo: «*tenía nueve meses (cuando lo sacrificaron); después que criamos los corderitos lo trajimos; lo compramos de un mes; pesó 130 kilos*»¹³⁰. Se le dio muerte en una cueva próxima al goro, que previamente había sido acondicionada.

A media mañana, además del asado de los riñones y de la pajarilla en el mismo fogal donde se hirvió el agua, «*lo primero que se come es el hígado negro, asado o (preparado) con papas*». Para ello se hace un inciso y los hombres, además del pan, se toman unos vasos de vino. El almuerzo se realizó en el interior de la vivienda del pastor (cueva de habitación), toda vez que la carne estaba dispuesta para ser aderezada por las mujeres, hacia las tres de la tarde. La

¹²⁹ Información oral de don Juan Bautista González Barrera, 80 años. La Laguna (Tenerife), III-2005.

¹³⁰ Información oral de doña Encarnación Machín Quintero, 39 años. La Dehesa, 16-X-1977.



Cochino en el interior de una cueva, Montaña del Caracol (La Dehesa), III-1977.

comida de las, relativamente, grandes concentraciones de parientes y amigos íntimos (pela del ganado ovino y muerte cochino) se desarrolla de forma totalmente ritual: primero comen los hombres a quienes sirven las mujeres y, una vez que terminan, comienzan a comer aquéllas, no en la mesa, que sigue estando ocupada por ellos, sino sentadas en bancos, sosteniendo el plato con las manos. Antes de la sopa se puso sobre la mesa una bandeja de carne frita; algunos introducían los trozos dentro de la sopa, otros no; después se sirvió puchero, constituido por carne, papas, calabaza, col, algunas zanahorias, bu-bangos...; todo ello fue consumido acompañado por vino del país, adoptando, sobre todo las mujeres, una postura muy respetuosa; pocas que fueron las que hablaron algo.

Los asistentes eran amigos y familiares del pastor anfitrión¹³¹.

¹³¹ Se trata de los siguientes: sus padres; hermana del padre; prima de los padres; hermana del abuelo materno del pastor y prima hermana del padre del pastor; Ovidio Ortiz Méndez, marido de la anterior y hermano del abuelo materno del pastor; abuelo ma-

Después de la comida, las mujeres, tras fregar los calderos y platos, prosiguieron las tareas de adobar la carne y condimentar los chorizos y morcillas. Una vez concluido todo aquello —incluyendo el hecho de amarrar, con un cordel, las piezas que componen la máquina de moler la carne y llenar los chorizos y las morcillas, a fin de evitar su extravío— se consolidó una estampa etnográfica cuyo calor, sinceridad y amenidad escénica es muy difícil relatar. Las personas allí reunidas (varios eran o fueron pastores) comenzaron a hablar de diversos temas, interviniendo hombres y mujeres, destacando el de la matazón de antaño, «*la vida de antes*» y el que nunca suele faltar cuando se reúnen dos o más pastores: el de los perros. Mientras uno, dos o más dialogaban, los demás asistentes, siempre atentos, se limitaban a escuchar.

MÁS ALLÁ DE LO PURAMENTE MATERIAL

En torno a la figura del cochino —como acaece con cada uno de los seres vivos, plantas y animales— encontramos variados datos de interés cultural. Es grande la deuda que la humanidad tiene con un animal de quien, en cierta ocasión, escuchamos narrar lo siguiente: «*el cochino es un animal inteligente en verdad y no es tan cochino; si encuentra agua, es distinto*».

De la forma de criazón antigua, estampa antaño común y variada, permanece el olor de la carne y los recuerdos tantas veces comentados y que prevalecen sobre el cuero del paisaje o almacenados en diversos compartimentos de la conciencia humana. A algunas de dichas formas intelectuales nos referiremos en este apartado.

Topónimos

Entre los existentes —además de los ya mencionados (La Mancha de la Lechona, El Jable de la Cochina, Charco las Cochinas, El Mocán de los Co-

terno del pastor; dos primos hermanos; hija de uno de los anteriores; amigo del pastor; esposa del pastor; su hija; su hijo; amigo del hijo: «*el amigo lo invitó pal sábado*». Todos ellos eran, como el pastor, naturales de Sabinosa. También estuvo presente Leonardo Fonte Armas, pastor de San Andrés (Valverde), quien aún tenía su manada de ovejas en La Dehesa.



El helecho denominado cochina. Puerto Escondido (El Golfo. Frontera).

chinos)— hemos recogido los siguientes: Barranco del Cochino (Los Llanillos), Las Hoyas de las Cochinas (de Merese hacia los Llanillos), La Hoya del Morcillo (parte alta de El Pinar).

Sobre la planta denominada cochina

Se conoce así a un tipo de helecho. Crece en las paredes, dejando ver sus raíces o «*penas*» de color «*tirando a marrón*». Es posible que el nombre de la planta se deba a estas circunstancias: «*parece un cochino echado, lo que es la penca*», «*a la penquita le decían cochinitos, cosa de muchachos*». Estos últimos —«*imitando a los mayores, la mudanza, la matazón, igual, igual*»— hacían cochinitos con un higo tuno, una pantana o un fragmento de sanjora, a los que incrustaban las cuatro patitas, hechas con palitos de granadillo o «*cualquier palito que fuera duro*».

Loas profanas

*«Aunque el cochino sea blanco
y lo lleven a La Villa,
y lo pongan a la sombra,
siempre es negra la morcilla»¹³².*

Cantares

*«El cordobán del cochino,
eso te viene de perilla,
te hizo tu amante unas botas
que te dan por la rodilla»¹³³.*

*«Ayer mataste tu cochina
y no me convidaste.
Mañana mato yo la mía
y hablando se entiende la gente»¹³⁴.*

El siguiente cantar se refiere a San Antonio Abad, Patrón del pueblo de El Pinar, benefactor de los animales. Va acompañado, como es costumbre, de una cochinita a quien también se nombra en la siguiente estrofa:

*«San Antón el del Pinal,
aquél de la cochinita,
anda pidiendo limosna
para levantar su ermita»¹³⁵.*

Adivinanzas

La que hemos recogido tiene que ver con uno de los utensilios propios de la matazón y de otras labores, el hacha:

¹³² LORENZO PERERA, Manuel J.: 1992. Tomo III, p. 410.

¹³³ Se trata de un cantar del baile del Santo. LORENZO PERERA, Manuel J.: 1981, p. 31.

¹³⁴ Información oral de don Basilio Padrón Morales. Los Mocanes, III-2005.

¹³⁵ LORENZO PERERA, Manuel J.: 1992. Tomo III, p. 332.

«*Va al monte
y ladra,
viene a casa
y calla*»¹³⁶.

Apodos

Hemos registrado varios gentilicios, concernientes a grandes familias o razas, habiéndose transmitido generacionalmente: los Marranos, los Barracos, los Cochineros, los Chorizos... A nivel personal, como ocurre en muchos sitios, se le dice cochino a alguien por cuestiones de poco aseo o a quien «*comía mal, ése es un cochino*», dictado que hace recordar al animal que, en una isla tan parca en agua, vivía encerrado en un recinto reducido, comiendo lo que podían ofrecerle.

UNA ACLARACIÓN-REFLEXIÓN NECESARIA

Todo lo que hemos narrado pertenece ya al pasado, componente de una etapa bastante diferente a la actual. De los once informantes citados en las páginas de este artículo —dos mujeres y nueve hombres, con quienes hablamos entre los años 1975 y 1992— tan sólo uno de ellos vive en la actualidad. A los mismos debemos que este relato etnohistórico, referido a la presencia y aprovechamiento del cochino en la isla de El Hierro, no se haya olvidado para siempre.

¹³⁶ LORENZO PERERA, Manuel J.: 1992. Tomo III, p. 194.

NOMBRES POPULARES Y CIENTÍFICOS DE LOS ANIMALES MENCIONADOS

| | |
|------------------------------|---|
| Bocina o bucio | <i>Charonia variegata</i> <i>Charonia lampas</i> |
| Burro | <i>Equus asinus</i> |
| Caballo | <i>Equus caballus</i> |
| Cabra | <i>Capra hircus</i> |
| Cigarrón | Ortópteros (Acrídidos) |
| Cochino | <i>Sus scrofa porcus</i> |
| Escarabajo | <i>Pimelia laevigata</i> |
| Gallina | <i>Gallus</i> |
| Mariposa de la tabaiba | <i>Hyles tithymali</i> |
| Lagarto | <i>Gallotia galloti caesaris</i> |
| Lobo | <i>Canis lupus</i> |
| Marrajo | <i>Isurus oxyrinchus</i> |
| Mulo | <i>Mulum</i> |
| Oveja | <i>Ovis aries</i> |
| Paloma | <i>Columba libica</i> |
| Pardela | <i>Calonectris diomedea borealis</i> |
| Perro | <i>Canis familiaris</i> |
| Sama | <i>Pagrus auriga</i> |
| Vaca | <i>Bos turus</i> |

NOMBRES POPULARES Y CIENTÍFICOS DE LAS PLANTAS MENCIONADAS

| | |
|---------------------------|--|
| Ajo | <i>Allium sativum</i> |
| Anís | <i>Pimpinella anisum</i> |
| Almendrero | <i>Prunus dulcis</i> |
| Barasa | <i>Allium sp.</i> |
| Bubango | <i>Cucurbita pepo</i> |
| Calabacera | <i>Cucurbita maxima</i> |
| Canela | <i>Cinnamomum zeylanicum</i> |
| Caña de azúcar | <i>Saccharum officinarum</i> |
| Cardo | <i>Carduus tenuiflorus</i> <i>Scolymus spp.</i> |
| Castañero o castaño | <i>Castanea sativa</i> |
| Cebada | <i>Hordeum vulgare</i> |
| Cebolla | <i>Allium cepa</i> |

| | |
|------------------------|--|
| Clavillo o clavo | <i>Syzygium aromaticum</i> |
| Cochina | <i>Davallia canariensis</i> |
| Col | <i>Brassica oleracea</i> |
| Chícharo..... | <i>Lathyrus sativus</i> <i>Lathyrus</i> spp. |
| Chocolate..... | <i>Theobroma cacao</i> |
| Chocho | <i>Lupinus albus</i> |
| Gamona | <i>Asphodelus aestivus</i> |
| Garbanzo | <i>Cicer arietinum</i> |
| Granadillo | <i>Hypericum canariense</i> |
| Haba..... | <i>Vicia faba</i> |
| Haya o crecera | <i>Myrica faya</i> |
| Helecho..... | <i>Pteridium aquilinum</i> |
| Higuera | <i>Ficus carica</i> |
| Hortelana..... | <i>Mentha spicata</i> |
| Jaramago..... | <i>Raphanus raphanistrum</i> |
| Judía | <i>Phaseolus vulgaris</i> |
| Lenteja..... | <i>Lens culinaris</i> |
| Lentejón..... | <i>Lens</i> cf. <i>nigricans</i> |
| Limonero | <i>Citrus limon</i> |
| Loro o laurel..... | <i>Laurus azorica</i> |
| Malva..... | <i>Malva parviflora</i> |
| Matalauva | <i>Foeniculum vulgare</i> |
| Millo o maíz..... | <i>Zea mays</i> |
| Moral | <i>Morus nigra</i> |
| Nacida | <i>Rhizopogon luteolus</i> |
| Nuez moscada | <i>Myristica fragans</i> |
| Olivo | <i>Olea europaea</i> |
| Orégano | <i>Origanum virens</i> |
| Orchilla..... | <i>Roccella</i> spp. |
| Pantana | <i>Cucurbita ficifolia</i> |
| Papa | <i>Solanum tuberosum</i> <i>Solanum andigenum</i> |
| Pimienta..... | <i>Capsicum</i> sp. pl. |
| Pimiento..... | <i>Capsicum annuum</i> |
| Pino | <i>Pinus canariensis</i> |
| Pitera | <i>Agave americana</i> |

| | |
|------------------------------|--|
| Ruda salvaje | <i>Ruta pinnata</i> |
| Sanjoras..... | <i>Aeonium</i> spp |
| Tabaco..... | <i>Nicotiana tabacum</i> |
| Tabaiba mansa..... | <i>Euphorbia balsamifera</i> |
| Tabaiba salvaje..... | <i>Euphorbia obtusifolia</i> ssp. <i>regis-jubae</i> |
| Tagorontía o tacorontía..... | <i>Dracunculus canariensis</i> |
| Timboca..... | <i>Cytinus hypocistis</i> |
| Tomillo..... | <i>Thymus</i> spp. |
| Tomillo salvaje..... | <i>Micromeria varia</i> |
| Trigo..... | <i>Triticum aestivum</i> |
| Tunera..... | <i>Opuntia ficus-carbarica</i> <i>Opuntia tomentosa</i> |
| Vid..... | <i>Vitis vinifera</i> |
| Zanahoria..... | <i>Daucus carota</i> |

BIBLIOGRAFÍA

- ABREU GALINDO, Fray Juan de (1977): *Historia de la conquista de las siete Islas de Canaria* (1632). Goya Ediciones. Santa Cruz de Tenerife.
- BARRERA ÁLAMO, Flora Lilia (1983): *Cocina herreña*. Tagala Ediciones. Santa Cruz de Tenerife.
- BERTHIER, André (1950): *L'Algerie et son passè*. París.
- Constituciones Synodales del Obispado de la Gran Canaria, compuesta y ordenadas por el Dr. D. Cristóbal de Cámara y Murga (1631)*. Por Ivan Gonçalvez. Madrid.
- DALLET, J. M. (1982): *Dictionnaire Kabyle-Française*. Université de Provence Aix-Marseille. L.A.P.M.O.-S.E.L.A.F. París.
- DE CASTRO, Juan (1986): *La isla de La Gomera en la actualidad (año 1856. Del Gobernador de las Armas Juan de Castro)*. Edición y estudio crítico de Gloria Díaz Padilla. Excelentísimo Cabildo Insular de La Gomera. Santa Cruz de Tenerife.
- DÍAZ PADILLA, Gloria y RODRÍGUEZ YANES, José Miguel (1990): *El Señorío en las Canarias occidentales. La Gomera y El Hierro hasta 1700*. Excelentísimo Cabildo Insular de El Hierro-Excelentísimo Cabildo Insular de La Gomera.
- ESCOLAR Y SERRANO, Francisco (1807): *Estadística de las Islas Canarias*. Obra manuscrita. Biblioteca Municipal de Santa Cruz de Tenerife.

- FLANNERY, Kent V. (1975): *La evolución cultural de las civilizaciones*. Editorial Anagrama. Barcelona.
- FRUTUOSO, Gaspar (1964): *Las Islas Canarias (De «Saudades da Terra»)* (1590). Prólogo, traducción, glosario e índices por: Elías Serra, Juan Régulo y S. Pestana. *Fontes Rerum Canariarum*, XII. La Laguna.
- GSELL, S. (1927): *Histoire ancienne de l'Afrique du Nord*. Volumen VI. París.
- JIMÉNEZ GÓMEZ, María de la Cruz (1985): *Prehistoria de El Hierro*. Consejería de cultura y Deportes del Gobierno de Canarias-Excelentísimo Cabildo Insular de El Hierro.
- JOLEAUD, L. (1935): «Animaux-totems nord-africains». *Revue africains*. LXXXVI. París, pp. 320-352.
- LORENZO PERERA, Manuel J. (1981): *El folklore de la isla de El Hierro*. Editorial Interinsular Canaria. Santa Cruz de Tenerife.
- LORENZO PERERA, Manuel J. (1992): *Estudio etnohistórico del pastoreo en la isla de El Hierro*. Tesis Doctoral inédita. Universidad de La Laguna.
- LORENZO PERERA, Manuel J. y OTROS (1994): «La cultura del moral y el vino de moras (Un producto medicinal canario utilizado desde la Antigüedad)». *Revista Tenique*, número 2. Tacoronte, pp. 17-52.
- MARTÍN OVAL, Mercedes y OTROS (1985-1987): «Estudio preliminar de la fauna del conchero de Guinea (Frontera. El Hierro)». *Tabona* (Revista de Prehistoria y de Arqueología y Filología Clásica), número VI. Secretariado de Publicaciones de la Universidad de La Laguna. Santa Cruz de Tenerife, pp. 227-240.
- PADRÓN ESPINOSA, Valentín (1989): *Obra literaria*. Excelentísimo Cabildo Insular de El Hierro-Centro de la Cultura Popular Canaria. Santa Cruz de Tenerife.
- PERAZA DE AYALA, José (1928): *Los antiguos Cabildos de las Islas Canarias*. Madrid.
- PERAZA DE AYALA, José (1988): *Obras (Selección 1928-1986)*. T. I. Apéndice documental: Ordenanzas de la isla del Hierro, por don Bartolomé García del Castillo (pp. 36-58). Consejería de la Presidencia del Gobierno de Canarias. Santa Cruz de Tenerife.
- PERAZA DE AYALA, José (1988): *Obras (Selección 1928-1986)*. T. II. El contrato agrario y los censos en Canarias (pp. 223-246). Consejería de la Presidencia del Gobierno de Canarias. Santa Cruz de Tenerife.
- PÉREZ VIDAL, José (1963): «La ganadería canaria (Notas histórico-etnográficas)». *Anuario de Estudios Atlánticos*, número 9. Patronato de la «Casa de Colón». Madrid-Las Palmas, pp. 235-286.

- SERRA RAFOLS, Elías y CIORANESCU, Alejandro (1959): *Le Canarien (Crónicas francesas de la conquista de Canarias)*. Volumen I. (Introducción). Fontes Rerum Canariarum III. Instituto de Estudios Canarios -El Museo Canario. La Laguna-Las Palmas de Gran Canaria.
- SERRA RAFOLS, Elías y CIORANESCU, Alejandro (1960): *Le Canarien (Crónicas francesas de la conquista de Canarias)*. Volumen II. (Texto de Juan V de Bethencourt). Fontes Rerum Canariarum IX. Instituto de Estudios Canarios-El Museo Canario. La Laguna-Las Palmas de Gran Canaria.
- SERRA RAFOLS, Elías y CIORANESCU, Alejandro (1965): *Le Canarien (Crónicas francesas de la conquista de Canarias)*. Volumen III (Texto de Gadifer de La Salle). Fontes Rerum Canariarum XI. Instituto de Estudios Canarios-El Museo Canario. La Laguna-Las Palmas de Gran Canaria.
- WÖLFEL, D. J. (1965): *Monumenta Linguae Canariae*. Akademische Druck-u. Verlagsanstalt. Graz. Austria.