

El gofio y el pan en Garafía

Esta edición ha sido patrocinada por:

Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria

Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural

Consejería de Educación, Cultura y Patrimonio Histórico del Cabildo Insular de La Palma

Ayuntamiento de la Villa de Garafía

Consejería de Agricultura y Desarrollo Económico del Cabildo Insular de La Palma

Ayuntamiento de la Villa de Breña Alta

Pilar Cabrera Pombrol

El gofio y el pan en Garafía

Etnografía de la alimentación tradicional



Cartas Diferentes Ediciones
Isla de La Palma
2009

CARTAS DIFERENTES EDICIONES

Colección: *Decires. Cuadernos palmeses de folklore*, n. 2

Dirección: Manuel Poggio Capote

Consejo de redacción: Carmen Luisa Ferris Ochoa, María Remedios González Brito, Víctor J. Hernández Correa, Antonio Lorenzo Tena, José Eduardo Pérez Hernández, Laura Santana Navarro

Consejo de administración: Juan José Cabrera Guelmes, Víctor J. Hernández Correa, Manuel Poggio Capote, Luis Rugeira Benítez, David Sanz Delgado

© De los textos, la autora

© De la edición:

Cartas Diferentes Ediciones

Carretera de Las Nieves, 8

38710 Breña Alta — La Palma (Islas Canarias)

<http://www.cartasdiferentes.com>

© Fotografías:

Archivo María Victoria Hernández Pérez (Los Llanos de Aridane); Colección Bernardina Pedrianes Pedrianes (Santa Cruz de La Palma); Colección Evelio Acosta García (Garafía); Colección Florentina Pérez Pérez (Breña Baja); Colección Juan Ramón Pedrianes Cabrera (Breña Alta); Colección Jürgen Vogel (Alemania); Colección María Bella Lorenzo Lorenzo (Las Palmas de Gran Canaria); Colección Marta Candelario Rocha (Garafía); Colección Marta Rodríguez Cabrera (Breña Alta); Colección Melissa del Pino Cáceres Rodríguez (Los Llanos de Aridane); Colección Myriam Cabrera Medina (Villa de Mazo); Colección Pilar Cabrera Pombrol (Breña Alta); Colección Vicente García López (Garafía); Colección Victoria Gara Rodríguez Quintana (Madrid)

© Ilustración de la cubierta:

Marta Rodríguez Cabrera, *Molinos de viento de Garafía* (2009)

Edición patrocinada por:

Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural, Consejería de Educación, Cultura y Patrimonio Histórico del Cabildo Insular de La Palma, Ayuntamiento de la Villa de Garafía, Consejería de Agricultura y Desarrollo Económico del Cabildo Insular de La Palma, Ayuntamiento de la Villa de Breña Alta

Catalogación

Cartas Diferentes Ediciones

Diseño y maquetación

Azul Atlántico

info@azulatlantico.com

Impresión

Gráficas Sabater

Depósito legal

ISBN: 978-84-936817-1-5

CABRERA POMBROL, Pilar.

El gofio y el pan en Garafía: etnografía de la alimentación tradicional / Pilar Cabrera Pombrol. - Breña Alta (La Palma): Cartas Diferentes, 2009.

187 p.: il.; 20 cm. - (Decires: cuadernos palmeses de folklore; 2)
ISBN 978-84-936817-1-5

1. Gofio. 2 Cereales-España-Canarias. I. Título. II. Serie
633.1 (649)



Sumario

INTRODUCCIÓN	11
1. LOS VEGETALES Y EL GOFIO EN LA GARAFÍA PREHISPÁNICA	17
La isla de Benahoare y el cantón de Tegalgen	17
2. LA PRODUCCIÓN HISTÓRICA DE CEREALES	25
Los cereales	25
El cultivo y la recolección de cereales en Garafía	40
La siembra, siega y trilla de cereales	40
La era: morfología y catálogo	45
3. LOS SISTEMAS DE MOLIENDA EN GARAFÍA	63
Molinos de piedra	64
Tahonas	66
Molinos de viento	69
Historia de los antiguos molinos eólicos	70
Tecnología del molino de viento: el sistema Ortega	86
Vida cotidiana en torno al molino	95
Molinos de motor o molinas	101
Inventario de las molinas	103
4. HORNOS DOMÉSTICOS E INDUSTRIALES DE GARAFÍA	113
Hornos y panaderías: inventario	116
Aspectos legales de las panaderías en el siglo xx	134
5. EL CONSUMO DE RIZOMAS DE HELECHO, GOFIO Y HARINA	139
Los rizomas de helecho	139
El gofio y la harina	143
El consumo doméstico tradicional	143
El consumo agrícola y pastoril	147
El consumo actual	148

CONCLUSIONES	159
GLOSARIO	163
ARCHIVOS Y BIBLIOTECAS	169
APÉNDICE	171
BIBLIOGRAFÍA	183

Introducción



Esta monografía surgió a raíz de mi interés por el patrimonio popular y las infraestructuras industriales relacionadas con el grano que aún perviven en el municipio de Garafía. Debido a mi creciente preocupación, en el mes de noviembre de 2007, presenté una instancia en el Cabildo Insular de La Palma solicitando la incoación de expediente para que sus molinos de viento fueran catalogados como Bien de Interés Cultural (BIC); tenía yo entonces y sigo teniendo la firme convicción de que los mismos merecían esta distinción, en la medida en que se constituían como uno de sus elementos locales más preciados.

Aducía en mi exposición el notable servicio que prestaron durante siglos a los garafianos, especialmente en tiempos de escasez y penuria; su vinculación a la historia de Garafía y de sus habitantes; el atractivo que aún hoy aportan al paisaje; y el hecho de que conforman parte de nuestro patrimonio. Se trataba, en fin, de una extensa justificación ya recogida y avalada por diferentes marcos jurídicos¹. En abril de 2008, la primera corporación respondió que había sido aprobada por unanimidad, en sesión plenaria de 27 de marzo anterior, «encargar la realización de un estudio individual y detallado de la situación y estado de los mismos, por lo que la comisión dictamina la contratación de un asesor externo para la realización de dicho estudio»². En febrero de 2009, se confirmó que ya se había redactado el informe mencionado. De esta manera, cumpliendo con las normativas vigentes, se había dado el paso previo para iniciar el procedimiento de declaración de BIC, es decir, la elaboración de una memoria descriptiva del inmueble con expresión de los datos que justificasen su nombramiento.

En la actualidad, en el horizonte garafiano se localizan cuatro viejos molinos, tres de los cuales pertenecen a descendientes de los antiguos molineros, quienes han vivido desde la niñez a su vera. Es comprensible que sus propietarios no quieran enajenarlos, aunque tampoco cuentan con medios para poder repararlos. Por otra parte, se conserva el Molino de Las Tricias, propiedad, mediante compra, del Ayuntamiento de Garafía. Una propuesta de actuación podría consistir en la elaboración y venta de gofio de cereales sembrados en la villa, además de realizar rutas dirigidas en las que se describa su historia. De este modo perduraría en el tiempo el trabajo llevado a cabo por las sucesivas generaciones de braceros que laboraron en ellos: los carpinteros que los construyeron, los agricultores que sembraron, segaron y trillaron los cereales en sus tierras y eras y los molineros que los transformaron en harina o gofio.

1 Por las leyes 16/1985 de 25 de junio de Patrimonio Histórico Español; 4/1999 de 15 de marzo de Patrimonio Histórico de Canarias; 6/2006 de 17 de julio de Patrimonio de la Comunidad Autónoma de Canarias y el Decreto 111/2004 de 29 de julio de la Consejería Educación, Cultura y Deportes.

2 Notificación de 10 de abril 2008, Registro de salida n. 2008007734.

Con el objetivo de adquirir un conocimiento más detallado de los molinos eólicos acudí a determinados archivos y bibliotecas en busca de datos. El resultado final fue escaso y, por tanto, insatisfactorio, notándose la parquedad de los trabajos publicados sobre este particular. También me puse en contacto con el antiguo propietario del Molino de Las Tricias y con las hijas de los molineros de Llano Negro y de Santo Domingo (Molino de Marcelino), todos ellos ubicados en el término de Garafía, y con la bisnieta de Isidoro Ortega Sánchez, actual copropietaria del Molino los Ortega, enclavado en Villa de Mazo, además de otras personas que me informaron y me introdujeron en este terreno.

Durante las labores propias de indagación, me interesé por los cereales que se sembraban en sus tierras, por las eras, por los molinos de mano —también en peligro de desaparición—, por las antiguas *tahonas* (de las que se han localizado tres pares de piedras) y por las molinas, así como por los bellos hornos industriales, caseros y comunales donde se cocieron panes y dulces durante siglos. Surgió entonces el deseo de realizar un estudio más amplio que comprendiera todos estos temas.

Los objetivos marcados se pueden sintetizar en dar a conocer este modo de vida tan diferente y, sin embargo, no tan alejado en el tiempo, alertar de los peligros que se ciernen sobre este rico y bello patrimonio y despertar distintas sensibilidades con el fin de obtener recursos económicos para recuperarlos, protegerlos y restaurarlos dadas sus precarias condiciones de conservación.

En el plan de trabajo escudriñé en los libros de viaje de los visitantes europeos que arribaron en distintas épocas a las islas Canarias. En este sentido, cabría reseñar los pocos viajeros que mencionan el municipio de Garafía —comprensible por las grandes dificultades orográficas que cualquier foráneo tenía que salvar para llegar hasta sus límites—; los que lo hacen apenas narran hechos sobre estas materias. En consecuencia, he tenido que recurrir, en muchas ocasiones, a testimonios orales de antiguos artesanos y a los recuerdos de otras muchas personas relacionadas con los mismos.

A todos ellos quiero dar públicamente las gracias por la cesión, de una manera generosa y desinteresada, de su tiempo y sus conocimientos y por haberme sabido transmitir el amor que profesan a estos viejos y, en otro tiempo, útiles artilugios. A Bernardina Pedrianes Pedrianes (nacida en Garafía el 20 de mayo de 1943), hija de Marcelino Pedrianes Pérez, el molinero de Santo Domingo, y dueña de este molino, que me suministró imágenes y escritos y fue capaz de contagiarme la gran pasión que siente por ellos. A Evelio Acosta García (nacido el 25 de octubre de 1921), molinero e hijo y nieto de los profesionales homónimos de Las Tricias, que empleó muchísimo tiempo para que yo entendiera los nombres y conceptos del funcionamiento del molino de viento; además, también me facilitó fotos. A Florentina Pérez Pérez (nacida en Garafía el 20 de junio de 1924), hija de Esteban Pérez González, el molinero de Llano Negro, por prestarme fotografías y documentos relacionados con el molino y hacerme llegar con su dulzura y sapiencia el conocimiento que tiene de él. A María Victoria Hernández Pérez, investigadora, cronista oficial de Los Llanos de Aridane y nieta del molinero Tomás Hernández Martín (La Cruz Grande, El Paso), por proporcionarme bibliografía y fotos. A Myriam Cabrera Medina, bisnieta de Isidoro Ortega Sánchez y codueña del molino de viento de Monte de Pueblo en Villa de Mazo —Molino de los Ortega—, por explicarme cada una de sus piezas y suministrarme documentación elaborada y recopilada por ella. Los ya relacionados tienen en común que crecieron a la vera de un molino y que sienten un gran afecto por ellos.

A Vicente García López, alias *Quico el de Don Pedro* (nacido en Garafía el 6 de abril de 1947), conocedor, divulgador y protector del rico patrimonio de su pueblo —una mención especial—, por su valiosa colaboración al proporcionarme información, fotos de hornos y eras y mostrarme otros que, sin su cooperación, me habría resultado imposible conocer. A Acerina Sánchez Rodríguez (nacida en Garafía en 1941), que me contó cosas de La Fajana y me descubrió un horno precioso en este lugar. A Andrea Díaz Pérez (nacida en Garafía el 2 de diciembre de 1929), de El Castillo, que dedicó largas horas a narrarme lo que vivió de niña. A Antonio Castro Pedrianes, por su asesoramiento en dudas que se me planteaban con la informática y por la elaboración de la proyección que resume

el contenido de este libro; a Antonio Reyes Rodríguez (nacido en Garafía el 20 de mayo de 1943), que me dejó fotografiar sus herramientas y me mostró una era y un horno en Roque Faro; a los hermanos Gerardo, Tomás y Vicente Mario Rodríguez Castro, por enseñarme un molino de piedra, el motor de la molina de Don Pedro y un horno enclavado en una cueva de su propiedad. A Juan Ramón Pedrianes Cabrera, por realizar muchas de las fotos que aparecen en el libro y retocar otras. A Luis Vicente Martín de Paz, presidente de la Asociación Agroganadera «El Frescal» (Breña Alta), por facilitarme información y permitirme ver *in situ* la siega y trilla efectuada en 2009 en este municipio. A María Bella Lorenzo Lorenzo (nacida en Garafía el 27 de abril de 1933), vecina de Cueva de Agua, por aportarme fotos y datos sobre los hornos y molinos de este pago. A María Nieves Paz Rodríguez, natural de El Mudo, por hablarme de los hornos, de la manera de comer el gofio y compartir recuerdos vividos en su infancia. A Marta Candelario Rocha, que, generosamente, me prestó instantáneas hechas por su hermano Antonio, alias *Sequera*, y me permitió retratar utensilios suyos. A Milagros García Candelario, por contribuir con información relacionada con este trabajo. A Victoria Gara Rodríguez Quintana, por enviarme las fotos de los molinos de mano cedidos por su familia al Museo Arqueológico Benahoarita de la isla de La Palma, además de todas las demás personas que me han suministrado datos y que no he podido nombrar aquí, así como a los archiveros y bibliotecarios que han hecho posible mi acceso a los numerosos libros y documentos consultados.

Por último, también quiero mostrar mi enorme gratitud a Carmen Luisa Ferris Ochoa, Francisco Castro Feliciano, Manuel Poggio Capote y Víctor J. Hernández Correa, grandes maestros, por orientarme, ayudarme y animarme en este difícil mundo de la investigación; a Marta Rodríguez Cabrera, por pintar la acuarela que enmarca la cubierta de este libro; a Melissa del Pino Cáceres Rodríguez, por la ejecución de los dibujos que representan algunos de los utensilios empleados en las labores del agricultor; y a Jürgen Vogel por los de la portada y el colofón.

Los vegetales y el gofio en la Garafía prehispanica



LA ISLA DE BENAHOARE Y EL CANTÓN DE TEGALGEN

Las fuentes historiográficas concernientes al siglo XVI en Canarias, así como la mayoría de las obras posteriores, coinciden al afirmar que los cereales no estaban presentes en la alimentación de los benahoaritas en los tiempos cercanos a la conquista, mencionando algunas de ellas que los indígenas se nutrían a base de «gofio» elaborado con rizomas de helecho.

Así, Andrés Bernaldez (1450-1513), apodado el *cura de los Palacios*, al hablar de los antiguos palmeses en su *Historia de los Reyes Católicos don Fernando y doña Isabel*, indica que se sustentaban con raíces de hierbas, leche, manteca, carne y pescado y no nombra ningún tipo de grano¹. Por su lado, fray Juan de Abreu Galindo informa que en esta isla no se encontraron cereales ni legumbres y que en su lugar los indígenas sustituían los granos por raíces de helecho² (*Pteridium aquilinum*) y semillas de amagante (*Cistus symphytifolius*) que trituraban en molinos de piedra y comían con caldo o leche³:

Al tiempo que esta isla se conquistó y ganó, no había en ella ni se halló trigo ni cebada ni otro grano, ni legumbre, ni los palmeros sabían qué cosa fuese; porque el mantenimiento que usaban en lugar de pan eran raíces de helechos y grano de *amagante*, que es un árbol como jara, salvo que tiene la hoja más ancha. Este grano cogían a su tiempo y lo secaban y molían en unos molinillos de mano, y lo guardaban para comer con caldo de carne o con leche⁴.

El historiador José de Viera y Clavijo (1731-1813) expone que, aunque en las otras islas disponían de cereales y legumbres con los que elaboraban el gofio o «ahorén» que les servía de alimento, en La Palma, al carecer de ellos, obtenían con los rizomas de helecho y las semillas de amagante un «sucedáneo del gofio» que añadían al caldo y a la leche:

Lo cierto es que tenían arvejas y habas⁵, que debían mirarlas como un presente delicioso, supuesto que los naturales del Hierro y de La Palma carecían de toda suerte de legumbres. Entre éstos eran un equivalente del gofio las semillas de la planta amagante cocidas con leche, o las raíces del helecho bien molidas y mezcladas con caldo⁶.

1 PAIS PAIS (1996a), p. 199; *Andrés Bernaldez*. Disponible en: http://es.wikipedia.org/wiki/Andr%C3%A9s_Bern%C3%A1ldez (consultado en junio de 2009).

2 Aunque los cronistas los denominan *raíces*, en realidad son *rizomas* (tallos subterráneos).

3 Se ignora cuándo nació Abreu Galindo y si detrás de este nombre se oculta otra persona, pero se cree que su *Historia de la conquista de las siete islas de Canaria* debió ser compuesta entre 1590 y 1602.

4 ABREU GALINDO (1632), p. 269.

5 Está hablando de Tenerife.

6 VIERA Y CLAVIJO (1772-1783), v. I, p. 135.

Ya en el siglo XIX, en su *Historia general de las islas Canarias*, al hablar de la alimentación de los palmeros, Millares Torres (1826-1896) niega también la presencia de gramíneas:

El alimento principal de estos isleños era la carne y la leche de sus ganados, el marisco, la pesca, la harina de la raíz del helecho y las frutas silvestres de sus bosques, porque es fama que no conocieron el trigo, la cebada ni el centeno⁷.

Contemporáneo de Millares, el historiador y periodista local Pedro J. de las Casas (1856-1927) corrobora la ausencia de granos en la isla: «no tenían noticias de las legumbres, ni de los cereales, ni de género ninguno de pesca ni de caza y desconocían todo rudimento de agricultura»; y nombra «el gofio» obtenido de la semilla del amagante y de la raíz de helecho, que comían con leche⁸.

Uno de los pocos cronistas que refiere la presencia de algún cereal en Benahoare es Alvise Cadamosto (1432-1480), navegante veneciano. En su cuaderno narra los numerosos viajes que realizó y, aludiendo a los antiguos isleños, escribe «que en Gran Canaria, Tenerife y La Palma se alimentaban con cebada, carne y leche de cabras, frutas y una especie de trigo»⁹. Llama la atención que esta afirmación concuerde con los hallazgos arqueológicos descubiertos en La Palma en las últimas décadas, que apuntan precisamente a la existencia de cereales en contextos prehispanicos. En las excavaciones realizadas en las campañas de 1985 y 1987-88 en la cueva del Tendal (San Andrés y Sauces), se encontraron semillas carbonizadas de trigo (*Triticum durum*), cebada (*Hordeum vulgare*), lenteja (*Lens culinaris*), haba (*Vicia faba*), chícharo (*Lathyrus clymenum*) y otras en los estratos más antiguos, correspondientes a los siglos IV al IX inclusive. Posteriormente, en los trabajos efectuados en la cueva de Belmaco (Mazo) a finales de 2000, se confirmó el aserto anterior. Así, se puede deducir que los auaritas de esa zona sembraron cereales durante un tiempo. Lo que de momento no ha

7 MILLARES TORRES (1893), v. I, p. 250.

8 CASAS PESTANA (1898), pp. 39-40.

9 PAIS PAIS (1996a), p. 199; *Alvise Cadamosto*. Disponible en: http://es.wikipedia.org/wiki/Alvise_Cadamosto (consultado en junio de 2009).

logrado verificarse es que se cultivaran también en otros puntos de la isla o en su totalidad. Tampoco se ha podido precisar la época, por no haberse realizado campañas desde entonces. Por último, cabe apuntar también que se desconoce la causa por la que dejaron de sembrarlos¹⁰. No obstante, podemos aducir que perdieran las semillas como consecuencia de sucesivas malas cosechas causadas por años secos, fuegos, plagas u otras razones. Pais Pais, Pelletero Lorenzo y Abreu Díaz —por el contrario— creen probable que esta motivación responda a un abandono intencionado, originado por una búsqueda de ahorro temporal en las labores agrícolas; según estos mismos autores, los cereales fueron sustituidos por los tallos de helecho y semillas, que no demandaban tanto trabajo aunque supieran peor, pero que, al igual que aquéllos, se veían afectados por las inclemencias del tiempo, por los incendios y también requerían protección ante los animales domésticos y salvajes¹¹.

El Dr. Pais explica que los benahoaritas comían carne de cabra, oveja y cerdo y, como un complemento a su alimentación, tomaban «gofio» de semillas de amagante y rizomas de helecho¹². Con referencia a la utilización de la harina obtenida por la trituración de los tallos, este arqueólogo comenta: «Su consumo entre los benahoaritas está constatado por los datos etnográficos»¹³; con ella elaboraban tortas y gofio que comían con agua, leche, miel, manteca, carne y frutas¹⁴.

Todos los investigadores están de acuerdo en que en la antigua Benahoare se consumían triturados rizomas de helecho y semillas con los que se obtenía una harina que servía de alimento; a lo que no todos aluden es a que se tostaran previamente o a que fuera realmente gofio, tal como lo conocemos y saboreamos hoy.

10 MARTÍN RODRÍGUEZ (1992), pp. 44-45. Estas investigaciones fueron llevadas a cabo por Martín Rodríguez y por Juan Francisco Navarro Mederos en diferentes campañas de los años ochenta del siglo xx en la cueva del Tendal (San Andrés y Sauces). *Vid.* TEJERA GASPAS (1992), p. 39. En Tenerife, parece ser que los guanches conocían el trigo, la cebada y las habas; MORALES MATEOS, ALBERTO BARROSO, RODRÍGUEZ RODRÍGUEZ (2008), p. 146; PÉREZ GONZÁLEZ (2004), p. 268.

11 PAIS PAIS, PELLITERO LORENZO, ABREU DÍAZ (2009), pp. 10-11.

12 PAIS PAIS (1996a), p. 200.

13 PAIS PAIS (1996a), p. 168.

14 PAIS PAIS (1996a), p. 200.



Helecheras y amagantes, 2008 [JRPC]



Flor de amagante, 2008 [JRPC]

El décimo cantón de Benahoare se llamaba *Tegalgen* y corresponde al actual municipio de Garafía¹⁵. Quizá las dificultades de comunicación y el consiguiente aislamiento que sufrieron durante siglos los habitantes de ese antiguo señorío propiciaron que la información oral alcanzara una notable trascendencia en la transmisión de hechos acaecidos en tiempos pretéritos. Gracias a ello, se han podido conservar y propagar con mucha exactitud tradiciones y acontecimientos pasados que, de otra manera, se hubieran diluido en el tiempo. Este medio oral nos informa que los «antiguos palmeros»¹⁶, como llamaban a los *auraritas* en las primeras décadas después de la conquista, se alimentaban de carne, leche, pescado, marisco, frutas silvestres y vegetales, entre los que estaban los rizomas de helecho, recopilados en muchas zonas de su territorio durante los meses de verano; no disponían de cereales y legumbres y tampoco conocían el gofio.

15 ABREU GALINDO (1632), p. 268, llama a este décimo cantón *Tegalgen*. VIERA Y CLAVIJO (1772-1783), v. I, p. 216, escribe que la isla de La Palma, denominada por los naturales *Benahoare*, estaba dividida en doce reinos o cantones y el correspondiente a Garafía, según recoge de Abreu Galindo, lo llama *Galguen*, por lo que comete un error. REYES GARCÍA (2003), pp. 94-95, cita las distintas variantes que se han dado a este cantón desde las diferentes ediciones que se han hecho de las obras de Abreu: 1676 (*Tegalgen*), 1787 (*Tagalgen*) y 1880 (*Galguen*, *Tagalguen*); Marín: 1694 (*Tagalgen*); y Álvarez Rixo: 1860 (*Galguén*). Reyes García recoge de los manuscritos originales: «Él décimo termino y señorío era Tegalgen, que es Garafía, hasta el barran^{co} de hiscaguan: y de esta tierra era señor, Bedífta” (Abreu (III, 3) d. 1676: 78v.). *Tagalgen* (Abreu 1787:65). *Tagalgen* (Marín (II, 19) (1694:80). *Galguen* (Viera 1772, I: 198). *Galguén* (Álvarez Rixo (ca. 1860) 1991:69). *Galguen*, *Tagalguen* (Abreu<Chil 1880, II: 102, 106). *Galguen* = “Distrito” (Abreu<Bethencourt (1880) 1991: 382). *Tagalgen* (Abreu<Bethencourt (1880) 1991: 383)».

16 También TORRIANI (1592) nombraba a los antiguos pobladores de la isla de la misma forma. De hecho, el capítulo LXVII de su *Descripción de las islas Canarias* se titula «De los antiguos palmeros».

En todos los sitios de habitación existían sectores conocidos por los lugares en donde podían recolectar buenos tallos de helecho para alimentarse. Uno de ellos, según el saber popular, era El Bailadero, en Hoya Grande. Algunos investigadores creen que ese topónimo responde a los bailes y danzas rituales realizados al terminar de recoger allí los rizomas aún en época hispánica¹⁷. No obstante, la tradición popular recuerda que en las cumbres de esta zona los auaritas celebraban ritos pastoriles para favorecer el agua de lluvia, tal como indica Carmen Díaz Alayón: «La forma hispánica original era *baladero* y la denominación proviene de uno de los ritos más pintorescos de la vida indígena recogido por varios de los primeros cronistas»¹⁸; su contaminación con *baile* generó la forma *bailadero*, proviniendo su étimo de *balar*.



Piedras de molino, 2007 [vGRQ]

Terminados de cavar, los tallos se llevaban a los sitios de habitación, guardando unos y preparando otros para la trituración en los pequeños y rudimentarios molinos que poseían¹⁹; obtenida la harina, hacían unas tortas que asaban en piedras. Los molinos eran pequeños y la muela superior estaba provista de unos orificios en los bordes en los que introducían los dedos o un palo para que rotara, y así trituraban las raíces y semillas.

17 PAIS PAIS, PELLITERO LORENZO, ABREU DÍAZ (2009), p. 29.

18 DÍAZ ALAYÓN (1987), p. 74; *vid.* también pp. 75-76.

19 Estos molinos los nombran, entre otros, ABREU GALINDO (1632), p. 169; CASAS PESTANA (1898), p. 40; MACGREGOR (1831), p. 203.

El 27 de abril de 2007, Guillermo Rodríguez Rodríguez, en su nombre y en el de sus hermanos, cedió once piezas de piedras de molino, procedentes de Garafía, bajo la fórmula de depósito voluntario, al Cabildo Insular de La Palma, custodio del Museo Arqueológico Benahoarita de Los Llanos de Aridane, junto con otros lotes de hallazgos arqueológicos —encontrados en el mismo término municipal— que había reunido su padre, el maestro Ramón Rodríguez Martín, mientras fue comisario local de Excavaciones Arqueológicas de Garafía y posteriormente de la isla²⁰. Aunque aún no se han catalogado, se podría aventurar que las piedras corresponden a la etapa prehispanica. Algunas de ellas están muy gastadas y miden unos 22 cm de diámetro, aunque hay dos ejemplares, ya expuestos en el museo citado, de 15 y 10,5 cm diametrales aproximadamente, cuya ficha descriptiva localiza su hallazgo en Garafía y los registra como *juguetes*, ya que, probablemente, fueran utilizados por la población infantil como objeto lúdico o de aprendizaje por imitación.



Piedra de molino, 2007 [VGRQ]

20 Según Myriam Cabrera Díaz, en septiembre de 1963, Ramón Rodríguez Martín era el delegado insular de Excavaciones Arqueológicas. ALBERTO BARROSO, VELASCO VÁZQUEZ, CABRERA DÍAZ (2007), p. 12.

La producción histórica de cereales



LOS CEREALES

Con la incorporación de La Palma a la corona de Castilla a finales del siglo xv, llegaron de nuevo a la geografía palmera los cereales, desaparecidos de la isla desde hacía siglos, como ya hemos reseñado en el capítulo anterior. El adelantado Alonso Fernández de Lugo inició el reparto de tierra y agua entre colonizadores e isleños y, aunque mostró preferencia por la siembra de caña azucarera, lógicamente también se interesó por el cultivo de los cereales, indispensables en el ciclo alimenticio.

En la primera mitad del siglo xvi se dieron excelentes cosechas de cereal en La Palma, pero también hubo años en que la recogida no fue tan fructífera. Así, en 1539 apenas se recolectó trigo. Ello produjo un sonado conflicto que duró varias décadas, enfrentándose de una parte las autoridades políticas locales y de otra el representado por la silla episcopal, con sede en Las Palmas de Gran Canaria. Debido a su escasez, el Cabildo de La Palma prohibió la saca de cereal de la isla; a pesar de esto, el vicario insular solicitó permiso para enviar «el pan de los diezmos»¹ a Gran Canaria; al serle denegado este derecho, la diócesis castigó a la isla con un *entredicho* —privación a los fieles de los servicios religiosos—. Duró la pena cinco meses, finalizando a principios de 1540 con la intervención del emperador Carlos v. Aunque el problema se solventó, veinticuatro años después se reprodujeron nuevos enfrentamientos entre el Concejo palmero y la Catedral de Las Palmas; los mismos derivaron en otro *entredicho* que persistió durante dos años. Intercedieron esta vez el monarca Felipe II, un representante del Papa y otras instituciones frente a la potestad del deán y su cabildo².

También Frutuoso, que al parecer visitó La Palma a mediados del siglo xvi, narra que, el 10 de junio de 1561, acació una ola de calor tan fuerte que, aunque sólo duró tres horas, quemó las cepas sembradas de viña, que tardaron cuatro años en volver a dar fruto como antes; asimismo se perdió la cosecha cerealística. Los isleños habrían muerto de hambre de no ser por un padre franciscano predicador, natural de la isla de Madeira, que gestionó ante los regidores la traída de dos naves de trigo desde Flandes y Bretaña por el mercader flamenco Anes van Trille; arribó éste cuando ya lo había hecho una carabela cargada con trigo y tocino enviada por Gonzalo Déniz, comerciante de la villa de Ribeira Grande, que había extraviado el rumbo por los temporales. Con ello se abastecieron los vecinos y, gracias a las lluvias caídas durante el verano siguiente, se dio tan buena producción de este cereal en 1563 que de una fanega de sembradura se recogieron 110 y 112 cosechadas³. Unos años más tarde, Torriani reconocía que en esta

1 Aquí *pan* equivale a 'trigo'.

2 MARTÍN RODRÍGUEZ (1995), pp. 109-111; RÉGULO PÉREZ (1985).

3 FRUTUOSO (ca. 1590a), pp. 110-111; FRUTUOSO (ca. 1590b), pp. 96-99; MARTÍN RODRÍGUEZ (1995), pp. 79-80.

isla, a pesar de contar con tantas riquezas, no se recolectaba trigo para poder nutrir a la población durante todo el año, por lo que se le suministraba de Alemania, Flandes, Francia y Lanzarote⁴. Ejemplo de ello fue lo ocurrido al acontecer un nuevo desabastecimiento en La Palma en 1583. El cabildo insular envió a Benito Cortés de Estupiñán a comprar cereal, quien adquirió en Lisboa 51 moyos⁵ y 15 alqueres⁶ de trigo que embarcó rumbo a la isla en diferentes navíos⁷.



Llano de cebada (El Calvario), 2008 [PCP]



Espigas de centeno, trigo y cebada, 2008 [JRFC]

El hecho de que el término de Garafía dispusiera de cereales sembrados desde el siglo XVI también queda reflejado en las escrituras registradas en los protocolos notariales de La Palma. Así, el 30 de septiembre de 1555, ante el escribano público Domingo Pérez, Andrés González, vecino de Garafía, acuerda con Marco Roberto sembrar 20 fanegas en las tierras que este último le tenía arrendadas junto con Ximón Rodríguez, con la condición de que el cereal recogido, quitado

4 Ingeniero italiano enviado por Felipe II para estudiar y mejorar las fortificaciones del archipiélago. Escribió *Descripción e historia del reino de las islas Canarias* (1588), en la que aporta multitud de datos y planos de sus edificaciones militares. TORRIANI (1592), pp. 221-249.

5 Un moyo portugués equivale a 13 fanegas y media españolas.

6 Un alquer corresponde a 4.000 kilos.

7 MARTÍN RODRÍGUEZ (1995), p. 80.

el diezmo, se partiera en mitades iguales⁸. Otro ejemplo es el fechado el 15 de abril de 1558 ante el mismo fedatario, por el que Juan Rodríguez, hijo de Francisco Rodríguez Cabeza de Hierro, se compromete a coleccionar y dar a los señores deán y cabildo de la Catedral de Canarias o a su hacedor en esta isla, el pan, trigo, cebada y centeno de Garafía y sus comarcas correspondientes al año citado, cobrando por ello una fanega de pan por cada cuatro y comprometiéndose a entregarlo en el muelle de Santa Cruz de La Palma a su costa y riesgo⁹.

Gaspar Frutuoso, al que ya hemos mencionado, corrobora el hecho de que Garafía era un importante emporio cerealista. Refleja en su texto que la franja situada a la salida del barranco de la Luz en Santo Domingo, desde la zona del pinar hasta el mar, estaba toda sembrada de trigo con algunas viñas¹⁰. En otro lugar señala que en gran parte de la zona norte cultivaban trigo y cebada, que daban 5.000 y 6.000 pipas de cereal correspondientes al pago del diezmo, mientras que la ciudad aportaba sólo 2.000¹¹.

En noviembre de 1578, Felipe II concedió tierras al Cabildo de la isla con el fin de que se sembraran en ellas y, el 10 de junio de 1580, este organismo las dio a censo perpetuo por suertes de cahíz y dos cahíces, para que se cultivaran con la obligación de abonarse la quinta parte de los productos obtenidos¹². Al igual que otros pueblos de La Palma, Garafía también contaba con un pósito (que tuvo su origen en la real cédula de 5 de mayo de 1584) donde se acumulaban los granos y las semillas suministradas a los vecinos mediante compra en los años de malas cosechas, además de almacenarse en él los productos de los «terrenos de quintos» a la espera de subasta¹³. Casi dos siglos

8 HERNÁNDEZ MARTÍN (1999-2005), v. II, p. 208, n. 704. Los que se encargaban de administrar el diezmo eran el deán y el cabildo de la catedral de Las Palmas; en La Palma, sus delegados tenían que prestar la correspondiente fianza. Los remates se hacían al acabar la recolección y los agricultores siempre pagaban en especies; *vid.* CASAS PESTANA (1898), p. 103.

9 HERNÁNDEZ MARTÍN (1999-2005), v. III, p. 408, n. 1561.

10 FRUTUOSO (*ca.* 1590b), p. 160.

11 FRUTUOSO (*ca.* 1590b), p. 96.

12 LORENZO RODRÍGUEZ (*ca.* 1900), v. I, pp. 135-136. Aunque no se especifica qué es lo que sembraban los vecinos, sabemos que en estos terrenos cultivaban papas, frutos y toda clase de semillas como cebada, centeno o chícharos.

13 Conjuntamente con el de Garafía (siglo XVI) se crearon los pósitos de La Guancha, Realejo Alto, Los Silos, Barlovento, Los Llanos, Buenavista, Icod, Vilaflor y La Galga (jurisdicción de Puntallana). Hay constancia de que la alhóndiga de Garafía fue visitado en 1596; LORENZO RODRÍGUEZ (*ca.* 1900), v. I, p. 214. Posteriormente, fue aumentando su número a consecuencia de otra real cédula de 30 de enero de 1608 que alentaba su creación viendo las ventajas que proporcionaban los pósitos que ya estaban organizados; *vid.* *Eco del comercio* (Santa Cruz de Tenerife, 1 de junio de 1853). Disponible en: *table, archivo de prensa digital*.

después, por acuerdos de 30 de marzo de 1761 y 15 del mismo mes de 1781, el Concejo de La Palma autorizó a los vecinos de Garafía a plantar en sus baldíos con la precisión de pagar el quinto de todas las semillas cultivadas, para que fueran rematadas, cada año, en 1.500 pesos, los que percibirían las cuentas de propios de la isla¹⁴. Al constituirse los ayuntamientos en 1812, dichos predios pasaron a pertenecer a los nuevos municipios y, a partir de este momento, fueron estas jurisdicciones las que comenzaron a cobrar este canon en especies. En este término norteño se sembraban frutos, viña, papas, tabaco, lino, pastos y cereales; este modo perduró hasta el mes de febrero de 1987, en que se firmó un convenio entre el Gobierno de Canarias y el Ayuntamiento de la villa para acabar con esta situación obsoleta que afectaba al 80% de la población. Se procedió a conceder la segregación de las parcelas a todas aquellas personas que solicitaron la redención de este censo enfiteútico. Las primeras escrituras se firmaron en 1990¹⁵.

Retomando la continuidad cronológica, según los datos censales incluidos en la estadística del archipiélago canario correspondiente a 1688, Garafía tenía como principal fuente de riqueza el cereal: representaba el 30,8% de su producción agrícola y la villa se consideraba el granero de La Palma, pues sus tierras eran «las más propias para granos y legumbres de la isla»¹⁶. También el cónsul Francis Coleman Mac-Gregor, en 1831 reconocía que este pueblo disponía de tierras aptas para su cultivo debido a los espesos bosques que refrescan su suelo¹⁷. Asimismo, en la entrada dedicada a este municipio en el *Diccionario geográfico-estadístico-histórico*, Pascual Madoz señala, entre sus productos agrícolas, el trigo y la cebada¹⁸.

En 1792, Gabriel Sánchez, vecino del lugar de Garafía y depositario de su pósito local, presentó a Antonio Rodríguez, diputado del común (que le acompañaba), la disposición de trigo existente en su silo, que ascendía a 577 fanegas, 1 celemín y 9 ½ cuartillos de trigo.

14 LORENZO RODRÍGUEZ (ca. 1900), v. III, pp. 278, 279 y 281.

15 Para un estudio más amplio sobre este tema, véase: CABRERA POMBROL (2005b). Por el concepto de quintos el municipio de Garafía recaudaba gran cantidad de dinero, pues en el decenio 1874-1884 se pagaron en depositaría municipal 37.293 pesetas. Estos terrenos ocupaban una superficie total de 17.529,683 m².

16 PAIS PAIS, REINA DELGADO (1999), p. 1641.

17 MAC-GREGOR (1831), p. 341.

18 MADDOZ (1845-1850), p. 116.

EXISTENCIAS EN EL PÓSITO DE GARAFÍA, 1792

	Cargo Trigo	Fanegas	Zellemines	Cuartillos
1	Por la ultima cuenta que se presentó, y del estado que tenia dicho Posito, resultado componerse de quinientas beinte y una fanega, onze selemines y sinco quartillos de Trigo, que recivio este Depocitario de Juan Fran. ¹⁹ Sanchez, su antecesor	521	11	5
2	Sincuenta quatro fanegas, quatro selemines, quatro y medio quartillos en Trigo que recibieron de aumento las quinientas beinte y una fanegas, Onze selemines, y sinco quartillos de la partida antecedente, a razon de un selemin, y tres quartillos por fanega segun dh ^a orden	54	4	4
3	Se hace cargo este Depocitario de seis y medio selemines de Trigo, que produjo el reuento de Antonio Rodriguez en dicho año		6	6
4	Se hace cargo este Depocitario de tres y medio selemines de Trigo, que higualm ²⁰ produjo el reuento de Gabriel Martin en dicho año		3	6
	Suma el cargo de Trigo quinientas setenta siete fanegas, un selemin nueve y medio cuartillos	577	1	9
	Cargo	577	1	9
	Data	5	9	3
	Liquido	571	4	6

Fuente: AMSCP, legajo n. 743, carpeta 4 (1775-1802)

Es, a partir de 1852, al establecerse las franquicias por el decreto de puertos francos y permitirse la entrada en la isla de cereales de otros países, cuando la superficie dedicada a su cultivo en este pueblo se redujo de manera considerable, destinándose parte de sus tierras a sembrar pastos ganaderos¹⁹. En el quinquenio 1857-1861, se recogieron en la isla 70.317 fanegas de trigo, 28.006 de centeno y 48.995 de cebada. En Garafía se recolectaron 7.019 fanegas de trigo, 3.394 de centeno y 16.790 de cebada, que suponían, con referencia a la globalidad de La Palma, el 9,98% de trigo, el 12,12% de centeno y el 34,27% de cebada. Los precios medios de los granos medidos en fanegas castellanas durante el lustro 1858-1962 fueron, para el trigo, 63,90 reales de vellón; para el centeno, 47,30; la cebada, 33,40; y los garbanzos, 66,20 reales de vellón²⁰. En relación con lo recolectado en La Palma, en 1862 Garafía ocupaba el primer lugar en la cosecha de cebada al sumar 3.367 fanegas (34,68%), el tercer lugar en centeno, con 679 fanegas (16,94%), después de Los Llanos (1.147 fanegas) y El Paso (858 fanegas); y el sexto lugar en la cosecha de trigo, con 1.407 fanegas (9,77%), después de Barlovento (2.163 fa-

19 PAIS PAIS, REINA DELGADO (1999), p. 1641.

20 OLIVE (1863), pp. 407 y 745.

negas), Mazo (2.870 fanegas), Puntallana (1.551 fanegas), El Paso (1.540 fanegas) y San Andrés y Sauces (1.420 fanegas)²¹.

Los datos más antiguos localizados en el archivo municipal de Garafía, correspondientes a 1887, reflejan que en los suelos de 1ª, 2ª ó 3ª predominaba la siembra de granos²².



Granero en El Tablado (El Frontón), 2009 [VGL]

21 RODRÍGUEZ BRITO (1982), p. 101. Extraído de OLIVE (1863), p. 124. Todos estos datos se transcriben en el Apéndice.

22 El Ayuntamiento de Garafía se incendió en la madrugada del 14 de diciembre de 1883. Amplíese en: CABRERA POMBROL (2005a).

SUPERFICIE DESTINADA AL CULTIVO DE CEREALES, SEMILLAS Y ÁRBOLES (1887)

Cultivos	Fanegas	Celemines	Hectáreas	Áreas	Centiáreas
Siembra de altramuces	1	7			
Cereales a pan sembrar	2.226	6			
Cereales y semillas en suelos de 1ª, 1ª, 3ª			1.893	38	4
Cereales y árboles en suelos de 2ª			5	91	70
Cereales en suelos de 3ª			17	66	59

Fuente: AMG, legajo n. 36 (Elaboración propia)

Dentro del conjunto de Garafía, la mejor zona para la siembra de cereales se encontraba en Santo Domingo por disponer de ricas tierras con poca pendiente. Se consideró el granero del municipio y en el siglo XVI pudo exportar simiente a las otras islas, especialmente a Gran Canaria²³. También fueron importantes sectores trigueros El Palmar, Salvatierra, Franceses, Cueva de Agua, Don Pedro, Las Tricias, El Tablado y Lomada Grande. Nos podemos hacer idea de la cantidad de granos que se recogían por el gran número de eras que, todavía hoy, quedan repartidas por todo el municipio, y es muy probable que esta producción estuviera, casi en su totalidad, dedicada a la elaboración de gofio y harina.

Entrado el siglo XX, un recorrido somero sobre la producción cerealística en Garafía se podría desglosar en distintos puntos. El 7 de noviembre de 1926, siendo alcalde Antonio González Cabrera, se envió al auxiliar inspector de Abastos la relación de los artículos de primera necesidad consumidos en esta villa y los precios a los que se expendían (entre otros datos); en ella se aprecia que el *almud* de maíz costaba 2 pesetas y el de trigo 2,30 pesetas; ambos productos se consideraban de primera necesidad²⁴. Diez años después, inmersa España en la guerra civil, las autoridades obligaron a los cosecheros y agricultores a declarar la cantidad de trigo, otros granos y papas que poseían (por orden cursada por el comandante militar). Se les concedió un plazo de tres días y, para facilitar a los vecinos su cumplimiento, se designaron determinados lugares del municipio

²³ AFONSO PÉREZ (1988), p. 25.

²⁴ AMG, legajo n. 160. Garafía fue nombrada *villa* el 24 de mayo de 1906. Para un conocimiento más amplio de este hecho, véase: CABRERA POMBROL (2006), pp. 105-130.

donde podían acudir, con la advertencia de que en caso de incurrir en ocultación o falsedad, les serían aplicadas las disposiciones vigentes con tal fin²⁵. Siguiendo las instrucciones del ingeniero jefe de la Sección Agronómica de la provincia, emitidas en circular de 21 de noviembre de 1938, la Junta Agrícola de la Villa de Garafía redactó un informe el 31 de enero de 1939 en el que se especificaban la superficie dedicada a cereales y papas en los distintos años comprendidos entre 1936 y 1939; según estos documentos, en la estación de otoño se destinaban 1.000 hectáreas al cultivo de trigo y a cebada respectivamente, muchas menos que en 1887. También se anota que en este término municipal no se precisaba adquirir semillas «de fuera» y que tanto las yuntas como los obreros de que se disponían eran suficientes²⁶.

Los precios de algunos ingredientes utilizados en la elaboración del gofio fueron suministrados por el delegado del Gobierno al alcalde, en contestación al escrito fechado el 11 de agosto de 1939. Estaba estipulado que el precio de venta al público de las lentejas del país, chícharos y trigo fuera de 2, 1,50 y 0,50 pesetas el kilo respectivamente. La cebada en sacos de 100 kilos (sin envase) a 50 pesetas para el cosechero y a 55 pesetas para el mayorista (con envase) y, para el detallista, a 0,60 pesetas el kilo²⁷.

Desde el ayuntamiento se remitió a la Delegación del Gobierno, el 26 de agosto de 1939, una relación de las declaraciones juradas presentadas por los 133 cosecheros de trigo, cuyo total ascendió a 55.971 kilos. Los mismos pertenecían a los pagos de Santo Domingo, Franceses, El Palmar, Juan Adalid, Hoya Grande, La Palmera, Roque Faro, La Laguna, Cueva de Agua, Don Pedro, La Piedra, Los Vaqueros, El Mudo, El Bailadero, El Juncal, Valle Piedras Machín y El Calvario²⁸.

25 AMG, legajo n. 173. 7 de septiembre de 1936.

26 AMG, legajo n. 140. En aplicación del decreto del Ministerio de Agricultura de 4 de noviembre de 1938.

27 AMG, legajo n. 139. Oficio n. 476 de 11 de agosto de 1939.

28 AMG, legajo n. 140. Según fue ordenado mediante telegrama el 14 de agosto de 1939.

El 29 de julio de 1940, el edil municipal publicó un edicto en el que hacía saber que, siguiendo las instrucciones del delegado del Gobierno, los poseedores de trigo habían de remitir al ayuntamiento las declaraciones juradas de la existencia de este cereal en su cosecha presente, así como la cantidad de cebada ya recolectada, tal como se había hecho en septiembre de 1936, pero con la diferencia de que, esta vez, quedaron ambos cereales inmovilizados hasta nueva orden²⁹.

Ya pasada la primera mitad del siglo pasado, el delegado local de Abastecimientos y Transportes envió, en agosto de 1958, a todos los comerciantes detallistas de la villa las instrucciones que debían seguir en la distribución de cereales para gofio:

- 1) Al despachar los cereales se entregaría al cliente un vale en el que constara la cantidad entregada y el nombre del molino de gofio en donde se proponía molturarlo.
- 2) Debían contar con una relación nominal de los clientes en la que figurara su domicilio, el volumen despachado y el nombre del molino donde se proponía llevar el cereal.
- 3) Y todos los lunes habrían de dar parte —del que se adjuntaba modelo— a la Delegación Local fechado ese día, haciendo referencia a la semana terminada, en el que se aportaran los datos mencionados, siendo necesario utilizar tinta para el cumplimentado de los impresos y la consignación de las cifras con letras³⁰.

²⁹ AMG, legajo n. 173.

³⁰ AMG, legajo n. 36. Los comerciantes de los diferentes pagos a los cuales se les envió la carta eran los siguientes: Cueva de Agua (Miguel Pérez Rodríguez), Don Pedro (viuda de Gregorio García Medina), El Tablado (Marcelino García Pérez), Franceses (Antonio García Pérez, Isidro Pérez Pérez y Manuel Díaz Barreto), Hoya Grande (Dominga Pedrianes García), La Mata (Leonila Pérez Rodríguez), Las Tricias (herederos de Marcelina Mata Lorenzo, Luis Lorenzo Hernández y Bernardo García Cáceres), Llano Negro (Pedro Fernández Pedrianes y Josefa Rodríguez Castillo), Roque Faro (viuda de Cándido Reyes y Reyes) y Santo Domingo (Isael Castro Fernández, José Cabrera Morales, Norberto Castro Fernández, viuda de Manuel Paz Pérez, viuda de Domingo Castro Rodríguez y Manuel Hernández Perera).

En los primeros días del mes de marzo de 1959, se informó a los molineros y a los expendedores de cereal que, según se había publicado en la prensa y en el *Boletín oficial de la provincia*, a partir del 1 de abril de ese año, era obligatorio presentar en la Delegación Local el parte mensual del movimiento de cereal depositado por los detallistas. Posteriormente, con fecha 14 de marzo de 1962, la Delegación Local de Abastecimientos y Transportes de la Villa de Garafía remitió la relación de los 30 despachos de trigo de este término controlados por la Delegación Provincial: doce en Santo Domingo, cuatro en Cueva de Agua y en Franceses, tres en Don Pedro, en Las Tricias y en El Tablado y uno en El Mudo³¹.

Por muy diversas razones, se siguieron abandonando las tierras. La carretera por Barlovento, inaugurada el 29 de noviembre de 1959, facilitó el éxodo de muchos garafianos en búsqueda de nuevos horizontes. En las últimas décadas, la producción de cereales de secano ha seguido descendiendo de manera alarmante. Así, según los datos facilitados por el servicio de estadística de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias, en 1997 se recogieron en Garafía 22 hectáreas repartidas entre 11 de cebada, 7 de trigo, 2 de centeno y 2 de maíz; en 2007 sólo se declaró 1 hectárea de trigo (12,82% del total de la isla)³².

En 2008, sin embargo, se ha notado un leve aumento de la producción de cereales en algunos municipios de La Palma, entre los que se encuentra Garafía, que aportó 2 hectáreas de trigo (22,72%) y 1 de cebada (4,76%)³³.

En la actualidad se atisban iniciativas que, en caso de tener continuidad, podrían incentivar el cultivo de los granos en la isla. En relación con la recuperación de los cereales, en el Centro de Agrodiversidad de La Palma (ubicado en Breña

31 AMG, legajo n. 35.

32 *Estadística agraria municipal* (consultado en junio de 2006 y agosto de 2008). En el Apéndice se incluyen los cuadros elaborados por OLIVE (1863), desglosados por municipios y cereales, además de la producción correspondiente a los años 1997, 2007 y 2008, facilitada por el servicio de estadística de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias.

33 *Estadística agraria municipal* (consultado en agosto de 2009).

Alta y financiado íntegramente por el Cabildo Insular), se realizan, entre otras actividades, programas de recolección, conservación y multiplicación de algunas variedades locales de uso agrícola, paliando, en parte, su pérdida y favoreciendo la diversidad genética y se facilita a los agricultores aquéllas que demanden. Aunque a los cereales se ha llegado tarde en muchos casos, pues hay algunas especies antiguas (citadas por los trabajadores mayores) que no se han encontrado y otras que no se reconocen, el número de accesiones existentes en la actualidad supera las 40 entradas de trigo, así como varias de cebada y de centeno que comienzan a estudiarse en estos momentos, aunque se seguirán incorporando más a medida que vayan apareciendo si se consideran interesantes³⁴.

Otros programas buscan estimular el cultivo cerealístico aprovechando el grano para elaborar un gofio de calidad íntegramente palmero y los tallos para la alimentación del ganado, razón por la cual los cultivadores han dejado el doble de semillas para la siguiente cosecha. El consorcio Reserva Mundial de la Biosfera de La Palma presentó, en diciembre de 2008, una primera partida de gofio de trigo cultivado por la Asociación Agroganadera «El Frescal» (Breña Alta), elaborado y envasado en los molinos acogidos a esta marca: Molinos del Valle y Molinos NAYPE. Por otra parte, la Consejería de Agricultura del Cabildo Insular, dentro del proyecto «Pon La Palma en tu plato», adquirió el 50% de la cosecha de cereales de 2008 a los agricultores de la isla para poner en el mercado, cada mes, pequeñas cantidades de gofio de trigo y de mezcla a fin de comercializarlo con la marca «Delicias de La Palma». Esta primera producción fue tostada, molida y envasada por Molinos NAYPE³⁵. También es de reseñar que «El Frescal», al frente del cual se encuentra actualmente Luis Vicente Martín de Paz, en su programa «De la tierra a la mesa», ha exhibido al público, en el mes de julio de los últimos dos años, una muestra de todos los pasos de recolección tradicional del grano; en dicha exposición se contemplan el traslado del trigo a la era, la trilla con ganado, la retirada de la paja y el aventado del grano³⁶.

34 Datos facilitados por Nefalí Castro Martín y Arnulio López Guerra, trabajadores del centro.

35 Se vuelve a tratar el tema de estos dos últimos párrafos en el capítulo 5: «El consumo de rizomas de helecho, gofio y harina», apartado: *El consumo actual*.

36 El programa de 2008 lo organizó «El Frescal» y fue financiado por Ader La Palma (con fondos Leader y otros), el Ayuntamiento de Breña Alta y el Cabildo Insular. En 2009, lo llevaron a cabo la misma asociación y ayuntamiento.



Campo de trigo (Breña Alta), 2008 [JRPC]



Siega en el camino de La Lomada (Breña Alta), 2009 [JRPC]



Lazo (Breña Alta), 2009 [JRPC]



Mollo (Breña Alta), 2009 [JRPC]



Trilla en el camino de la Cumbre (Breña Alta), 2009 [JRPC]

EL CULTIVO Y LA RECOLECCIÓN DE CEREALES EN GARAFÍA

LA SIEMBRA, SIEGA Y TRILLA DE CEREALES

Los informantes mayores del municipio nos cuentan cómo ejecutaban la siembra, siega y trilla de cereales, con algunas diferencias, según se realizara en un pago o en otro. Al no disponer todos los garafianos de una yunta de bueyes, vacas o mulos para arar su huerta, llegado el momento, solicitaban a algún conocido el préstamo de la suya. Como tampoco contaban con dinero para pagar jornales, recurrían a familiares y vecinos, a los que se ofrecía como compensación una comida acompañada de vino. Estas agrupaciones se conocían como *gallofas*³⁷.



Era en Las Tricias, 2008 [pcp]

37 Conviene leer el libro de GARCÍA LUIS (2005), en el que se tratan todas las labores agrícolas referidas al trigo y al millo hasta el proceso de tueste, molienda y amasado del gofio, entre otros temas.

Labradas las huertas, esparcían *a voleo* en la época adecuada los diferentes cereales. Después de cavar las papas de invierno de la costa, sembraban la cebada en esas mismas tierras en diciembre o enero, que segaban cuatro meses más tarde. En el monte diseminaban el trigo y el centeno después de las primeras lluvias y en otras ocasiones en los primeros meses del año, recolectándolos por san Antonio de Padua (13 de junio). Para segarlos, utilizaban la hoz³⁸. Las espigas que los segadores cogían de una vez se llamaban *manada*; otros se encargaban de atarlas formando las *gavillas* (o *manojos*) para luego colocarlas de pie y apretadas haciendo círculos, con las espigas mirando hacia dentro —la *meda*—, de manera que estuviesen protegidos los granos en caso de lluvia; allí permanecían esperando el momento de la trilla.



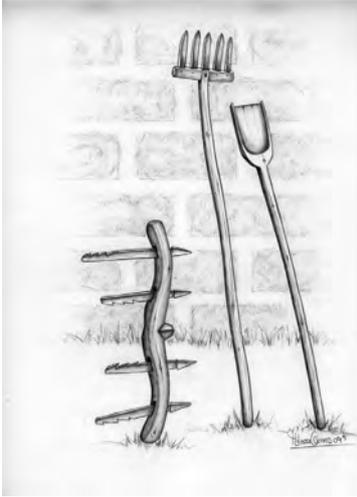
Comida en la era (San Antonio), ca 1960 [MCR]

38 En Breña Alta, cuando siegan, utilizan el dedil y designan *mollo* a varias gavillas (grupos de espigas sin atar) amarradas.

En el mes de agosto, antes de realizar el despajo, había que preparar las eras. Las que tenían el fondo «parejito» de tierra se humedecían. Para ello se esparcía el *tamo* por toda su superficie, se rociaba y se apisonaba con alguna maza de madera para, posteriormente, barrerla con una escobilla de brezo seco. Hecho esto, se asignaba un día de bastante calor, favoreciendo que las espigas se desgranaran con mayor facilidad al pisarlas el ganado. Los *manojos* envueltos en sábanas se llevaban a la era cargándolos el agricultor al lomo, se les quitaban las ataduras y se esparcían a media mañana para que el trigo se calentara, favoreciendo así la trilla.

Terminada esta primera fase, se introducía en la era cierto número variable de bestias o ganado³⁹ atados con cuerda, que daban vueltas y vueltas pisoteando las espigas a fin de que el grano se desprendiera. Después, se continuaba con la labor de *aventado* por medio de horquetas, aflojando la paja para que el grano bajara al fondo de la era; sacaban una parte de aquélla, dejando algo para proteger el cereal, con lo que se evitaba que el ganado lo escachara o lo machacara. Durante este proceso había que estar presto a recoger las heces del animal y lanzarlas fuera ayudándose de un cacharro viejo o un manojito de pajas que se sacudían y volvían a incorporarse a la trilla. Cuando el grano se desprendía por completo, los animales descansaban; pero todavía quedaba tarea por hacer. Se retiraba el resto de la paja y a favor del viento se procedía al *aventado*, para lo cual se colocaba un palo o *baliza* en el suelo y, utilizando primero el *belgo* y después la pala de madera, se levantaban los depósitos de material una y otra vez, de manera que el grano cayera lo más limpio posible en un lugar determinado y el *tamo* se lo llevara el viento. Luego, se barría ligeramente la mies para retirar los *casullos* que quedaban (esta operación se llamaba *balear*). Mientras, otros se encargaban de reunir el cereal esparcido por toda la superficie con las mismas escobillas de brezo; con el cereal limpio, se formaba una *sierra* (una montaña larga de cereal) en el centro de la era.

39 En Garafía llaman *bestias* a los caballos, mulos y burros y denominan *ganado* a las vacas y toros.



Canga, belgo y pala, 2009 [MPCR]



Cuartilla, caja y balayo, 2009 [MPCR]

A continuación, los campesinos, ayudándose de la *cuartilla*, recogían e introducían el grano en costales de lana, de lino o de tres listas con capacidad para 100 kilos, al mismo tiempo que calculaban lo recolectado⁴⁰. La faena concluía cuando los hombres transportaban la producción a las casas para conservarla en las cajas de tea limpias. Allí esperaban hasta el momento de ser tostadas y llevadas al molino y convertirse en gofio, tan necesario en el ciclo alimenticio garafiano⁴¹.

Conviene recordar que en la era, además del aprovechamiento de las espigas para extraer el cereal utilizado en la elaboración del gofio y harina, se realizaban otras dos acciones: una para el relleno de los colchones y otra para cubrir los techos de los pajeros. Todos los años, cuando lo que se trillaba era cebada, las mujeres cogían la mejor paja y la introducían en unas mantas grandes, que amarraban con dos nudos y llevaban a sus casas con objeto de renovar el interior

40 El tema de las medidas se trata en el capítulo 3: «Los sistemas de molienda en Garafía», apartado: *Vida cotidiana en torno al molino*. Antes de tostar el grano para llevarlo al molino, se pasaba por el *cribo*, con lo que perdía las últimas basuritas que portaba; esta acción la denominaban *achechar* el cereal.

41 Faenas contadas por agricultores del lugar; *vid.* además, ORRIBO RODRÍGUEZ, RODRÍGUEZ MARTÍN (1997), pp. 53-56.

de los colchones de tela; éstos disponían de una abertura a lo largo que se cerraba haciendo lazos con las tiras laterales; de este modo quedaba el colchón alto, gordo y mullido por un tiempo. Cuando querían utilizar parte de la paja para cubrir las techumbres de los pajeros (ya en Garafía no queda ningún ejemplar de esta clase), recurrían a los atados de centeno apilados en los bordes de la era; puesto que lo interesante era mantener la configuración y dureza de los tallos, las espigas eran golpeadas repetidamente en una laja inclinada llamada *piedra majadera* hasta que se desprendieran todos los granos. Este proceso era conocido como *sacudida*.

Como apunte final, cabría recordar que, a raíz de un gran incendio iniciado el 7 de octubre de 1975 en la isla, y que afectó a varios sectores entre los que se encontraba Garafía, en las tierras carbonizadas de este término se sembró mucho trigo⁴². Hasta tal punto provocó este hecho la dinamización agrícola del municipio que, por ejemplo, Adolfo Pérez Hernández compró una trilladora llegada en el verano del año siguiente, con la que trabajó durante tres o cuatro años.



Trillando con máquina, 1976 [MCR]

42 Vecinos de San Andrés y Saucos, Barlovento, Puntaorda y Tijarafe se vieron también afectados.

A partir del siglo XVI, en Garafía, comenzaron a erigirse multitud de eras, algunas de las cuales aún se conservan, como la Era de los Obispos y la Era de Charanga en Las Tricias, a las que la tradición oral calcula más de trescientos años de antigüedad⁴³. Resulta muy compleja la elaboración de un inventario exhaustivo de todas ellas: su gran número, las dificultades de su localización, el propio desconocimiento de sus propietarios, o la degradación por la maleza incrementan los obstáculos del trabajo. Nos limitamos, pues, a enumerar características generales, algún elemento diferenciador y una pequeña relación de eras del municipio.

—*Datos de construcción.* Diversas fuentes orales nos han informado que a partir del siglo XVI debió comenzar la construcción de eras dentro de la demarcación de Garafía. Se calcula que a lo largo de estas centurias se pudo contabilizar cerca del millar. Sin embargo, muchas han desaparecido al edificar viviendas o almacenes, preparar huertas o construir carreteras. En la actualidad todavía permanece un número importante de eras formando parte de su paisaje e integrándose completamente en él. Entrado el siglo XIX se levantaron otras nuevas en terrenos adquiridos por lugareños emigrados a Cuba. En los años treinta del siglo XX, se recuerda haber visto construir alguna; no obstante, parece que la mayoría de ellas data de tiempo atrás. Cabe apuntar que no todos los campesinos poseían una y el que tenía se la dejaba utilizar a sus vecinos. Había fincas que disponían de tres o más eras y zonas como El Calvario donde, en una superficie de 500 m², se hallaban cinco, de las que en la actualidad se conservan las conocidas como de *Bernardo Luz*, *Bernardo el Puerto* y *Lorenzo Sánchez*.

—*Localización.* Algunas eras se fabricaron cerca de las casas. Sin embargo, su emplazamiento dependía del lugar donde cada uno de los campesinos poseyera su terreno; en ello se cuidaba siempre que fuera en zonas donde el

43 BRITO (2002). En este libro, además de tratar el tema del cultivo, producción e industrias derivadas de los cereales, se aporta una interesante relación descriptiva de las eras del municipio de Arona (Tenerife).

viento corriera lo más «parejito» posible para que no se levantaran remolinos al llegar el momento del *aventado* y, a ser posible, que tuviera el suelo algo inclinado, con un desnivel aproximado del 3%.

—*Morfología*. Prácticamente todas las eras son de forma circular. Sólo se ha localizado una con un lateral recto. Los bordes de la mayoría se fabrican con piedras sin labrar en posición vertical, recalzadas con tierra o cal y arena; con posterioridad, muchas fueron retocadas con cemento para afianzarlas con más seguridad y evitar que se perdiera grano por los huecos que quedaban entre las piedras⁴⁴. Se han encontrado algunas eras con el centro algo más elevado de manera que, durante el *aventado*, el grano se desplazara hacia los lados y se facilitara su recogida, protegiéndolo a la vez de las pisadas del ganado. En muchas eras se preparaba una zona de «abrigo» con piedras o postes donde se colocaban *bardos* vegetales (*fayas*, *brezos*, hojas de palmeras u otros) o mantas de lana, con el objeto de calentar la mies; se perseguía con ello que se abriese más fácilmente y aminorar el efecto del viento antes de iniciar el *aventado*.

—*Dimensión*. El diámetro varía de unas a otras; en general, las medidas se encuentran entre los 3,5 y los 10 metros. Las mayores alcanzan 12 y 14 metros diametrales.

—*Superficie*. Existe gran variedad de suelos; muchas eras lo tienen de tierra, otras lo disponen cubierto con lajes (o *lajas*); alguna sienta el piso con piedras de callao extraídas de barrancos; también las hay con el fondo recubierto con cal y algo de cemento; en fecha más reciente, a otras se les aplicó un acabado de cemento en toda su superficie; los agricultores con menos recursos económicos rellenaban los huecos entre las piedras con *bosta*.

44 En los primeros años de la centuria pasada, el cemento llegaba a Garafía en barriles de madera que transportaban las falúas; más tarde vino en bolsas de papel.

—*Denominación de las eras.* A las eras se solía asignar el topónimo de emplazamiento o el nombre del dueño. Con frecuencia este último apelativo iba acompañado de su apodo, muy habitual en esta zona, sobre todo cuando los propietarios portaban nombres y apellidos muy comunes. La mayoría de las personas citadas en esta relación nació en el período comprendido entre los años cincuenta del siglo XIX y los primeros años del XX.

—*Ubicación y estado actual.* En Garafía las eras se utilizaron hasta bien entrados los años setenta de la centuria pasada (1978). Hoy en día, algunos propietarios (10%) las mantienen limpias y otras se podrían recuperar fácilmente, cuidando siempre su aspecto original.

Para su descripción hemos agrupado las eras respetando los doce barrios históricos en que se divide la demarcación de Garafía; a saber: Las Tricias, Lomada Grande y El Castillo, Lomada de Briesta, Cueva de Agua, Santo Domingo, Salvatierra, El Palmar, El Mudo, Juan Adalid, Don Pedro, El Tablado y Franceses⁴⁵.

a) *Las Tricias.* Está situado entre los barrancos de Izcagua y de la Mejera. Su nombre proviene de las trizas o tiras que lavaban y tendían las tejedoras de origen portugués que vivían en las pequeñas cuevas de Buracas (en portugués, *buraco* es 'cueva'). En este pago se encuentra la Era de Charanga, ubicada en la galería del Garabato; se le suponen más de trescientos años de antigüedad y su diámetro mide 9,40 m. La Era de Los Obispos también tiene más de tres siglos y en una de sus piedras está escrita la altitud a la que se encuentra: 1.560 metros.

45 Los nombres de los barrios históricos, el posible origen de los mismos y los límites de éstos, junto con bastantes fotografías de las eras enumeradas en este subepígrafe, han sido suministrados por Vicente García López.



Era de Charanga (Las Tricias), 2009 [vGL]



Era de los Obispos (Las Tricias), 2009 [vGL]

b) *Lomada Grande* y *El Castillo*. Pago situado entre el barranco de la Mejera y el de Briesta. En Lomada Grande se encuentra la Era de la familia Leal, construida en 1902; se halla cerca de la vivienda y su diámetro mide 12 m, el suelo está cubierto con lajas pequeñas de barranco (bordes redondeados y caras planas) y el cerco lo forman piedras verticales unidas con cal; todavía conserva fijo en una de esas piedras un palo agujereado que pudo ser utilizado para aplicar abrigo. En El Castillo localizamos una pequeña era (2,5 ó 3 m de diámetro) conocida por *Piedra Jurada* y la Era de Sancho, con un diámetro de 5,5 m y piso de cemento.



Era del Sancho (El Castillo), 2009 [pcp]



Día de trilla (Era de los Leales, Lomada Grande), ca. 1970 [JL]



Día de trilla (Era de los Leales, Lomada Grande), ca. 1970 [JL]

c) *Cueva de Agua*. Demarcación situada entre el barranco homónimo y el de Fernando Porto. Recibe este nombre por existir en este lugar una gruta de la que brota un manantial. En este pago hemos localizado las siguientes: la Era de Antonio Sánchez; la de Melchor Pérez Sánchez; otras dos pertenecientes a Domingo Lorenzo Pérez, alias *Ricacho* (una de ellas en La Travesita); un poco más retirada, la Era de Celestina –de los Abreu de Cueva de Agua–, también conocida como de *los Valentines*; la Era de Los Brita; la de Quiteria Rodríguez Pérez; la de la familia de Santiago Medina, conocida por *Las Clergas* y la Era de Las Cumplidas (Lola y Sebastiana). En El Hornito, la de Juan Rocha y la que pertenece a la familia del antiguo profesor de la Universidad de La Laguna Juan Régulo Pérez. En Los Hondos, se encuentra la Era de los Valentines; en La Calzadilla, la Era de Juan, apodado *Gazapo*, y en El Colmenero existía otra junto a terrenos de este último.

La tradición oral afirma que en Hoya Grande había más de cien eras. La Era de Abundio, que es de piedra y cemento y mide 6,64 m de diámetro; otras dos que poseía Doroteo Montesinos (la que presentamos fotografiada aquí tiene piedra y algo de cemento y su diámetro es de 8 m); la de Jaco; la de los Melianes; la Era de José María Pérez Castro, alias *Gato Amarillo*, y la de la familia conocida por *Sequera*, situada en La Zarza, entre otras.



Era del Gato Amarillo, 2009 [JRPC]



Era de Abundio, 2009 [JRPC]



Era de Doroteo Montesinos (Hoya Grande), 2009 [PCP]

- d) *Santo Domingo*. Esta finca pertenecía al convento de San Miguel de las Victorias de Santa Cruz de La Palma, regentado por la Orden de Predicadores. Se sitúa entre los barrancos de Fernando Porto y de La Luz. En Santo Domingo existen las ya nombradas de Bernardo alias *el Puerto*, Bernardo alias *Luz* (construida probablemente en 1892 cuando compró la finca; su diámetro es de 7 m y el suelo de tierra con algunas lajas) y la Era de Lorenzo Sánchez, entre otras. En Llano Negro se localizan las eras de Ela Fernández, Juan Martín Pérez, la que pertenece a la familia García, la Era de María Castro Rodríguez y la de Urbano.
- e) *Salvatierra*. Ubicado entre el barranco de La Luz y el barranquito de la Rebas, sus pobladores procedían de Salvatierra del Miño (Pontevedra). Aquí se conserva la Era de los Leales que es una de las piezas más grandes de Garafía, que cuenta con 14 m de diámetro; se le calcula una antigüedad superior a los doscientos cincuenta años; su suelo está cubierto con lajas

y es más alto en el centro. Es la única era que hemos inventariado con un lateral recto (noreste); en esta parte, todavía conserva dos palos verticales con orificios (probablemente eran tres) donde se ensamblaba otro poste y que se utilizaba para amarrar los *bardos* de vegetales que servían de abrigo. Las piedras que la rodean no están en posición vertical, sino formando una pequeña pared unida con cal. A su lado hay una superficie protegida con una tapia de piedra donde, es probable, se descargarán los *flejes* recién segados preparados para trillar. Está situada a la vera de la vivienda. A principios del siglo xx, en esta era se llegaron a levantar de una sola vez 160 fanegas de trigo.



Era de los Leales (Salvatierra), 2009 [JRPC]



Casa con era de los Leales (Salvatierra), 2009 [JRPC]

- f) *El Mudo*. Barrio limitado por el barranco homónimo y el de Domingo Díaz. Su nombre se debe a un error en la pronunciación, pues procede del portugués; su traducción fidedigna sería *Las Puntas del Mundo*; debido a la bravura del mar esta zona se conoce hoy en día por *Las Puntas de Rabisca*. Hemos localizado en este barrio una era con el fondo de roca viva e inclinado y con sus bordes a base de piedras verticales; el diámetro mide unos 8 metros.



Era en El Mudo, 2009 [VGL]

g) *Juan Adalid*. Demarcación emplazada entre los barrancos de Domingo Díaz y de Magdalena. La historia oral recoge que su nombre se debe a un navegante llamado *Juan de Palma Adalid*, conocido por *Juan de La Palma*. Según Pais Pais y Reina Delgado, el adelantado Alonso Fernández de Lugo, al repartir las tierras, cedió el norte de la isla al indígena y conquistador Juan Adalid, y de ahí proviene la denominación de este barrio⁴⁶. Aquí podemos encontrar la Era de las Varas. De ella se conserva un testimonio fotográfico de 1955 en el que aparece la señora María Rocha Medina sentada en su borde y apoyada en los sacos de tres listas de 100 kilos; separa en su *balayo* las últimas basuras del cereal trillado. En San Antonio está la Era de Julián, que es de las mayores de Garafía (probablemente tenga de diámetro 12 ó 14 m).

46 PAIS PAIS, REINA DELGADO (1999), p. 1639.



Día de trilla en la Era de Las Varas, 1955 [MCR]

h) *Don Pedro*. Este pago se encuentra situado entre los barrancos de Magdalena y el de Fagundo. Su nombre se debe a la cesión que de él hizo el adelantado Alonso Fernández de Lugo a su hijo Pedro Fernández de Lugo. Antes se conocía por *Las Lomadas de los Muchachos*. Al construirse la carretera, desaparecieron muchas eras e incluso, un horno de tejas. Entre las que se conservan se pueden enumerar las de Micaela Rodríguez Brito, propietaria de dos, inicialmente con el fondo de tierra (más tarde con acabado en cemento); la de su hermano Vicente, con el sollado de piedra y 4 ó 5 m de diámetro. También en Don Pedro está la Era del Arrogante, que pertenecía a José Fernández Sicilia y se halla situada en lo que era su finca; está muy bien restaurada y se mantiene en buenas condiciones. Tiene un diámetro de 10 m y su suelo es de cemento.



Era del Arrogante, 2009 [pcp]

i) *El Tablado*. Este barrio se emplaza entre los barrancos de Fagundo y de Los Hombres. Tablado de la Montañeta antes era conocido como *Montañeta de Limpisa*. Aquí se encuentran las eras de Filomena y la de Manuel Rodríguez. Otra es la bella era de tierra que recoge la fotografía.



Era en El Tablado, 2009 [vGL]

Nos han informado que en El Tablado existían muchas eras repartidas entre Roque Faro, Carmona y Tronco Verde. En Roque Faro se hallaba la de Andrés Reyes Medina, desbaratada cuando construyeron una pista. Otras referencias son la Era de Antonio Reyes Medina o la de Martín Reyes, que era de cemento; la Era de Germán Reyes García, que aún se conserva; la Era de Herminio Rodríguez Reyes, compuesta de lajas, pero desaparecida; las de José Reyes Medina, propietario de dos (la más antigua está deshecha y la que todavía se conserva es de piedra; tiene 7,5 m de diámetro); y la de Victoriano García, en Los Barranquitos (aún en pie); probablemente su diámetro mida entre 12 ó 14 m; se trillaba con ganado vacuno e introducían en ella hasta tres yuntas. Hay personas que recuerdan haber visto en ella una *sierra* de 25 ó 30 *fanegas* de trigo.



Era de José Reyes Medina (Roque Faro), 2008 [JRPC]

j) *Franceses*. Este pago se emplaza entre los barrancos de Los Hombres y de Franceses. Anteriormente era conocido como *Lomada Alta* y la tradición explica que su nombre actual responde a la procedencia de sus pobladores, de origen normando. Esta leyenda tiene su base más o menos real, porque, en efecto, los normandos iniciaron la conquista de Canarias en 1402 y es probable que *Franceses* haya sido un asentamiento de esta época, que la memoria oral perpetuó. En el mismo se localizan las siguientes eras: en el Lomo Los Machines, la conocida por autonomasia como *La Era*, situada bajo la pequeña ermita que se encuentra en ese lugar; la de Florentino Rodríguez; la Era de Las Gatas y la de Pepe García, destruida al montarse un cantero. En El Barranquito, se situaba la Era de Agustina y su marido —conocido por *Joaquín Barranquito*—, desaparecida tras la hechura de una

huerta. En el Lomo de los Castro todavía se conservan la Era de Antonio Pérez Rodríguez, junto a la misma curva de la carretera, y la de Amaro Castro. En Los Herreros estaba la Era de Antonio Paz, también demolida; aquí aún perviven la de Tomás Pérez Alonso y Laudelino Rodríguez Francisco. En el Lomo de las Tierras, perduran la Era de Los Brita y la de Patricia Pérez. Bajando para La Fajana, se pueden encontrar la Era de Cunda y la Era de las Cubanas.

ÉRAS LOCALIZADAS

Barrio	Era	Ubicación
Las Tricias	Era de Charanga ⁰¹	
	Era de los Obispos ⁰²	
Lomada Grande y El Castillo	Era de la familia Leal ⁰³	Lomada Grande
	Era de Piedra Jurada ⁰⁴	
	Era de Sancho ⁰⁵	El Castillo
Cueva de Agua	Era de Antonio Sánchez	
	Era de Melchor Pérez Sánchez	
	Eras de Domingo Lorenzo Pérez ⁰⁶	
	Era de Celestina (de los Abreu, de Cueva de Agua)	
	Era de los Brita	
	Era de Quitéria Rodríguez Pérez	
	Era de la familia de Santiago Medina	
	Era de las Cumplidas	
	Era de Juan Rocha	El Hornito
	Era de la familia de Juan Régulo Pérez	
	Era de los Valentines	Los Hondos
	Era de Juan (a) <i>Gazapo</i>	La Calzadilla
	La Era	El Colmenero
	Era de Abundio ⁰⁷	
	Era de Doroteo Montesinos ⁰⁸	
Era de Jaco	Hoya Grande	
Era de los Melianes		
Era del Gato Amarillo		
Era de la familia conocida por <i>Sequera</i>	La Zarza	
Santo Domingo	Era de Bernardo (a) <i>el Puerto</i>	
	Era de Bernardo (a) <i>Luz</i> ⁰⁹	Santo Domingo
	Era de Lorenzo Sánchez	
	Era de Ela Fernández	
	Era de Juan Martín Pérez	
	Era de la familia García	Llano Negro
	Era de María Castro Rodríguez	
Era de Urbano		
Salvatierra	Era de los Leales ¹⁰	
El Mudo	Era en El Mudo ¹¹	
Juan Adalid	Era de las Varas	
	Era de Julián ¹²	San Antonio
Don Pedro	Era de Micaela Rodríguez Brito ¹³	
	Era de Vicente Rodríguez Brito ¹⁴	
	Era del Arrogante ¹⁵	
El Tablado	Era de Filomena	
	Era de Manuel Rodríguez	
	Era de Andrés Reyes Medina ¹⁶	
	Era de Antonio Reyes Medina	
	Era de Martín Reyes ¹⁷	Roque Faro
	Era de Germán Reyes García ¹⁸	
	Era de Herminio Rodríguez Reyes ¹⁹	
	Era de José Reyes Medina ²⁰	
Era de Victoriano García ²¹	Los Barranquitos	

Barrio	Era	Ubicación
Franceses	La Era ²²	Lomo Los Machines
	Era de Florentino Rodríguez	
	Era de las Gatas	
	Era de Pepe García ²³	
	Era de Agustina ²⁴	El Barranquito
	Era de Antonio Pérez Rodríguez	
	Era de Amaro Castro	Lomo de Los Castro
	Era de Antonio Paz ²⁵	Los Herreros
	Era de Tomás Pérez Alonso ²⁶	
	Era de Laudelino Rodríguez Francisco ²⁷	
	Era de los Brita	Lomo de Las Tierras
	Era de Patricia Pérez	
	Era de Cunda	
Era de las Cubanás	Bajando para La Fajana	

Notas de características

- 01 Antigüedad: más de 300 años; diámetro: 9,40 m
- 02 Antigüedad: más de 300 años; se encuentra a una altura de 1.560 m
- 03 Construida en 1902; diámetro: 10 m; suelo cubierto con piedras de callao; bordes levantados con piedras verticales unidas con cal
- 04 Diámetro: unos 3,5 m
- 05 Diámetro: 5,5 m; suelo de cemento
- 06 Propietario con dos eras, una en La Travesita
- 07 Diámetro: 6,64 m; suelo de piedra y cemento
- 08 Propietario con dos eras, una con suelo de piedra y algo de cemento; diámetro 8 m
- 09 Construida probablemente en 1892; diámetro 7 metros; fondo de tierra con algunas lajas
- 10 Antigüedad: más de 250 años; diámetro: 14 m; suelo de lajas; más elevado en el centro; de una vez, 160 fanegas de trigo (principios el siglo XX)
- 11 Diámetro: 8 m; fondo de roca viva; inclinado; bordes levantados con piedras verticales
- 12 Probable diámetro: 12 ó 14 metros
- 13 Propietario con dos eras; inicialmente con el fondo de tierra, más tarde se puso cemento
- 14 Diámetro: 4 ó 5 m; fondo de piedra
- 15 Diámetro: 10 m; suelo de cemento; restaurada
- 16 Derruida
- 17 Suelo de cemento
- 18 En buen estado de conservación
- 19 Suelo de lajas; derruida
- 20 Propietario con dos eras, la más antigua está deshecha; la otra con suelo de piedra; diámetro: 7,5 m
- 21 Probable diámetro: 12 ó 14 m; se trillaba con ganado vacuno e introducían en ella hasta tres yuntas
- 22 Situada debajo de la iglesia
- 23 Derruida
- 24 Derruida
- 25 Derruida
- 26 En buen estado de conservación
- 27 En buen estado de conservación

Fuente: Elaboración propia

Los sistemas de molienda en Garafía



La trituración de rizomas de helecho, legumbres y diferentes cereales para obtener harina y, sobre todo, gofio se efectuó en Garafía a través de varios sistemas: el molino de piedra (llamado también molino de mano), el molino de viento (en activo desde los albores del XVI hasta los años setenta de la centuria pasada), la *tahona* o molino de sangre (movido por la fuerza del ganado) y la molina, surgida a principios del siglo XX y alguna de las cuales mantuvo sus puertas abiertas hasta 1979.

MOLINOS DE PIEDRA

En el capítulo 1 se ha mencionado que los indígenas de La Palma utilizaban los molinos de piedra para triturar algunos de sus alimentos. Esta técnica de molienda se siguió empleando en la época posterior a la conquista para moler rizomas de helecho y cereales, estos últimos usados para elaborar harina y gofio. La materia prima era la piedra de lava basáltica, porosa y lo suficientemente dura como para soportar las fricciones de la trituración. Las mismas precisaban picarse con regularidad para obtener un buen resultado en la molienda. Con el paso del tiempo y con la llegada de los metales traídos por los españoles, fueron añadiéndose elementos a los primitivos molinos, con lo que se ahorra esfuerzo y energía. Las muelas suelen presentar diferentes tamaños aunque, habitualmente, su diámetro oscila entre 30 y 40 cm. Son circulares, con un orificio en su centro por donde se vuelcan los componentes. Las caras interiores, que están en contacto entre sí, son planas y la exterior-superior es algo convexa. En la abertura de la muela inferior, que permanece fija, se encaja un trozo de madera ajustado al que, posteriormente, se inserta un *puyón* (fabricado con un pedazo de gavilla de hierro o algo similar) de unos 4 cm que, a su vez, se embute en un orificio practicado en una pequeña pieza rectangular, también de madera y conocida como *lavija*, fijada en la rueda superior, pero que dejaba hueco suficiente para echar el grano. En uno de los bordes de esta piedra existe una concavidad donde se acopla una púa clavada en un palo el cual hacen girar una o dos personas para triturar el grano; el otro extremo se introduce en un agujero practicado en una de las tablas del techo o en un madero unido al cuerpo del molino¹. Inicialmente las piedras las colocaban en un tronco ahuecado que se mantenía a un metro aproximado de altura gracias a una burra de maderas atravesadas; después se instalaron dentro de una caja de tea. En ambos casos, con una mano se añadía al molino un puñado de granos conservados en el *balayo* y con la otra se molía. La operación de molienda implicaba casi siempre a un grupo de personas, que desarrollaban por turnos esta actividad. Estas reuniones de labor, solían ir acompañadas del

1 Datos aportados por los vecinos del lugar. ALEMÁN (1989), p. 28. Para un estudio más amplio, véase: NODA GÓMEZ, SIEMENS HERNÁNDEZ (2001), pp. 50-55; RODRÍGUEZ RODRÍGUEZ (2001), pp. 4-9.

canto de *relaciones*, diálogos entonados o recitados que enfrentaban casi siempre a una mujer y a un hombre y cuya temática habitualmente enmascara un cortejo o versa sobre la guerra de sexos².



Molino de piedra (MCM, Mazo), 2008 [JRPC]

En bastantes casas del municipio aún subsisten estas piedras, que han ido pasando de padres a hijos y que se utilizaron para elaborar gofio hasta la primera mitad del siglo xx; recurrían a ellas los más pobres, y, de manera puntual, los campesinos cuando la falta de brisa o de combustible impedía trabajar a los molinos de viento o a las molinas. También gustaban triturar en estos molinos el millo para hacer el *funche* y el trigo, con el que obtenían la harina de las morcillas. Además, molturaban los ingredientes del *rolón*, previamente tostados (compuesto de millo, habas y *altramuces* o *chochos*³) a los que se añadían restos de comida y se daba a los cerdos cuando se aproximaba la fecha de la matanza.

Tristemente, Garafía, como otros municipios palmeros, ha sufrido el expolio de gran número de estas piezas por parte de desaprensivos; otras muchas se han

2 Todavía hay informantes que recuerdan haber visto moler cantando *relaciones*. Hay bastante bibliografía que trata este tema.

3 En algunos pagos los conocen por *altramuces* (Don Pedro y El Tablado) y en otros los denominan *chochos* (Santo Domingo).

vendido. Asimismo, son muy pocos los ejemplares que se conservan de molinos más pequeños y circulares, fabricados con una piedra porosa y liviana, que presentan mayor separación entre las muelas y que se utilizaban para facilitar el pelado de la piel de las lentejas.

TAHONAS

La voz *tahona* procede de *tahuna*, arabismo que puede traducirse como ‘molino’ o ‘muela movida con caballería’. Este sistema de molienda fue implantado en tiempos del imperio romano y su uso se extendió por su amplio territorio gracias a su fácil instalación en cualquier tipo de vivienda⁴. En otros lugares reciben el nombre de *molino de sangre*. Está constituida por dos piedras de molino y un eje central al que se engancha un buey o una yunta que gira a su alrededor con los ojos vendados, evitando así el mareo. Con su fuerza se movía la muela superior que tritura los granos.

Desde la primera mitad del siglo XVI, se documenta la existencia de estos artugios en el municipio norteño. Así, en mayo de 1547, Alonso Díaz Ávila traspasó a Marco Roberto, regidor, «unas tierras montes y limpias en el término de Juana Dalid y unas casas de morada que en ellas están, con una huerta y atahona, donde podrá haber 80 fanegas de sembradura»⁵. El 30 de septiembre de 1553, Domingos Martín, vecino de Garafía, vendió al licenciado Juan de Santa Cruz, entre otras propiedades, «tierras, casas, atahona y asiento que tiene en Santo Domingo»⁶ y, el 26 de septiembre de 1556, la viuda de Marco Roberto, Gerónima Benavente, arrendó por nueve años a Cristóbal Hernández y a Pedro Hernández, «unas tierras limpias y montes, casas, atahonas y pomar que tienen en dicho término de Juanadalid»⁷.

4 AGUIRRE SORONDO (1988), p. 37.

5 HERNÁNDEZ MARTÍN (1999-2005), v. II, p. 139, n. 542.

6 HERNÁNDEZ MARTÍN (1999-2005), v. I, p. 183, n. 279.

7 HERNÁNDEZ MARTÍN (1999-2005), v. II, p. 315, n. 928. Aunque no era habitual arrendar los terrenos, de efectuarse, se hacía por nueve años y se pagaba con una determinada cantidad de fanegas de trigo por cada fanega de tierra, variable según la riqueza del suelo. Véase: MAC-GREGOR (1831), p. 135.

Existían muchas *tahonas* a lo largo del territorio garafiano, cuyo uso perpetuó hasta el siglo XIX. Uno de estos molinos de sangre estuvo ubicado en Don Pedro y era conocido como *Tahona de Funes*; en este mismo lugar, existió un ejemplar en la finca del Arrogante que se utilizaba también para triturar la caña de azúcar; en Los Lisianes (Santo Domingo) había otro, una de cuyas piedras aún se conserva en Don Pedro⁸. La última *tahona* que hubo en el casco del pueblo se hallaba en el interior de una cueva, en el lugar conocido como *El Barranquito*; la arrastró una avenida de agua en 1860. En Las Tricias estaba la de Pablo Mata; en El Tablado todavía perduran las piedras de otra —tienen un diámetro de 74 cm y un grosor de 18 cm— en la casa de Andrés Herrera Pérez; en la vivienda de Juan Leal Leal, en Lomada Grande, se custodian algunos elementos y las muelas de una antigua *tahona*, siendo el diámetro y el grosor de aquéllas 88 y 15 cm respectivamente. También hubo ingenios de molienda de este tipo en Juan Adalid, Franceses o El Castillo.



Piedra de la tahona de Los Lisianes, 2009 [VGL]

8 Esta piedra acabó en un barranco; fue recuperada por un pastor saucero que la llevó a su municipio; sin embargo, al descargarla de su vehículo se rompió; se la regaló entonces a un señor de Don Pedro, quien la custodia en la actualidad.



Piedra de la tahona de El Tablado, 2008 [PCP]



Engranajes de la tahona de El Tablado, 2008 [PCP]



Piezas de la tahona de Lomada Grande, 2008 [PCP]



Casa donde estaba ubicada la tahona (Lomada Grande), 2008 [PCP]

MOLINOS DE VIENTO

Poco después de la incorporación de La Palma a la corona de Castilla y extendido ya el cultivo de los cereales, comenzaron a levantarse los primeros molinos de viento en Garafía. Al ser ésta una gran zona cerealista, proliferaron desde el principio en algunos de sus pagos. El primero se construyó en Santo Domingo en el siglo XVI; los últimos fueron levantados en los inicios de la centuria pasada en Llano Negro y Santo Domingo, cerrando definitivamente sus puertas en 1974. Los lugareños se acercaban con el cereal tostado y los molineros, los días en que el tiempo lo permitía, trabajaban en ellos aprovechando una energía que ofrecía la propia naturaleza para obtener el preciado gofio, base de la alimentación hasta mediados del Novecientos. Lamentablemente, bastantes fueron desarmados a fin de reutilizar su madera en la construcción de viviendas.

La abundancia de madera de tea (*Pinus canariensis*) en los bosques garafianos y la carestía y dificultades para el suministro de cal propiciaron que los molinos se confeccionaran, en su totalidad, con este material, aunque no era tarea fácil: cortaban con hachas los viejos pinos, extrayendo las ramas y la capa exterior, que utilizaban para hacer carbón⁹. Desde las montañas y ayudados por una yunta de bueyes, transportaban esos troncos hasta un aserradero próximo al lugar en que se iba a construir el molino. Éste debía presentar un desnivel de dos metros. En el plano superior se formaba una tarima de tablas atravesadas, sostenida con dos puntales o palos en la parte baja; la empleaban para desplazarse por ellas y colocar el tronco. Las piezas se marcaban con una cuerda mojada en agua y añil que se tensaba y luego se dejaba caer, con lo que quedaba una línea perfectamente recta. Después, un hombre situado arriba, que era el director de la maniobra, y dos abajo, formaban un equipo eficiente en el manejo de un gran serrucho durante numerosas horas.

⁹ En algunos lugares de Garafía (El Tablado) todavía se fabrica carbón, pero en poca cantidad; se utiliza para parrillas y es de consumo preferentemente local.

La orientación geográfica también jugaba una función fundamental; de ella dependía el buen funcionamiento del molino. A este fin, el maestro dedicaba muchas horas. A pesar de todo, en más de una ocasión tuvieron que trasladarlos de sitio por no ser el primero el lugar idóneo. En la actualidad, sólo se mantienen en pie cuatro molinos. Sin embargo, en Garafía han existido a lo largo de estos siglos algunos más¹⁰.

Buena parte de la información obtenida sobre los viejos molinos de Garafía se ha extraído de los registros de altas y bajas en la contribución industrial, conservados en el archivo municipal. En la tributación de los mismos, un impreso quedaba en el ayuntamiento y un duplicado se enviaba al administrador de rentas públicas de la provincia, en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 125 del reglamento vigente y el real decreto de 11 de mayo de 1926. En los distintos documentos localizados, no siempre coinciden los datos aportados sobre las medidas de las piedras, las fechas de altas y bajas y las direcciones concretas (que facilitarían su localización), pues normalmente sólo se nombra el pago. Tanto los molinos de viento como los molinos de motor se contabilizan en los impuestos municipales con la tarifa tercera¹¹.

HISTORIA DE LOS ANTIGUOS MOLINOS EÓLICOS

De las once altas y/o bajas de molinos de viento que hemos inventariado sólo se conservan cuatro: Molino de El Calvario, Molino de Marcelino, Molino de Llano Negro y Molino de Las Tricias. Existen también unos restos del Molino de los González o Molino de Arriba. Es muy probable que, en más de un caso, se trate del mismo, pero no hemos podido contrastarlo con los vecinos del lugar porque se ha perdido su memoria. Por ello, asignamos a cada uno el nombre que recibió al darlo de alta o baja. Se adjuntan en cada unidad los pocos datos localizados.

10 Para una visión general de los molinos de viento en Canarias, véase también: ALEMÁN (1998). El libro se ilustra con numerosas imágenes de molinos; entre ellas destacan dos acuarelas de molinos palmeros realizadas por Roberto Rodríguez (pp. 27 y 29).

11 AMG, legajos 36, 98, 159 (en el interior dice 135), 161 (en el interior se señala 137), 188 y 260.

a) *Molino de la Marquesa*. El primer molino de viento de la isla fue el Molino de la Marquesa y se erigió en Santo Domingo en el lugar conocido como *El Calvario*. El adelantado (el 19 de enero de 1524) dio a su esposa Juana de Masyeres un trozo de tierra en la zona más rica de cereales de La Palma, situado en el cruce del camino de Cueva de Agua al puerto, con el fin de fabricar un molino en el «que se han de moler los panes y hacer harinas por sus *maquilas*»; esto último da a entender que el molino habría de utilizarse también para moler cereales al vecindario¹².

b) *Molino de Arriba* o *Molino de los González*. Ubicado en el casco de Santo Domingo, al lado del Molino de Marcelino. Entre los años 1885 a 1900, aparece dado de alta en la contribución industrial el vecino José Antonio Martín, quien en 1884 desempeñaba el puesto de secretario del ayuntamiento y, en 1900, el de alcalde. De 1902 a 1910, está a nombre de su mujer, María Pino Cabrera Pérez (natural de Gran Canaria). Con posterioridad, entre 1912 y 1941, en los que figura emplazado en la calle Pérez de Brito 14, se halla a nombre del hijo de ambos, Antonio González Cabrera, alcalde de Garafía desde el 7 de noviembre de 1924 hasta el 24 de enero de 1927 y líder de la Agrupación Socialista Obrera de la Villa en tiempos de la República. González Cabrera fue fusilado el 1 de junio de 1938 en la Batería del Barranco del Hierro (Santa Cruz de Tenerife).

En documentación de 1942, se manifiesta que las piedras medían un metro de diámetro. No obstante, dos de las cuatro que se conservan hoy en una casa del mismo casco tienen un diámetro y un grosor de 75 y 21 cm respectivamente. El Molino de Arriba era, con diferencia, el mejor dotado de Garafía por estar provisto de 15 palos o palancas y dos pares de piedras con sus dos tolvas. Los mayores del lugar todavía recuerdan que «caminaba sólo con el aire de la cumbre cuando estaba envelado». Fue desmontado a

12 LORENZO RODRÍGUEZ (ca. 1900), v. I, pp. 213 y 214; PAIS PAIS, REINA DELGADO (1999), p. 1639. Aquí *maquila* equivale a 'máquina'.

mediados del siglo pasado por Antonio García Pérez, natural de Franceses y alcalde del municipio durante mucho tiempo. De su antigua fábrica sólo han perseverado estas piedras en una casa del pueblo y los restos que se aprecian en la fotografía.



Piedras del Molino de los González, 2007 [JRPC]



Restos del Molino de los González, 2007 [JRPC]

- c) *Molino de Indalecio Rodríguez Pérez*. Emplazado en Santo Domingo, empezó a pagar la contribución industrial en 1892 prolongándose hasta 1899¹³. Lamentablemente, ninguna información hemos logrado recabar sobre su historia más reciente.
- d) *Molino de Antonia Rodríguez Pérez*. Aparece cotizando la contribución industrial entre los años 1902 y 1903 inclusive. No quedan restos¹⁴.
- e) *Molino de Francisco Rodríguez Rodríguez*. Dado de alta en 1904, no se recuerda nada sobre él en la memoria oral.
- f) *Molino de El Calvario*. Antonio Paz Rodríguez aparece cotizando la contribución industrial entre los años 1907 y 1933, pero se desconoce toda vicisitud acerca del mismo.

¹³ Indalecio era el padre de Delfín Indalecio Rodríguez Brito, asesinado en Garafía el 16 de octubre de 1936.

¹⁴ Es posible que el molino señalado con la letra c y éste sean el mismo al coincidir los apellidos, aunque no así los años de cotización.

g) *Molino Viejo*. En Las Tricias, en 1908, aparecen datos de alta dos molinos: uno es el que todavía está en pie y abre este enunciado y el otro pertenecía a Francisco Bravo Carpintero (natural de Puntagorda y residente en este barrio). Se localiza el pago de la contribución industrial entre 1908 y 1913 inclusive. Sin embargo, el molino empezó a trabajar muchos años antes. Inicialmente, estuvo en La Mangüeza, al pie de la montaña, pero, al no haber viento allí, lo trasladaron a la costa, a la zona denominada *Las Nieves*, enfrente del que aún puede contemplarse en la actualidad. Era conocido como *Molino Viejo* y, según las gentes del lugar, perteneció después a la familia Ortega, aunque con este apellido no aparece en los documentos encontrados. Se mantuvo en pie hasta 1944, en que fue desarmado y su madera llevada a Tzacorte. Los vecinos no recuerdan haberlo visto moler.

h) *Molino de El Calvario*. Situado en Santo Domingo, en la entrada al pueblo por Las Tricias, en el lugar conocido como *El Calvario*¹⁵. En esa zona, estaba el Molino de la Marquesa y siempre hubo uno o más, todos conocidos por ese nombre. Aunque no se ha localizado información anterior al siglo xx, se sabe que es un molino antiguo, probablemente con más de doscientos años. En 1907 aparece dado de alta por Antonio González Pérez, quien lo cotizó hasta 1915. El 29 de febrero de 1928, José Fernández Pérez (nacido hacia 1885) lo dio de baja —se deduce, en consecuencia, que estaba moliendo desde hacía tiempo— y cinco meses más tarde volvió a hacerlo funcionar, para lo cual presentó su cédula personal, tarifa 2ª, clase 12, número 278, expedida en el pueblo el 28 de febrero de 1928. Estaba catalogado como de una sola piedra. En 1957, cotizó por contribución industrial 343,62 pesetas. Un año después, este mismo molino se hallaba a nombre de Norberto Castro Fernández y fue dado de baja definitivamente por los herederos de José Fernández Castro el 2 de julio de 1959 (a efectos de 1960), donde constaba matriculado en la tarifa 3ª, epígrafe 788 y número de recibo 58, según determinaba la base 41 del real decreto de 11 de mayo de 1926. Se

15 No puede ser el mismo que el referido con la letra *f* por coincidir los años de cotización.

alegó entonces que «no se ejercía la profesión». En la actualidad, pertenece a la misma familia¹⁶.



Molino de El Calvario, 2007 [FCP]



Noria del Molino de El Calvario, 2007 [FCP]

- i) *Molino de Marcelino*. Situado en Santo Domingo, en la parte alta del centro del pueblo. Perteneció, en primer lugar, a José María Rodríguez Pérez, vecino de esta villa (pago de Santo Domingo), quien lo dio de alta en 1902 y de baja el 1 de abril de 1928, registrado en la tarifa 3ª, clase 9ª, n. 36, matrícula industrial n. 33. Entonces se expuso que no le convenía seguir ejerciendo dicha industria y presentó su cédula personal tarifa 2ª, clase 12, n. 218, despachada en el mismo municipio el 28 de febrero de aquel año¹⁷.

Este molino se situó primero en el lugar conocido como *El Tocadero*, junto a la iglesia y al chorro del agua. Al no resultar efectivo este primer emplazamiento, fue trasladado más arriba, donde se halla en la actualidad. Los herederos de José María Rodríguez Pérez lo dieron de baja en septiembre de 1930 al vendérselo a Marcelino Pedrianes Pérez quien, a su vez, lo

16 AMG. En respuesta al escrito n. 20/36.

17 AMG, signatura n. 62.

activó para el pago de la contribución industrial en ese mismo mes y año. En 1957, Marcelino cotizó 343,62 pesetas y, en 1966, 1.076,40 pesetas¹⁸. Fue uno de los últimos en construirse junto con el de Llano Negro y aún se mantiene erguido. En su interior hay una inscripción que reza: «Se terminó el 30 de Noviembre de 1900».

Marcelino Pedrianes nació en Garafía el 2 de junio de 1899¹⁹. Siendo mozo, trabajó en el Molino de los González y, como muchos de sus contemporáneos, en su juventud emigró a Cuba, donde trabajó un tiempo. Regresó a Garafía con la idea de volver a tierras americanas, trayendo consigo 5.000 pesetas, cantidad que empleó en rehabilitar la casa materna. Estando en estos menesteres, le ofrecieron comprar este molino, que adquirió de inmediato. Aparca, pues, la idea de retornar a la isla caribeña. A partir de entonces, el molino empezó a ser conocido por su nombre actual. En 1945, Marcelino se mudó con su familia para la casa colindante al molino, hecho que facilitó su labor molinera. Meticuloso en extremo, apuntaba en su libreta curiosidades como: «Puse la correa al molino en 1949. Llegó la piedra nueva del molino el 15 de julio de 1950. Puse la luz a la casa el 17 de julio de 1951. Empezó a moler la piedra nueva el 25 de septiembre de 1955». Asimismo, anotó lo que le costó la llegada de esta última, que ascendió a 4.477,45 pesetas: los gastos en el muelle fueron de 3.722,45 pesetas, la falúa importó 300 pesetas, los obreros en el puerto cobraron 360 pesetas, el transporte en camión, 75 pesetas y, por el uso del pescante en el muelle, pagó 20 pesetas.

Este molino funcionó hasta 1974, año en que enfermó su propietario. Fue el último en cerrarse en Garafía. En la actualidad, pertenece a Bernardina Pedrianes Pedrianes, su hija. Como todos los anteriores, cuando más primoroso se veía era con el velamen vestido al completo y se movía con regularidad. Muchas noches pasó Marcelino trabajando a la luz de un pequeño

18 AMG, *ibidem*.

19 FJP, v. 15, p. 245, n. 245.

farol para aprovechar el *terral de la cumbre*, que es «un viento parejito muy propicio para molturar». En algunas ocasiones, le acompañaban, durante algunas horas, su mujer y su hija; la primera bordando y la pequeña haciendo sus deberes o leyendo en alta voz párrafos del libro *Marisol, maestra rural* comprado por su padre en uno de sus viajes a Santa Cruz de La Palma. Este molino era un lugar de reunión mientras se esperaba por la molienda, y allí se comentaban acontecimientos, se hablaban temas diversos o se recitaban décimas. Cuando pasaban cinco o seis días lloviendo, los hombres, cubiertos con sus capas de corte, se sentaban al calor de sus piedras, embriagados por el olor del cereal recién molido, y charlaban. A él se acercaban agricultores y ganaderos procedentes de El Castillo, Cueva de Agua, Juan Adalid, El Mudo o El Palmar, unos caminando y otros con bestias, portando sus cereales tostados. Marcelino les ofrecía entonces el agua limpia de su aljibe para que saciaran su sed y, a veces, su mujer, Bibiana Elisa Pedrianes Fernández²⁰, cedía su cocina a la clientela con el fin de que tostaran el grano comprado en el pueblo, llevándose así el gofio a sus casas²¹.



Molino de Marcelino, ca. 1956 [BPP]

20 Nació en Garafía el 2 de diciembre de 1918.

21 Información y datos facilitados por su hija Bernardina Pedrianes Pedrianes. El cineasta amateur Roberto Rodríguez Castillo realizó un cortometraje sobre este molino. La cinta se conserva en el Archivo General de La Palma, Fondo Blaauboer Rodríguez Castillo.



Molino de Marcelino, 2007 [BPP]

j) *Molino de Las Tricias*. Está enclavado en este barrio, en la Montaña del Canario. Fue construido por el carpintero Antonio Acosta Rodríguez por encargo de Santiago Martín y Evaristo Pérez Rocha. Se encuentra dado de alta en las contribuciones de 1908 y 1909. Responde al sistema Ortega y sus piedras tienen 90 cm de diámetro. En un primer momento, se asentó en la calle El Polvillo (Los Hondos). Más tarde, sus primeros dueños se lo ofrecieron a su constructor (Antonio Acosta), quien se los compró. Acosta estaba casado con María Rodríguez Rodríguez, ambos puntagorderos²². En este molino trabajaron su constructor, su hijo y su nieto. En 1914, al finalizar el pertinente servicio militar, Cristóbal Acosta Rodríguez (el hijo) se incorporó al oficio. Cristóbal Acosta había nacido también en Puntagorda, en 1891; era carpintero y había casado con Amelia García y García (natural de la villa), residiendo en Las Tricias. Como Esteban Pérez González (el molinero de Llano Negro), los Acosta compaginaban el trabajo en el molino con la carpintería, tallando puertas y ventanas. Padre e hijo laboraron juntos durante unos meses, hasta que se rompieron las piedras. Sustituidas

²² Antonio Acosta era natural de Puntagorda, donde había nacido en 1850; falleció en 1939. El primer molino de viento que erigió en su municipio es conocido por *Molino Relvalarga*; tiene la peculiaridad de que su eje de fuerza va directamente a la piedra. Pertenece, en la actualidad, a un particular y se encuentra en proceso de restauración.

éstas, trasladaron el molino, en 1915, a la Montaña del Canario, por ser, en ese lugar, el viento más apropiado. Aquí es donde sigue actualmente. Alejado de la vivienda, los dos molineros realizaban turnos mientras estuvo en funcionamiento.

Padre e hijo introdujeron algunas modificaciones técnicas; las mismas entrañaban cierto peligro, pero no dieron el resultado esperado, razón por la cual, en 1933, cambiaron dichas modificaciones por el sistema de poleas, utilizado en los demás molinos existentes en Garafía. Cuando falleció Antonio Acosta en 1939, siguió moliendo su hijo Cristóbal acompañado de su vástago Evelio Acosta García (nacido en Garafía el 25 de octubre de 1921 y casado con Araceli Rodríguez Perdomo, del mismo pueblo). En 1945, padre e hijo compraron un motor para auxiliar el molino de viento. Sin embargo, acabaron parando el sistema eólico definitivamente el 24 de septiembre de 1953, al convencerse de que la molina daba mejores resultados²³.

Al Molino de Las Tricias acudían personas del lugar, pero también de Cueva de Agua, El Castillo, etc., quienes se percataban de cuándo molía al ser visibles las aspas desde muchas zonas limítrofes. Cuando el molinero acababa de molturar lo acumulado y aún podía seguir laborando por contar con las condiciones meteorológicas adecuadas, se lo hacía saber a sus vecinos tocando un bucio, cuyo sonido se oía en todos los topos cercanos.

Estas generaciones de molineros pasaron, en la soledad de su trabajo, momentos difíciles: cuando el viento cambiaba de dirección o se intensificaba inesperadamente, cuando había tormentas acompañadas de rayos y truenos (que pusieron en alguna ocasión en peligro sus vidas) o cuando las gentes del lugar solicitaban moler uno o dos almudes de cereales tostados y ellos no pudieron acceder a las peticiones por no ser favorables las condiciones meteorológicas. Debido al temor a que fuera destruido por la

23 Cristóbal Acosta Rodríguez murió el 2 de septiembre de 1973, a los 82 años.

acción de un viento fuerte o por un incendio, los hijos de Cristóbal Acosta Rodríguez decidieron venderlo al Ayuntamiento de Garafía el 18 de mayo de 2000. En la cláusula 4ª de la opción de compra se advierte que «la parte vendedora, y en particular don Evelio Acosta García, se compromete a suministrar información del molino y colaborar en la dirección de obras en el seguimiento de restauración del mismo»²⁴.



Molino de Las Tricias, 2007 [PCP]

k) *Molino de Llano Negro*. Se halla en el mismo centro de este barrio, en medio del caserío. Pertenecía a Esteban Pérez González, vecino de este mismo pago, nacido en Garafía en 1874 y fallecido el 6 de mayo de 1958, a los 84 años de edad. Don Esteban realizó muchos viajes a Cuba y, con el dinero ahorrado con su esfuerzo, compró el terreno para edificar su casa y molino. La construcción de éste la encargó a Antonio Acosta Rodríguez²⁵. Fue dado de alta en la contribución industrial de 1907 y, al igual que los demás de Garafía, cuenta con 12 palos. Pérez González regentaba también una carpintería (en la que manufacturaba muebles) y una venta. El 1 de febrero de 1927, fue elegido alcalde de su pueblo y, en el siguiente pleno (celebrado el 17 del mismo mes y año), presentó su renuncia alegando que no podía

24 Información proporcionada por Evelio Acosta García, molinero.

25 Antonio Acosta Rodríguez también construyó el Molino de Las Tricias.

cumplir con su deber por vivir retirado del casco. A pesar de ello, siguió desempeñando el cargo de concejal²⁶.



Molino de Llano Negro, ca. 1958 [MCR]

El 23 de abril de 1945, compró a Armando R. González, en la calle General Mola número 3 de Santa Cruz de La Palma, dos piedras nuevas para el molino de 95 cm de diámetro, que costaron 1.675 pesetas, más otras 15 por el transporte en camión. Como otros molineros, hubo de someterse a sucesivas comprobaciones y contrastaciones de las pesas y medidas según ordenaba la Delegación de Industria de la provincia de Santa Cruz de Tenerife²⁷. En 1948 hizo frente a los gastos correspondientes al servicio de inspección de la industria del molino de gofio, que ascendieron a 126

²⁶ AMG, *Actas del Pleno*, 17 de febrero de 1927.

²⁷ En 1948, tuvo que satisfacer 18 pesetas por la parte proporcional del recorrido, pues, según recogía el artículo 56, todas las comprobaciones efectuadas en los establecimientos ubicados a mayor distancia de dos kilómetros del local designado como *oficina* devengarían, además de los derechos correspondientes, el importe del recorrido realizado según la tarifa de transportes establecida o cuando hubiera necesidad de alquilar un vehículo particular para efectuar dicho recorrido. Cuando en estas visitas extraordinarias realizadas sin previo aviso se descubrieran infracciones, los responsables abonarían una parte de los gastos del traslado y dietas, en proporción al número de reconocimientos efectuados con descubrimiento de falta (artículo 65, 2º párrafo del Reglamento de 30 de mayo de 1941).

pesetas²⁸. Según el escrito de la Delegación de Industria de 15 de mayo de 1950, se efectuó una visita; el informe pertinente reflejó que no se habían producido variaciones con relación a la revista anterior, de 24 de junio de 1947, pues seguía habiendo un obrero, la potencia instalada era de 8-12 HP (caballos de vapor) y la producción normal era de 152.000 kilos de gofio de trigo, con la salvedad de que el último ejercicio había comprendido un 5% menos de lo normal debido a la mayor dureza del grano y a la menor demanda²⁹. Por contribución industrial, en 1966 este molino cotizó 1.076,40 pesetas³⁰.

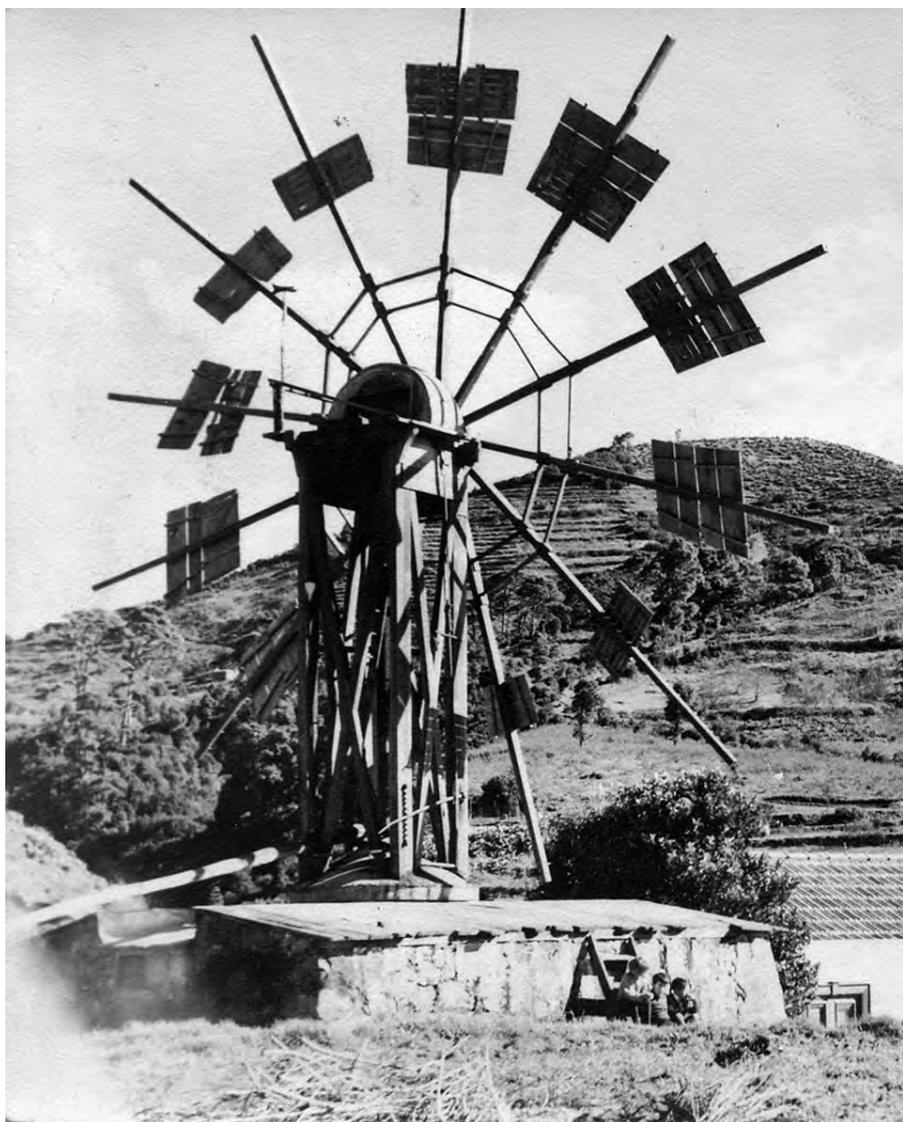
Al Molino de Llano Negro llegaban a moler sus granos hombres y mujeres de Franceses, El Tablado, Las Tricias y otros pagos. Muchas veces, la mujer del propietario, María Pérez Castillo, daba de almorzar a las personas que venían de lejos y querían llevarse el gofio a sus casas. Al lado del molino, disponían de un pajero donde amarraban las bestias y se les suministraba pajón y agua a cuenta del molinero. Le sucedieron su hijo Esteban Pérez y Pérez (también carpintero), su yerno Pablo Castro Alonso y, posteriormente, sus otros hijos, Antonio Epifanio, conocido por *Pililo*, y, por último, Emiliano que lo cerró una década más tarde. Sus otros vástagos Pablo, Elías y Mario sólo molieron por temporadas, mientras sus hermanos cumplían el servicio militar. La familia dio de baja el molino en octubre de 1974. En la actualidad, su dueño es Antonio Epifanio³¹, nombrado ya como uno de los hijos del matrimonio Pérez-Pérez.

28 Estaban desglosados en 15,70 pesetas por dietas del ayudante, 40 pesetas por gastos de locomoción, 60 pesetas por derechos de Estado y 10,30 pesetas por la circular n. 4, además de las 10 pesetas correspondientes a los derechos de aferición de la báscula. *Vid.* Delegación de Industria de la provincia de Santa Cruz de Tenerife, n. 92477, junio de 1948.

29 Referencia IN-3b/212, fecha 15 de mayo de 1950, n. de registro 484/6. Orden Ministerial de 27 de mayo de 1935 (*Gaceta* de 10 de junio de 1935), disposiciones sobre ordenación y defensa de la industria (*Decreto* de 8 de septiembre de 1939) y *Ley* de 24 de noviembre de 1939.

30 AMG, legajo n. 36.

31 Documentos e información facilitados por su hija, Florentina Pérez y Pérez.





Molino de Llano Negro, ca. 1956 [FPP]

MOLINOS DE VIENTO DE GARAFÍA

	Nombre del molino	Titular	Ubicación	Fecha de alta/baja	Estado
a	Molino de la Marquesa 1	Juana de Masyeres	El Calvario	1524	Desaparecido
b	Molino de Arriba o de los González	José Antonio González Martín	Santo Domingo	1885-1900	Quedan restos
		M ^a Pino Cabrera Pérez		1902-1910	
		Antonio González Cabrera	Pérez de Brito, 14	1912-1941	
c	Molino de Indalecio Rodríguez Pérez	Indalecio Rodríguez Pérez ⁰¹	Santo Domingo	1882-1899	Desconocido
d	Molino de Antonia Rodríguez Pérez	Antonia Rodríguez Pérez ⁰¹	No se conoce	1902-1903	Desconocido
e	Molino de Francisco Rodríguez Rodríguez	Francisco Rodríguez Rodríguez	No se conoce	1904	Desconocido
f	Molino del Calvario 2	Antonio Paz Rodríguez	El Calvario	1907-1933	Desconocido
g	Molino Viejo	Francisco Bravo Carpintero	Las Tricias	1908-1913	Derruido en 1944
h	Molino del Calvario 3	Antonio González Pérez ⁰²	El Calvario	1907-1915	En pie
		José Fernández Pérez ⁰³		1928-1958	
		Norberto Castro Fernández ⁰⁴		1958	
		Herederos de José Fernández Pérez		1959 (baja)	
i	Molino de Marcelino	José M ^a Rodríguez Pérez ⁰⁵	Santo Domingo	1902-1928	En pie
		Herederos de José M ^a Rodríguez Pérez		1930 (baja)	
		Marcelino Pedrianes Pérez		1930-1974	
		Bernardina Pedrianes Pedrianes			
j	Molino de Las Tricias	Santiago González Martín, Evaristo Pérez Rocha ⁰⁶	Las Tricias	1908-1909	En pie
		Antonio Acosta Rodríguez		1953 (baja)	
		Cristóbal Acosta Rodríguez			
		Herederos de Cristóbal Acosta Rodríguez			
		Ayuntamiento de Garafía		2000 (compra)	
k	Molino de Llano Negro	Esteban Pérez González	Llano Negro	1907-1974	En pie.
		Herederos de Esteban Pérez			
		Antonio Epifanio Pérez Pérez			

Notas de observaciones

- 01 Puede tratarse del mismo
- 02 Antigüedad: más de doscientos años
- 03 Aunque no se encontró la fecha de alta, José Fernández Pérez trabajó en él antes de 1928, pues se dio de baja en febrero de ese año y de alta cinco meses más tarde
- 04 Aparece cotizando en ese año
- 05 Es probable que antes de José Rodríguez Pérez moliese otro propietario, porque en el interior del molino está escrito que se terminó el 30 de noviembre de 1900
- 06 Con seguridad, sabemos que funcionó antes de 1908

Fuente: Elaboración propia

En su trabajo «Disertación sobre los molinos de viento», Julio Caro Baroja (1914-1995) sostiene que es muy probable que antes del siglo x existieran molinos de eje vertical en los que se utilizaba la fuerza del aire para, entre otros usos, obtener harina. El autor recoge la cita más antigua de estos molinos, inserta en *Las praderas de oro* del escritor iraquí Al-Mas'ūdi, quien vivió antes del año 912 de nuestra era y nombra unos molinos harineros y extractores de agua situados en el Sijistán (lugar actualmente repartido entre la antigua Persia y Afganistán). Según Caro Baroja, esta región era famosa por la industria que empleaba la fuerza del viento para mover las muelas y extraer agua, aludiendo con ello a la doble función que éstos podían realizar. El prestigioso historiador y antropólogo español expone también la descripción de los molinos afganos escrita por un cónsul inglés en 1930: «una torre cuadrangular hendida verticalmente para permitir el paso del viento y dentro se hallan las aspas de caña que giran en torno a un eje vertical». También señala que, según Levi-Provençal, en la España califal musulmana del siglo x, ya eran conocidos; de ellos, los de agua eran los más extendidos. Los primeros investigadores que defendieron su origen asiático creen que fueron introducidos en Europa con las Cruzadas (siglos XI-XIII). Estos molinos se situaban en zonas de fuertes vientos y estaban provistos de una serie de aspas conectadas a un eje, que a su vez se hallaba en contacto con las piedras o con elementos intermedios emplazados en un nivel inferior³².

De cómo fueron los molinos eólicos en Garafía, tanto en el inicio como en el transcurso de los siglos, no hemos conseguido información alguna, aunque pensamos que estarían incluidos dentro del grupo que Caro Baroja llama *molino de viento de eje vertical*. Lo que sí sabemos es que se construyeron íntegramente con

32 AGUIRRE SORONDO (1988), pp. 55-57 y 204; CARO BAROJA (1952), pp. 214 y 215, 219 y 220, 223, 230, 234, 239 y 342. En el texto citado, Caro Baroja alude a una carta que recibió del etnógrafo palmero José Pérez Vidal (1907-1990), fechada el 29 de junio de 1951; en ella se especifica que en la isla quedaban 8 molinos de tres pisos: en el inferior estaban las poleas, en el central se encontraban las piedras, la tolva y otros elementos y, en el piso alto, «la torrecilla». Aparece este texto acompañado de la foto de un molino de villa de Mazo y comenta que, en esa fecha, las velas de tela habían sido sustituidas por aspas.

madera de tea, exceptuando algunos elementos metálicos; los propios molineros, algunos de los cuales ejercían como carpinteros, fueron introduciendo modificaciones, dándolas a conocer al resto de colegas de oficio. Conviene señalar que, en este término municipal, no se tiene conocimiento de que las velas fueran confeccionadas en principio con tela, como se sabe de otros lugares de la isla; de lo que no cabe duda es de que en algunos de los molinos eólicos garafianos se introdujeron innovaciones aportadas por Isidoro Ortega Sánchez en los primeros años del siglo xx.

Al menos tres de los molinos existentes actualmente en Garafía incorporaron algunos de estos inventos orteguianos. Este creador de numerosas máquinas, nació en Santa Cruz de La Palma en 1843 y falleció en San Sebastián de La Gomera en 1913 como consecuencia de la gangrena producida en una herida sufrida al caérsele en el muslo izquierdo una de las piedras del molino que estaba construyendo (y que aún se conserva). De formación autodidacta, Ortega introdujo notables variaciones en los molinos de viento, aplicadas al suyo, situado en Monte Pueblo (Villa de Mazo) e inaugurado el 17 de diciembre de 1867. Con ello se lograba «moler casi doble cantidad de grano con igual fuerza motriz ó el mismo viento»³³. Algunas de las modificaciones o incorporaciones aportadas fueron las siguientes: a) el cristal graduado añadido a la *tolva*, que marca la cantidad de grano que contiene, b) la veleta para indicar la dirección del viento, c) los timbres que avisaban cuándo faltaba grano, d) la suma de una tranca acoplada a una de las columnas, con lo que se puede girar la torre o esqueleto del molino para orientar la arboladura o noria sin apenas esfuerzo, e) la sustitución de las velas de lona por madera, constituidas por fajas paralelas perpendiculares a las aspas y atornilladas, que facilitaban la sustracción o adición de cada una de ellas según conviniera, etc.³⁴.

33 BOLETÍN DE «AMIGOS DEL PAÍS» (1886), p. 88.

34 En el Apéndice n. 2 se transcriben las innovaciones aportadas al molino de viento por Isidoro Ortega.



Isidoro Ortega Sánchez, ca. 1900 [MCM]

En Garafía, los molinos de viento disponen de la vivienda del molinero en sus proximidades; la excepción es el Molino de Las Tricias, aislado en una pequeña montaña. Están fabricados en su totalidad con madera de tea, salvo algunos elementos como son el regulador, que es de plomo, el eje, que es de hierro y algunos clavos y tornillos confeccionados por los herreros norteros con otros metales. Las primeras muelas o piedras se obtuvieron en canteras de la misma isla —algunas en el vecino término de Puntagorda—. A lo largo del siglo xx, a medida que las piedras del molino se gastaban o rompían, los molineros las sustituían por otras importadas de Alemania. Solían medir 90 ó 100 cm de diámetro, según su origen.

Aunque los elementos constituyentes del molino de viento son conocidos en ocasiones con nombres diferentes, todos son muy similares y presentan dos partes muy diferenciadas: la exterior (formada por la torre o esqueleto y la ar-

boladura o noria) y la interior (que posee dos alturas y es donde se albergan la maquinaria y el almacén)³⁵.

La torre o esqueleto del molino de viento se erige por encima del techo y gira gracias a la palanca (tranca o timón), acoplada a una de las columnas del exterior y conectada con el interior. Se utiliza para orientar la arboladura o noria al iniciar el mecanismo de molienda o bien se mantiene fija cuando se van a colocar o quitar las velas y al dejar de trabajar. La torre dispone de una escalera, a la que se accede a fin de engrasar la parte superior, y de una rudimentaria veleta, que permite al molinero conocer la dirección del viento. El eje o árbol del molino es un elemento fundamental, pues transmite el movimiento de las aspas hasta el tambor grande del sótano; es de hierro, pero está forrado con madera y presenta una pequeña inclinación de 8° a 15° respecto del suelo con objeto de aprovechar mejor la acción del viento. La arboladura o noria está constituida por 12 aspas, palos, palancas o largueros de unos 3 m de largo que salen de la rueda dentada, peñón del molino o caja de aspas, fijada al eje y con unos dientes de madera con los que transmite la fuerza del viento al piñón o linterna, situada en la parte superior externa del eje central. Cada una de las aspas porta cuatro velas o paños desmontables cuya superficie se compone de cuatro tablas de pino liviano de pinsapo de 2 cm de grosor, que forman un trapecio, y unidas con unas varillas de madera enroscadas a los palos mediante tuercas (de madera) y achaflanadas unos 23° para, así, conseguir que la rueda gire hacia la izquierda. Las tuercas eran elaboradas por los mismos molineros utilizando la *terraja* para hacer las roscas. Los días de viento fuerte, debían extraerse una a una, empezando siempre por la de la punta, evitando así su rotura; alguna vez llegaron a moler sólo con los palos, con el peligro que eso entrañaba. La necesaria apertura del techo permanece bloqueada por una pieza curva de hojalata conocida por *capacete*, que impide la entrada del agua de lluvia al interior.

35 Esta descripción ha sido posible gracias a las explicaciones aportadas por Bernardina Pedrianes Pedrianes, Evelio Acosta García, Florentina Pérez Pérez y Myriam Cabrera Medina. BOLETÍN DE «AMIGOS DEL PAÍS», pp. 87-91. También se ha extraído información, imágenes de la maqueta y datos de la monografía de VOGEL (2000).



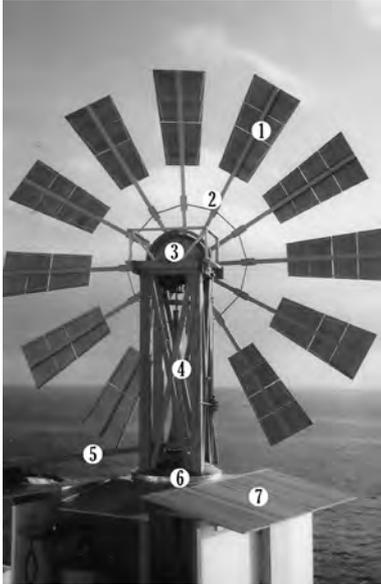
Molinero y vela (Molino de Las Tricias), 2000 [EAG]



Molino de Marcelino, ca. 1956 [BPP]

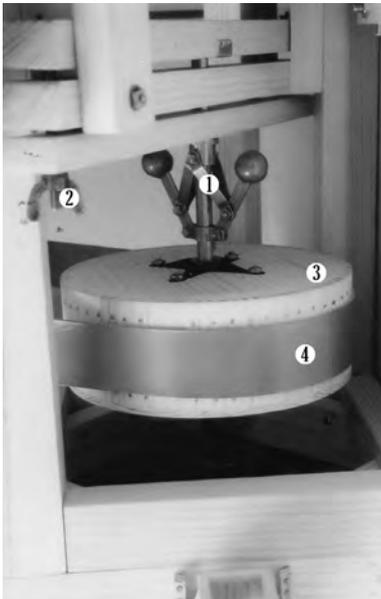
A nivel de suelo, se halla la puerta de acceso; bajando por una escalera de madera, pasa al sótano, que se encuentra en un piso inferior; es allí donde el molinero guardaba en una alacena empotrada en uno de sus muros, las herramientas y grasas empleadas en el molino. El frescor de esta sala propició su función como almacén de papas, garrafrones de vino y frutas. En esta parte, se ubica el tambor grande, de 1,3 m de diámetro y 47 cm de alto; a él llega el eje del molino al que se une a través de una pequeña pieza de hierro conocida por *cáncamo* o *dado*. Desde aquí se transmite la fuerza mediante una correa de cuero de 20 cm de ancho al tambor pequeño o trampolín (88 cm de diámetro y 32 de alto), situado debajo de las piedras de la molienda y conectado a ellas³⁶. Encima del trampolín, un freno centrífugo formado por dos bolas de hierro, a ambos lados de una varilla rígida que, al accionarse el eje, se separan o unen manteniendo la piedra baja; al lado, un pequeño volante (*mariposa* o *regulador*), con el que el molinero ajustaba o aflojaba las piedras, controlando de este modo la finura o grosor del gofio, según el gusto del cliente.

³⁶ Las medidas aportadas en esta descripción corresponden al Molino de Las Tricias, según el trabajo de VOGEL (2000).



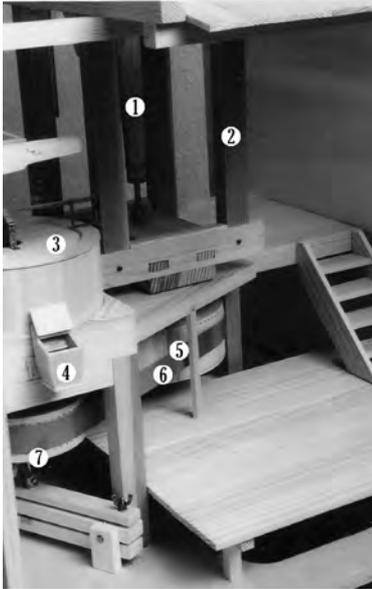
1. Velas o paños
2. Arboladura o noria
3. Rueda dentada, peñón del molino o caja de aspas
4. Torre o esqueleto
5. Palanca, tranca o timón
6. Capacete
7. Techo del molino

Maqueta del Molino de Las Tricias (i), 2000 [jv]



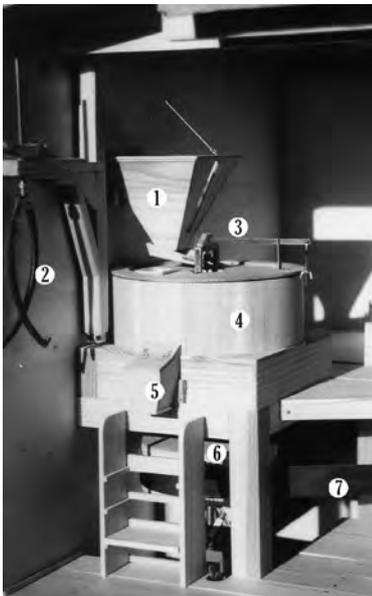
1. Centro centrífugo
2. Mariposa o regulador
3. Tambor pequeño o trampolín
4. Correa

Maqueta del Molino de Las Tricias (ii), 2000 [jv]



1. Eje del molino
2. Torre del molino
3. Piedra molinera
4. Buzón o caja del gofio
5. Tambor grande
6. Correa de cuero
7. Tambor pequeño o trampolín

Maqueta del Molino de Las Tricias (iii), 2000 [jv]



1. Tolva o cubo
2. Pescante
3. Canaleja y babilar o barbilar
4. Muela o piedra
5. Buzón o caja del gofio
6. Tambor pequeño o trampolín
7. Correa de cuero

Maqueta del Molino de Las Tricias (iv), 2000 [jv]

En la primera planta están las piedras molineras o muelas destinadas a la trituración de los cereales, cuyo diámetro varía de un molino a otro. Necesariamente han de estar bien ajustadas y con frecuencia se procede a su picado. El *pescante* se utiliza para moverlas y la *picareta* para hacerles las grietas. Para esta última operación, el molinero debía protegerse los ojos y las manos. La piedra superior, conocida en algunos lugares como *volandera*, es móvil y la de abajo, fija, es más gruesa y más pesada. Ambas están cubiertas por una especie de marco o tambor de madera (abierto por la parte superior) que evitaba accidentes y que el producto se perdiera. El gofio cae a la caja por una abertura que hay en uno de los extremos del tambor, y los costales se llenan utilizando una pala. En algún molino se sustituyó la caja por el buzón, pequeña arca con tapa, donde el molinero probaba el gofio. Su fondo se provee de un fechillo o tranca que permite o no su paso. A él se fijaba el saco para su llenado.

Encima de las piedras, se encuentra la *tolva* o *cubo*, también de madera. Su forma es de pirámide cuadrangular truncada e invertida y en ella se vierten los granos para triturar. Está dotada de un pequeño cristal, donde se puede apreciar el llenado, y de marcas de las medidas en almudes. Gracias a Ortega, se incorporaron a algunos molinos dos timbres que avisan al molinero de que se ha acabado el cereal (tenían que evitar el rozamiento de las piedras), por lo que podía descansar mientras se molía. En la base de la tolva está la *canaleja*, pequeño dedo de metal que, con el movimiento de la piedra, vibra y vierte el grano en el orificio central de la muela. El *babilar* o *barbilar* gira con ella y regula la caída de aquél.

Es en esta planta donde el molinero reserva los sacos aún pendientes de moler así como los ya triturados. Los clientes esperaban su turno en animadas tertulias sentados en las cajas de tea que vestían la estancia. En esta zona, también están la báscula y la *tabla de equivalencias* que, tras la guerra civil, era obligación poner en un lugar visible, el pequeño *catre* donde el molinero descansa a ratos, el *pescante*, necesario para levantar las piedras y proceder a su picado, el freno o tranca interior conectado con el de afuera (conocido por algunos por

pejadero), con el que se paraba el molino; también puede encontrarse el timón o palo y, en otros, un pequeño volante que hacía girar la torre.

VIDA COTIDIANA EN TORNO AL MOLINO

Movidos por los vientos alisios, estos enormes y elegantes y artilugios desempeñaron una función significativa a lo largo y ancho del municipio. Estaban tan presentes y eran tan importantes en la vida cotidiana que, en muchos lugares donde no se divisaban sus aspas, el garafiano aprendió a descifrar las señales del cielo para saber cuándo podía acercarse a ellos para llevar el cereal tostado o recoger su gofio. También los lugareños se avisaban unos a otros utilizando el boca a boca.

El del molinero fue un oficio indispensable para la supervivencia en tiempos difíciles. Era un observador constante del cielo, a la espera de prever el tiempo para orientar y poner las velas con el fin de iniciar la faena a la arribada de los alisios favorables o seguir aguardando su llegada. Algunas veces, cuando las condiciones lo permitían, su jornada laboral se prolongaba muchas horas (de ahí la existencia en estos recintos de un *catre*). El molinero asignaba un día determinado para triturar el cereal sin tostar, dado que tenía que limpiar las piedras tanto antes como después de utilizarlas. Él mismo reparaba y sustituía las maderas rotas y acudía al herrero del pueblo cuando precisaba renovar o reparar alguna pieza de hierro. Entre ellos se pedían consejo y se ayudaban cuando lo necesitaban, pues compartían un trabajo duro y un servicio a la comunidad muy necesario.



Desde Cueva de Agua al Molino del Calvario, 1951. [MBLL]

Eran bastantes las personas que llegaban, desde puntos alejados, portando los ingredientes tostados y un *jacho* de tea, amarrado con alambre, para alumbrarse al regreso, sustituido más adelante por la luz de un farol. Mientras esperaban, «engañaban» el hambre amasando en el *zurrón* un poco del primer gofio que salía templado del molino y se les proporcionaba pajón y agua para las bestias que traían consigo. El tiempo pasaba rápido. A ello contribuían las tertulias, canciones o chismorreos sociales. Algunos jóvenes tocaban la guitarra y el laúd, cantaban y bailaban, recitaban *relaciones* en cuartetos o en décimas, los chicos y las chicas del lugar entablaban conversaciones picaronas; también allí surgieron historias de amor que finalizaron en boda o infidelidades. Al igual que otras reuniones sociales, en ocasiones se formaban dos grupos: uno de hombres (hablaban de la guerra, de la miseria en la que estaban sumergidos, narraban cuentos de Cuba, del campo y recordaban aventuras de juventud) y otro de mujeres (conversaban acerca de temas relacionados con sus hijos, sus labores, sus animales o sus novios).



Camino al molino, ca. 1956 [MCR]

En los años de mayor carestía de la pasada centuria, hubo garafianos que se vieron obligados a volver a la cumbre a buscar los rizomas de helechos para triturar en los molinos. No obstante, habitualmente llevaban trigo, cebada, centeno, avena y algún grano de millo, a los que agregaban *altramuces*, habas, arvejas, chícharos y algunas lentejas y garbanzos del país. Se cernían para extraer las basuras y el *casullo* a los cereales, se doraban en tostadores de hierro y se movían continuamente los ingredientes con el *remejadero* (un palo que llevaba en uno de sus extremos una especie de pelota de tela)³⁷.



Cribo, [vGL]



Remecedero y tostador (60 cm), 2008 [PCP]

Aunque en Garafía se sembraban cereales, eran insuficientes para la cantidad de gofio consumido. Por ello era preciso transportar en falúas —desde Santa Cruz de La Palma— trigo, maíz y algo de cebada procedente de la península y de Argentina (sobre todo); depositados en los pequeños proís operativos de la costa, luego eran cargados por los arrieros ayudándose de bestias. En este sentido, no se debe olvidar que la carretera se inauguró el 29 de noviembre de 1959.

El molinero aprovechaba al máximo el poco espacio disponible en el sótano del molino. Amontonaba los costales de lino (con tres rayas azul de arriba a abajo

³⁷ Así se le llama en Santo Domingo y Llano Negro; en Don Pedro es *remecedero* y en Cueva de Agua se le conoce por *mejadero*.

e identificados con letras bordadas a punto de cruz por las mujeres del lugar), marcados a lápiz con el nombre del dueño o con un número correspondiente en su libreta. Así pues, los sótanos contenían los ingredientes de los más previsores y también de los más acaudalados, preparados para ser molturados por riguroso orden de llegaba. A medida que se molían, se ataban los costales y allí permanecían hasta su recogida. Cuando eran muchas las personas que aguardaban por haberse acumulado el grano por falta de viento, el molinero preparaba a cada una uno o dos *almudes* —después fueron unos kilos— para que fueran sobreviviendo entre las penurias de la época.



Llenando el costal, 1940 [MVH]

La difícil orografía de la isla desembocó, con frecuencia, en situaciones conflictivas. En invierno, había días en los que no podían arribar las embarcaciones por las malas condiciones de la mar; cuando se implantaron las cartillas de racionamiento (en mayo de 1939), en ocasiones se repartió *grano ardidido* (el que estaba pudriéndose), por lo que había que lavarlo y secarlo al sol antes de tostarlo y que al molerse desprendía un olor desagradable; esta tarea la realizaban normalmente las mujeres; este grano se comía, no disponiéndose de otro alimento con el que combatir la escasez y el hambre.

En cuanto a las medidas empleadas, cabe recordar que se utilizaban unas cajas de tea, sin tapa, cuadradas y de diferentes tamaños. El *almud* equivalía a unos cuatro kilos y en ellos se medían rasos el trigo, las lentejas y el centeno; el millo y la cebada se medían colmos (rebasando los bordes del recipiente). También estaban *el medio almud*, el *cuartillo*, que era la mitad del medio almud (1 kilo), y la *cuartilla*, que equivalía a tres almudes. Cuatro cuartillas hacían la *fanega*. Después de la guerra civil, la Delegación Provincial de Abastecimientos y Transportes dispuso que el pesaje se efectuase en kilos. Debido a ello a los molineros no les quedó más remedio que comprar una báscula en la que pesar el grano al entrar y el gofio al salir; con esta regla se evitaban problemas con los clientes. Además, los molineros se obligaron a poner en sitio visible la *Tabla de equivalencias* enviada por la Administración, en la que se expresaban los precios por limpieza, tueste y molienda, así como las mermas del cereal: el -15% en el maíz y el -13,5% en el trigo. Así, por 10 kilos de maíz y trigo se llevaban 8,5 y 8,65 kilos de gofio respectivamente. El precio del kilogramo de estos granos era de 2,85 pesetas y la molienda ascendía a 0,75 pesetas.

Normalmente se llevaba el cereal tostado y se abonaba el precio estipulado por su molienda. Sin embargo, los más pobres habían de ingeniárselas para conseguir el preciado sustento; así, en ocasiones, se utilizaba el trueque (consistía en dejar al molinero productos alimenticios o elementos de uso cotidiano elaborados por ellos mismos a cambio de la trituración).

Otros pagaban el gofio con labores realizadas en los terrenos del molinero, previo acuerdo. Los que no tenían fuerzas para trabajar o no podían llevar a cabo estos trabajos por otros motivos dejaban al molinero una parte de la molienda. En los años treinta del siglo pasado, moler un *almud* de gofio costaba 0,05 pesetas, pero, en tiempos de carestía y miseria, muchas veces era muy complicado disponer de ese dinero para conseguir un alimento fundamental.

MOLINOS DE MOTOR O MOLINAS

Desde el inicio del siglo xx hasta pasada su primera mitad, convivieron los molinos de viento con las molinas. La primera localizada en Santo Domingo está dada de alta en 1916 y pertenecía a Víctor Castro González. La última, según la documentación consultada, fue la molina de la familia Castro, ubicada también en este mismo lugar, que cesó su actividad en 1979. Fueron expandiéndose poco a poco por muchos pagos de Garafía, superando el número de aquéllos hasta que finalmente cerraron sus puertas.

Los garafianos acudían al molino o molina que tenían más a mano supuesto que, muchas veces, tanto unos como otros estaban condicionados por el viento —elemento indispensable para triturar los cereales en el molino— y por la disposición del gas-oil, necesario para hacer funcionar las molinas. No obstante, a los lugareños les gustaba acudir siempre que podían a los primeros por el sabor y el olor que desprendía el gofio obtenido en los molinos eólicos.

En la relación de los contribuyentes industriales correspondiente a 1931 están dados de alta un molino de gas asentado en La Mata (Don Pedro), cuyo dueño era Félix Pérez Rodríguez, y seis molinos de viento, ubicados cuatro en Santo Domingo (pertenecían a Antonio González Cabrera, Marcelino Pedrianes Pérez, Antonio Paz Rodríguez y José Fernández Pérez, estos dos últimos

en El Calvario), uno en Llano Negro (de Esteban Pérez González) y otro en Las Tricias (de Cristóbal Acosta Rodríguez)³⁸.

Con posterioridad, el 17 de diciembre de 1936 —en plena guerra civil— la Casa Consistorial de este municipio envió a la Delegación del Gobierno un documento donde se reflejaba la opción política y la contribución industrial pagada por los cinco propietarios de los molinos de viento y de la única molina que funcionaban³⁹. Todos sabían leer y el informe los situaba ideológicamente en la derecha, excepto Marcelino Pedrianes, que carecía de afiliación política:

- a) Cristóbal Acosta Rodríguez, molinero de Las Tricias, de 41 años, satisfizo 88 pesetas de contribución.
- b) Esteban Pérez González, molinero de Llano Negro, de 62 años, saldó 88 pesetas.
- c) El molinero de La Mata, Félix Pérez Rodríguez, de 48 años, abonó 84 pesetas.
- d) Marcelino Pedrianes Pérez, molinero de Santo Domingo, de 37 años, pagó 84 pesetas.
- e) El molinero José Fernández Pérez, El Calvario, de 52 años, satisfizo 84 pesetas.

Veintidós años más tarde, en el mes de agosto de 1958, cuando el gobernador civil anunció nuevas instrucciones para el suministro del gofio, el delegado local de Abastecimiento y Transportes envió la relación de molineros dando cumplimiento a sus órdenes. En esa fecha figuraban seis máquinas de motor movidas por gas-oil —las molinas de Arturo Hernández Martín en Santo Domingo, Cristóbal Acosta Rodríguez en Las Tricias, Manuel Díaz Barreto en Franceses (Machines), José Antonio Paz Lorenzo en Cueva de Agua (Media Luna), Crescencio Rodríguez García en Don Pedro (La Mata) y en El Tablado (Carmona-Roque Faro)— y sólo tres moli-

38 AMG, legajo n. 160.

39 En este documento no aparecen Antonio Paz Rodríguez ni Antonio González Cabrera.

nos de viento: el de Marcelino Pedrianes Pérez en Santo Domingo, el de El Calvario, a nombre de Norberto Castro Fernández ese año y el de Esteban Pérez González en Llano Negro⁴⁰. Al año siguiente, el de El Calvario ya no funcionaba y figuraba como propiedad de los herederos de José Fernández Pérez y en el de Llano Negro, molían los hijos de Esteban Pérez González. En 1960, eran 5 molinas y sólo 2 molinos eólicos los que laboraban⁴¹.

INVENTARIO DE LAS MOLINAS

El presente inventario de las molinas del municipio de Garafía corresponde al siglo xx. En las distintas piezas documentales relacionadas con ellas, las medidas de sus piedras no coinciden, por lo que he obviado —en muchos casos— añadir este dato. La relación se ordena según las fechas de alta y/o baja en la contribución industrial, yendo de la más antigua a la más reciente⁴²:

- a) *Molina de Santo Domingo*. En 1916, está dado de alta en la contribución industrial Víctor Castro González, vecino de Garafía, con un molino movido por gas y de una sola piedra situado en este lugar. En septiembre de 1930, tramitó su baja por haber cesado la actividad hacía años en esta industria.

- b) *Molina de La Mata*, en Don Pedro. En La Mata, existió un molino de gas de una piedra, dado de alta por Rafael Pérez Rodríguez, vecino de la villa, el 14 de febrero de 1928, cuando regresó de Cuba. Dos años después, su hermano Félix Pérez Rodríguez figuraba registrado como su titular, quien cursó la baja del mismo por venta en diciembre de 1955. Estaba descrita como un molino de gas, motor no hidráulico. En abril de 1957, Florentino Armas Díaz la vendió a Crescencio Rodríguez García, quien la dio de baja el 2 de febrero de 1964 al alquilarla a Rafael Bravo de Paz. Su último compra-

40 AMG, legajo n. 36. En respuesta al escrito n. 20/36.

41 AMG, legajo n. 35. Oficio-Circular n. 6/57 de la Comisaría de Abastecimientos de 1 de febrero de 1960. Fecha de 23 de agosto de 1960. Clientes censados en octubre de 1954: 4.804.

42 AMG, legajos 36, 98, 159 (en el interior se señala 135), 161 (en el interior está anotado 137), 188, 260 y 349.

dor fue Dalmacio Hernández Rodríguez, yerno de Rafael Pérez Rodríguez. En esta molina se empezaba a trabajar a media mañana y se paraba a media tarde. Luego se retornaba hasta altas horas de la noche. Hasta aquí acudían a moler desde los pagos de Don Pedro, El Tablado, Hoya Grande, Machín, Roque Faro, Llano Negro o Juan Adalid. Como los propietarios también poseían una venta, en su seno se reunían los hombres a jugar a la baraja, al dominó o a hablar de distintos temas. En una pared de piedra que había al lado de ella, las mujeres ponían las talegas grandes de gofio para que se enfriaran antes de cargarlas. En la Molina de La Mata se laboró hasta los años setenta del siglo pasado, y las piedras, que tienen de diámetro 90 cm y de grosor 20, todavía se conservan en la casa en que se ubicaba. El motor lo compró Tomás Rodríguez Castro a su último dueño y pervive en la actualidad en el pago de Don Pedro (le falta el depósito de gas-oil).



Motor de la Molina de La Mata, 2008 (TRC)



Piedras de la Molina de La Mata, 2008 [JRPC]

- c) *Molina de Media Luna*, en Cueva de Agua. Desde la alcaldía, se remitió una carta (fecha el 8 de julio de 1939) dirigida al ingeniero jefe de la Delegación de Industria de la provincia, en la que se comunicaba la iniciación de los trámites para poner en marcha una industria de molienda de gofio perteneciente a José Antonio Paz Lorenzo, cumpliendo así con lo ordenado en

la circular de esa delegación⁴³. Según documentación posterior, esta molina inició su actividad en 1943. Estaba constituida por un molino con motor de explosión, con una piedra de 108 dm² de la marca BLASKSTANA. En un mes consumía 15 libras de fuel-oil y 200 de gas-oil y, en una jornada de 8 horas (aunque no eran frecuentes este nivel de trabajo por la escasez del grano), 0,25 litros de gas-oil y 0,02 de fuel-oil. Se debe notar que debido a la clase de piedra molinera producía poca cantidad de molienda en relación a la energía que consumía. En 1957, se pagó 308,36 pesetas de contribución, estando matriculado en la tarifa 3ª, epígrafe 783, número de recibo 54. Esta empresa fue dada de baja el 31 de julio de 1959 (conforme determinaba la base 41 del Real Decreto de 11 de mayo de 1926) aduciendo la imposibilidad de ejercer la actividad industrial. Sin embargo, otro registro administrativo indica que se llevó a cabo en el mes de abril de 1965⁴⁴.

d) *Molina de Las Tricias*. Siguiendo las indicaciones de su hijo Evelio Acosta García, la Molina de Las Tricias (pertenecía a Cristóbal Acosta Rodríguez), empezó a funcionar en 1945; era una máquina usada, pues no había divisas para conseguir otra. La idea inicial era el auxilio al molino de viento que poseía Cristóbal Acosta, en el que estaba trabajando. Alternó los dos sistemas de molienda hasta 1953, en que paró definitivamente su propietario el molino de viento para seguir sólo con la molina. La máquina pronto quedó obsoleta y en 1952 se rompió definitivamente. Al año siguiente, adquirieron un motor nuevo y lo situaron también en Las Tricias, en el lugar conocido como *La Joaquina*. Toda la documentación que existía de esta industria se perdió en un incendio parcial sufrido por la casa donde se hallaba custodiada. En 1957, cotizó de contribución 343,62 pesetas; en 1966, fueron 936 pesetas⁴⁵. No ha sido dada de baja y su dueño actual, Evelio Acosta García, elabora pequeñas cantidades de gofio para su familia.

43 AMG, legajo n. 140. Publicada en el *Boletín oficial de la provincia*, n. 77.

44 AMG, legajos 36 y 349.

45 AMG, legajo n. 36. 115 dm².

e) *Molina de Carmona*, en El Tablado. En este pago está dado de alta Florencio Cordovez Paiz. Aparece, en la contribución industrial de 1947, con un molino de motor no hidráulico cesado en diciembre de ese mismo año. Con posterioridad, en el segundo trimestre de 1949, pertenecía a Crescencio Rodríguez García, que cursó la baja el 2 de abril de 1962. En 1957, pagó de contribución 308,36 pesetas.

f) *Molina de Los Machines*, en Franceses. En esta zona también había una molina cuyo primer dueño fue Antonio García Pérez. La dio de alta en agosto de 1947 y de baja en marzo de 1954⁴⁶. Después la compró Manuel Díaz Barreto, quien la registró el 31 de marzo de 1956⁴⁷. En ese año, pagó por la contribución industrial y de comercio 135,08 pesetas, en 1957 satisfizo 224,23 pesetas y en 1966 cotizó 730,08 pesetas. Dos años después todavía funcionaba. Gracias a esta industria eléctrico-harinera, algunos vecinos de Franceses disfrutaban de alumbrado público y privado, además de la molienda de los cereales⁴⁸.

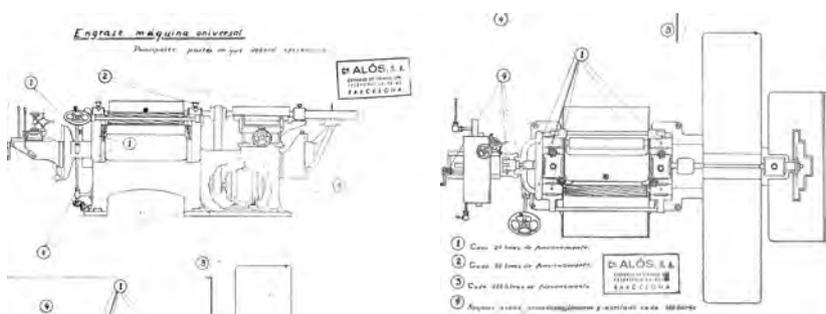
g) *Molina de Santo Domingo*. En 1949, se instaló en Santo Domingo, en la calle Ramón y Cajal, una molina provista de un motor marca PETER de 40 caballos de vapor, comprado a la casa Edlter de Santa Cruz de Tenerife. Su piedra mide, según algunos documentos, 108 cm y fue dada de alta por Arturo Hernández Martín en el segundo trimestre de 1949. En 1955, satisfizo esta industria la cantidad de 205,58 pesetas anuales por contribución industrial; en 1957, fueron 205,38 pesetas y, en 1966, ascendió a 1.010,88 pesetas. Con la llegada de su motor, se implantó, de manera paulatina, la luz en la casa consistorial, en algunos hogares del casco y en las calles del centro de la capital municipal. La electricidad se producía con el encendido

46 Estaba situada en el mismo lugar donde hoy se encuentra el Centro Asistencial Sor Josefa Argote.

47 En cumplimiento de la circular número 8 de la Dirección General de Contribuciones y Régimen de Empresas, de 20 de junio de 1947.

48 Por ese primer servicio el ayuntamiento le pagaba 100 pesetas al mes y los vecinos 0,40 pesetas por bujía, con lo que tenían luz durante tres horas al día. En septiembre de 1957, su propietario pidió que se le asignaran con carácter de gratificación 150 pesetas mensuales, lo que le fue concedido el 30 de diciembre del mismo año. AMG, legajo n. 311, expediente: Electricidad.

del motor para moler los cereales y/o trabajar en la carpintería que también poseían sus dueños⁴⁹. Aunque en todas las certificaciones presentadas en el ayuntamiento figura como titular Arturo Hernández Martín, además eran copropietarios su hermano Fidel y Sergio Felipe Castro (que fue secretario de la corporación local en los años cuarenta de la centuria pasada). En el *Libro mayor* de esta molina quedaron sentados datos interesantes como la compra del motor, gastos de jornales y otros⁵⁰.



Engrase de la Molina de Santo Domingo, 2007 [PCP]

En diferentes páginas del haber de dicho libro se anotan los partes diarios enviados junto con el parte mensual al gobernador civil; consta en ellos que en esta empresa trabajaba un obrero, que el motor utilizado era diesel (con una potencia de 40 HP) y que el par de piedras (clase natural) tenía un diámetro de 1,10 m. En este libro también se reflejaban las entradas de ce-

49 Mientras estuvo en funcionamiento la molina; estaba estipulado que, desde el 1 de octubre hasta el 31 de marzo, los vecinos disfrutaran de cinco horas diarias de luz y desde el 1 de abril al 30 de septiembre, de 4 horas. Treinta minutos antes de cortarla los avisaban mediante un descenso del voltaje que duraba unos segundos.

50 Archivo de la Molina de Santo Domingo, *Libro Mayor*: «El 20 de septiembre de 1949, por la compra de un motor marca PETTER de 40 horsepower (caballos de vapor) a la casa Edlter de Santa Cruz de Tenerife, instalación, otros materiales, piedras para la molturación de cereales y otros conceptos: 110.987,59 pesetas. *Sin fecha*. Por la compra de materiales, abono de jornales, solar en la construcción de una casa enclavada en el Pago de Santo Domingo donde se encuentran las Industrias molinera y eléctrica: 21.079,57 pesetas. *Sin fecha*. Por gastos generales en la Industria Harinera durante el año 1949: 13 658,17 pesetas. El 31 de octubre de 1950. Por compra de 1.000 litros de gas-oil a don Francisco Santiago: 1.297,50 pesetas. El 31 de diciembre de 1951. Por la compra de 600 litros de gas-oil a don Francisco Santiago Casañas: 819,35 pesetas».

real de detallistas, a las que se agregaban los primeros días de mes las existencias sobrantes de la mensualidad anterior, los kilos de cereal despachado en vales durante el día, el grano aportado por los clientes con expresión de la cantidad y la clase (tanto la de procedencia del país o de otros orígenes), los litros entrados de gas-oil (con expresión del día en que se efectuaba el acople a la instalación para empezar a consumir), el combustible para la tostadora y para el motor diesel y las lecturas del contador correspondientes a los días primero y último de cada mes. Obligatoriamente estos datos se rellenaban al finalizar cada jornada laboral, para luego remitirse junto con el parte mensual al gobernador civil. Las omisiones o incumplimientos de ello dieron lugar a la formación de expedientes, quedando sometidos a sanción los infractores.

PARTE CORRESPONDIENTE AL 1 DE AGOSTO DE 1959

Suma las entradas de cereal	6.950,00 kilos	
Suma lo despachado por vales	2.702,50 kilos	
Existencias para el mes siguiente	4.247,50 kilos	
Total cereal aportado por clientes	840,50 kilos	
Total entradas de combustible		600 litros
Cantidad aproximada de combustible consumido		300 litros
Kilowatios consumidos en el mes		
El que suscribe, como titular del molino, declara que lo anteriormente consignado, se ajusta a lo real, según comprobaciones verificadas.		

Fuente: Archivo de la Molina de Santo Domingo, Parte ms.

Con los datos aportados en el *Libro mayor* se ha confeccionado el siguiente extracto, que comprende los años 1949 a 1961 (ambos inclusive)⁵¹:

INGRESOS POR MOLTURACIÓN DE LA MOLINA DE SANTO DOMINGO (1949-1961)

Extracto de la Molina de Santo Domingo (1949-1961)		
Año	kg	Recibido por molturación de cereales
1949		41.722,18 pts.
1950		28.294,65 pts.

51 Faltan los datos correspondientes a los años 1953 y 1954.

1951		24.464,45 pts.
1952		20.206,75 pts. (no está incluido el dato correspondiente al mes de julio)
1955	58.035	22.167,75 pts. (menos fiados) (0,38 pts. el kg)
1956	50.409	22.610,02 + 803,10 (fiados) = 23 413,12 pts. (0,44 pts./kg)
1957	33.427	18.561,01 - 2.335,35 = 16.225,66 pts. ingresadas (no hay datos para los tres primeros meses) (0,55 pts./kg)
1958	38.080	26.156,73 pts. (menos fiados) (0,68 pts./kg)
1959	43.518	30.169,31 - 3.000,97 (fiados) = 27.168,34 pts. ingresadas (0,69 pts./kg)
1960	44.230	30.604,90 - 3.158,20 = 27.446,70 pts. ingresadas (0,69 pts./kg)
1961	67.527	43.890,55 - 2.205,75 = 41.684,80 pts. ingresadas (0,65 pts./kg)

Fuente: *Libro mayor* de la Molina de Santo Domingo (Elaboración propia)

En 1952, Arturo Hernández remitió sendos escritos a la alcaldía y al ingeniero jefe de la Delegación de Industria de Santa Cruz de Tenerife en los que efectuaba un estudio actualizado de las industrias molineras y eléctricas, aduciendo la duplicación de los gastos de personal, impuestos y demás elementos necesarios para su funcionamiento. Todo ello se fundamentaba en las subidas experimentadas en el precio del combustible (0,52, 1,60 y 1,75 pesetas), del lubricante (0,25, 10 y 18 pesetas) y del transporte (0,25, 0,50 y 0,65 pts./km) durante los años 1949, 1952 y 1955 respectivamente. De acuerdo con el inventario llevado a cabo en las dos explotaciones, se producía un déficit de 2.146 pesetas anuales. Ello sin contar el tanto por ciento que debía tener el capital invertido en la primera de las industrias. Por esto no podía seguir manteniéndose si no se cubrían los gastos generales y el 15% de utilidad para la empresa⁵².

Ante las quejas de los vecinos por fallos en el suministro del alumbrado, la Delegación de Industria, con fecha 12 de diciembre de 1957, envió un escrito comunicando a sus dueños que si, durante las horas obligatorias de suministro eléctrico, la demanda era tal que no podían hacer funcionar simultáneamente la dinamo y la molina, habría de suspenderse la actividad de esta última durante dicho intervalo.

52 150.610,60 pesetas la eléctrica y 147.232,63 pesetas la harinera.



Molina de Santo Domingo, 2007 [pcp]

Esta molina se mantuvo en activo hasta mediados de los años sesenta del siglo xx⁵³. Unos años después, pasó a pertenecer a la familia Castro, que la cerró definitivamente en junio de 1979. En este mismo mes y año, según la documentación consultada, se efectuó la liquidación correspondiente a esta industria molinera, que abarcaba el período comprendido entre el 7 de septiembre de 1977 y el 21 de junio de 1979⁵⁴:

LIQUIDACIÓN DE LA MOLINA DE SANTO DOMINGO

Liquidación de la Molina de Santo Domingo (21 de junio de 1979)	
Molturación (entradas caja)	
1.388 kg molturación a 3,00 pts.....	4.164 pts.
9.765 kg molturación a 4,00 pts.....	39.060 pts.
6.287 kg molturación a 5,00 pts.....	31.435 pts.
Total.....	74.659 pts.
Salidas (salarios y otros)	
Fidel Hernández: 348 horas molienda a 75,00 c/u.....	26.100 pts.
Fidel Hernández: 6 ½ días jornal a 1.000 c/u	6.500 pts.
Norberto Castro, nota de gastos adjunta.....	25.633 pts.
Débitos por molienda.....	1.490 pts.
Balance (beneficios).....	14.936 pts.
Total.....	74.659 pts.
Beneficios de la industria.....	14.936 pts.

53 La carpintería fue dada de baja en noviembre de 1972.

54 Archivo de la Molina de Santo Domingo: Hoja suelta.

Reparto de beneficios	
Arturo Hernández Martín.....	4.979 pts.
Fidel Hernández Martín.....	4.979 pts.
Norberto Castro Fernández.....	4.978 pts.
Total.....	14.936 pts.

Fuente: Documento de la Molina de Santo Domingo (Elaboración propia)

Para finalizar este epígrafe se muestra un cuadro de las molinas localizadas en Garafía en el siglo xx. Conviene reseñar que los datos de bajas y altas son orientativos en algunos casos por no encontrarse, en muchos de ellos, documentación al respecto.

MOLINAS DE GARAFÍA

Molinas					
	Titular	Ubicación	Alta	Baja	
a	Víctor Castro González	Santo Domingo	1916	1930	
b	Rafael Pérez Rodríguez	La Mata (Don Pedro)	1928		
	Félix Pérez Rodríguez		1930	1955	
	Florentino Armas Díaz				
	Crescencio Rodríguez García		1957	1964	
	Rafael Bravo Paz				
	Dalmacio Hernández Rodríguez			ca.1970	Cese en los años setenta
c	José Antonio Paz Lorenzo	Media Luna (Cueva de Agua)	1943	ca.1959	En otra documentación se indica que causó la baja en abril de 1965
d	Cristóbal Acosta Rodríguez Evelio Acosta García	Las Tricias	1945		
e	Florencio Cordovez Paiz	Carmona (El Tablado)	1947	1947	Baja en diciembre del mismo año
	Crescencio Rodríguez García		1949	1962	
f	Antonio García Pérez	Los Machines (Franceses)	1947	1954	
	Manuel Díaz Barreto		1956	ca.1968	No se sabe la fecha exacta de cierre, que debió producirse después de 1968
g	Arturo Hernández Martín	Santo Domingo	1949	1979	

Fuente: Elaboración propia

Hornos domésticos e industriales de Garafía



La primera vez que se registra la voz *pan* relacionada con Garafía es en 1524. En ese año el adelantado Alonso Fernández de Lugo concedió a su esposa, Juana de Masyeres, un trozo de tierra en la zona cerealística más rica de este término, situada en el cruce del camino de Cueva de Agua al puerto, con el fin de fabricar un molino de viento para moler los panes y hacer harinas por sus máquinas de moler o *maquilas*.

En los protocolos notariales palmeros de la segunda mitad del siglo XVI, se nombra con frecuencia el pan. Así, el 24 de marzo de 1557, Francisco Rodríguez Cabeza de Hierro, en la celebración de la subasta pública de la cosecha de pan, trigo, cebada y centeno de Garafía y sus comarcas, al rematar como último ponedor se obligaba a recolectarla y entregarla a los señores deán y Cabildo de la Catedral de Canarias, y a ponerla en el muelle de Santa Cruz de La Palma a su riesgo, ventura y costa, recibiendo por su salario 4 fanegadas de trigo¹. El 15 de abril de 1558, Juan Rodríguez, hijo de Francisco Rodríguez Cabeza de Hierro, se comprometía a dar a los mismos señores o a su hacedor en la isla igual relación de productos de ese año de Garafía y sus comarcas². Otra referencia es la fecha el 29 de abril de 1562, en la que Rodrigo Yanes, de Santo Domingo, concierta con los mismos conducir los cereales correspondientes a la cosecha de ese año al puerto de la ciudad, por lo que se llevaría una fanegada por cada cuatro de trigo, cebada y centeno³.

En todos los caseríos garafianos todavía se conservan bastantes casas que disponen de horno para la elaboración del pan, existiendo asimismo otros de uso comunal en Las Tricias, Lomada de Briesta y El Mudo, entre otros pagos. Están fabricados con tosca y ladrillo de barro y suelen ubicarse en el suelo de pequeñas cuevas, en un lugar separado del resto de la vivienda o en una pared exterior de la cocina con la puerta orientada hacia el interior. Su planta es circular y su diámetro varía entre uno y dos metros; muchos de ellos presentan la parte externa cubierta con piedra y teja.

La actividad de los hornos aumentaba en ciertas fechas como Navidad, Carnaval, la fiesta de la Cruz⁴, Semana Santa y san Antonio de Padua; algunos productos se reservaban para el consumo propio y los otros se vendían en los ventorrillos y en las casas de los diferentes barrios. Por costumbre, las familias que

1 HERNÁNDEZ MARTÍN (1999-2005), v. III, p. 162, n. 1137.

2 HERNÁNDEZ MARTÍN (1999-2005), v. III, p. 408, n. 1561.

3 HERNÁNDEZ MARTÍN (1999-2005), v. IV, p. 217, n. 2137.

4 Es conocida la fiesta de la Cruz de La Centinela, aún celebrada en Juan Adalid.

carecían de horno lo solicitaban a las que lo poseían, procediendo a la elaboración de panes y dulces con motivo de las fiestas del calendario anual o familiares —una boda, por ejemplo— y, al finalizar, dejaban algunos en la vivienda como muestra de agradecimiento. El fuego se preparaba con piñas y trozos de tea y luego se añadían *flejes* de leña seca de brezo, faya, almendros, etc. Cuando las brasas se apagaban se pasaba por el interior la *raspadera*; con ellas se barrían las cenizas que, posteriormente, se recogían con una pala. A continuación se introducían las *milanas* con el pan blanco primero, luego el pan dulce y por último los bizcochones y los merengues. Por estas ocasiones especiales, se veía salir el humo de las chimeneas y se percibía el aroma de los dulces cocidos, antes amasados en la *artesa*.



Artesa (hecha con tronco de brezo, 60x50 cm), 2008 [pcp]

Es una pena que Garafía haya visto desaparecer buena parte de este patrimonio doméstico. Los motivos han sido varios: unos se han derruido por el paso del tiempo, otros se han tirado al arreglar la vivienda anexa, muchos se han tapado y en otras ocasiones han sufrido procesos de restauración que, lejos de mejorar su vista, han borrado su aspecto original. No obstante, todavía quedan muy bellos ejemplares repartidos por todos los pagos del municipio.

Los establecimientos donde se cocía el pan para vender y distribuir eran conocidos con el nombre de *tahonas*. Las dos primeras panaderías localizadas en el archivo municipal de Garafía aparecen dadas de alta en la contribución industrial en 1899 y pertenecían a Manuel Pombrol Hernández y a Antonia Rodríguez Pérez. La última que se dio de baja, según la documentación consultada, fue la de Clemente Pérez y Pérez, en 1976, que elaboraba pan y bollería en Franceses. Hubo años como 1962 y 1963 en los que estuvieron abiertas hasta ocho: dos en ese mismo pago, otras dos en Santo Domingo y una en El Tablado, en Las Tricias, en Don Pedro y en Roque Faro, todas catalogadas dentro de la tarifa cuarta de la contribución local. Algunas poseían una pequeña venta aneja, donde se despachaba todo lo necesario y se servía la *cabrilla*, acompañada de un vaso de vino⁵.

HORNOS Y PANADERÍAS: INVENTARIO

Hemos confeccionado una relación de los hornos localizados en el municipio. Sin embargo, nos encontramos con dificultades similares a las que tuvimos cuando abordamos el inventario de las eras. Como allí, incluiremos la nómina dividida por barrios históricos:

- a) *Las Tricias*. En el archivo municipal constan dos panaderías dadas de alta⁶. Una de ellas es la de Luis Lorenzo Hernández (Los Barreros), quien pagó la contribución industrial como panadero de 1934 a 1936, en que causó baja. Fue uno de los «alzados» durante los primeros días de agosto de 1936 hasta el 9 de junio de 1937, fecha en que se entregó en el destacamento establecido en la villa de Garafía. El 19 de septiembre de 1938 fue condenado a trece años de reclusión menor por el delito de adhesión a la «rebelión». Con posterioridad le fue conmutada esta pena por seis años de prisión menor. Llegó a La Palma procedente de la cárcel de Fyffes el 1 de octubre de 1940 para pasar al régimen de prisión atenuada. Aparece otra vez cotizando en

5 Para tener más claro el concepto de 'venta' en Garafía, léase: BARRETO VARGAS (1961), pp. 189-297.

6 AMG, *ibidem*.

1941 hasta, al menos, 1969, año en que llegó a ver unos 40 kilogramos de pan diarios. Otro dispensario era el de Marcelina Mata Lorenzo, en Cruz del Llanito (Los Barreros), abierto en 1934; aunque doña Marcelina falleció el 22 de diciembre de 1944 a consecuencia de las heridas sufridas al caerse de un caballo, sus herederos siguieron horneando hasta, al menos, 1954; este horno no existe en la actualidad.

Yendo hacia Izcagua, se conserva en muy buen estado un horno de uso comunal, con más de tres siglos de antigüedad, situado en una cueva. En el mismo centro de Las Tricias se levantaron bastantes hornos domésticos; por diferentes razones, muchos han desaparecido. Distintos informantes han referido, así, los hornos de Acerina Acosta García, Ceferino Hernández Rodríguez, Elías Taño, Evelio Acosta García —hoy, tapado—, Felipa Pérez García, Nery Mata García (derrumbado al fabricarse un cuarto de baño) y Tomás Barreto.



Horno en Las Tricias (cueva, comunal), 2009 [vGL]

b) *Lomada Grande y El Castillo*. En este pago tuvimos conocimiento del horno de Braulio, ya derribado, el de Encarnación Pérez Riverol, en El Frontón, bien conservado, y el de Salvador Leal, tapado en la actualidad.



Horno de Encarnación Pérez Riverol (El Frontón, El Castillo), 2008 [JRPC]

c) *Lomada de Briesta*. Fue conocida como *Tierras del Rey* (entre los barrancos de Briesta y Cueva de Agua). En este barrio hemos localizado en el interior de una pequeña cueva un horno con más de tres siglos de antigüedad, similar al hallado en Las Tricias; su diámetro es de 1,40 m y pertenecía al conocido como *el Cura Cestero*. Todavía quedan en el camino unas lajitas chamuscadas donde, según se cuenta, calentaba unas tortas que hacía en su horno con manteca, miel y otros ingredientes. Este horno era de uso comunal.



Horno del Cura Cestero, 2008 [PCP]

d) *Cueva de Agua*. En este pago Cristobalina y Argelia Rodríguez Pérez elaboraban, en un horno muy antiguo, panes para vender (estaba situado dentro de una cueva que quedó sepultada durante un año de mucha lluvia). Otro horno es el dado de alta en julio de 1947, perteneciente a Melchor Pérez Sánchez, casado con Guillermina Sánchez, considerada como la panadera principal; cursó baja administrativa en octubre de 1948 y el horno fue derribado⁷. Las personas mayores recuerdan la existencia del horno de Miguel Pérez, donde se fabricaba pan (también contaba con una venta detrás de la ermita que hay en este lugar). El de Quiteria Rodríguez Pérez, hermana de Cristobalina y Argelia; doña Quiteria nació en 1931 y, desde muy joven, se dedicó a confeccionar dulces en el horno de su madre; cuando éste desapareció, encargó construir otro que es donde trabaja desde hace años. Actualmente sigue cocinando almendrados, galletas, roscas, marquesotes, merengues o suspiros y otros dulces.

Hemos sabido que disponían de hornos las casas de Aciclo Castro Rocha; Andrea Rodríguez, mujer de Juan (alias *Gazapo*); asimismo, que existieron: el horno de Angelina y su marido Antonio Sánchez; el de Bernardo (conocido por *Gofio en Polvo*); el de Juan Ventura Pérez Pérez (derruido) y el de Martín Sánchez (alias *Valentín*).

⁷ AMG, *ibidem*.

En Hoya Grande hemos catalogado los hornos domésticos de Abundio, de Doroteo Montesinos, el de José M^a Pérez Castro (conocido por *El Gato Amarillo*) y otro en la vivienda de Justa y Simón.

f) *Santo Domingo*. Aparecen bastantes panaderías a lo largo del periodo estudiado⁸. Gregorio García Martín dio de alta un horno de pan, en Santo Domingo, en 1899. La panadería de Manuel Pombrol Hernández, activa en los años 1899 y 1900. En Los Hondos, Antonia Rodríguez Pérez tuvo una panadería en 1899 y 1900. En 1915, en este mismo lugar, Salomé Martín Medina figuraba como panadera y, en 1934, su hermana, María, se dio de alta hasta 1936. Eulalia Castillo Martín, en La Urna, aparece cotizando entre los años 1934 al 1969 inclusive (quizás pudiera haber prolongado su actividad un poco más); en el último año, pagaba trimestralmente 33,20 pesetas y vendía una media de 10 kilos de pan diarios; su local tenía 3 m de alto y 5 de fondo, el mostrador era de madera y no hacía repartos; poseía también una tienda de ultramarinos. Agustín Castro García, por su panadería en Díaz y Suárez número 3, cotizó en los años de 1934 a 1936 (en este último se dio de baja). José Pombrol Hernández, en Pérez de Brito número 1, aparece como panadero los años 1934 al 1939, inclusive. José Manuel Morales González, en Pérez de Brito número 10, dio de baja su panadería en 1934. Doroteo Castillo Martín tuvo una panadería en Santo Domingo en el periodo comprendido entre 1941 y 1948. Tomás Castro García cotizó como panadero entre 1941 y diciembre de 1948, fecha de su baja municipal. Juana Medina Pérez, en El Jaral, trabajó de panadera desde 1941 hasta octubre de 1945. Guadalupe Rodríguez Gómez figura en la contribución industrial en 1941 y dio de baja la panadería que poseía en Santo Domingo el 20 de diciembre de 1955 por no ejercerla. Juana Onelia Sánchez Pérez activó su panadería en La Piedra el 1 de octubre de 1961 y la clausuró en abril de 1965; pagó 80 pesetas fraccionadas en dos entregas en la contribución de 1961. El horno de Consolación Rodríguez García también hacía pan que

8 AMG, *ibidem*. Se enumeran del más antiguo al más reciente.

se vendía en El Mudo. En Llano Negro, en 1934 y 1935, cotizó José Antonio Castillo Martín⁹.

En el casco del pueblo, existían bastantes casas con hornos y, todavía, se conservan algunos: en Las Cabezadas, hay uno taponado donde hornearon Antonia García y Sebastiana hasta los años treinta del siglo pasado; en la vivienda de Benilde Castro Rodríguez, situada en la plaza de Baltasar Martín; en la de Bernardo Castro González, apodado *Luz*, en El Calvario, construido en 1892 y muy bien conservado; otro en la casa de la familia conocida por *Los Requintos*, donde horneaba María Herrera; el de Flérida y otro en la casa de Marcelino Pedrianes Pérez —el molinero—, tapado en la actualidad.



Horno de Las Cabezadas, 2008 [JRPC]



Horno en Llano Negro, 2008 [JRPC]

9 AMG, *ibidem*.

En el centro de Llano Negro también conocemos la existencia de otros hornos domésticos: el de Hela Fernández, el de Gerardo, el de *Las Charquetas*, el de Juan Alonso García, en La Travesita, el horno de Juan Martín Pérez, el de María Castro Rodríguez y el de Antonia, apodada *La Cazadora*.

h) *Salvatierra*. En este lugar se conserva en muy buen estado un horno dentro de una cueva. A ambos lados perduran las palas de horneado, utilizadas para introducir y sacar las *milanas*. También hemos localizado el horno de los Leales, construido en la vivienda ubicada en este pago.



Horno en Salvatierra (cueva), 2009 [VGL]



Casa con horno (los Leales, Salvatierra), 2009 [JRPC]

i) *El Palmar*. Conocido con anterioridad como *Barrio de los portugueses*. Se sitúa entre el barranquito de La Rebasa y el barranco de El Mudo. Todavía se conserva este topónimo en la costa y el callao. De El Mudo acudían algunos vecinos a hornear a este lugar. En este pago, Matilde (la mujer de Amaro Orribo) disponía de una panadería. El horno se encuentra en el interior de una cueva. La dulcera elaboraba almendrados y merengues que vendía en la fiesta de La Centinela y otras.



Horno de los Orribos (El Palmar, cueva), 2009 [VGL]

j) *El Mudo*. En este barrio se acostumbraba comprar vino por Carnaval, por la fiesta de la Cruz de La Centinela (en Juan Adalid) y por Navidad para brindar con los vecinos y lo acompañaban con un dulce casero. En la casa de Juan Martín Sánchez, fallecido en 1878, horneaban por las fiestas pan de leche y otros postres, que vendían. En los años veinte del siglo pasado, seguían usándolo sus descendientes, acercándose a él los vecinos con sus ingredientes para hacer los correspondientes dulces. También estaban las panaderías de Juan Rodríguez Hernández, que todavía conserva el horno, y la de Pedro Bienes, construida una parte del horno en una pequeña cueva. En este barrio también existía un horno comunal que acabó desmontándose.



Horno de la familia Rodríguez Paz (El Mudo), 2009 [VGL]



Horno de Pedro Bienes (El Mudo), 2009 [VGL]

k) *Juan Adalid*. En este lugar se localiza, en el interior de una cueva, el horno de las Barloventeras, construido a principios del siglo xx. Hemos catalogado otro, pero mucho más reciente, en otra pequeña cueva. Su diámetro es de 1,80 m y el frente mide 2,30 m; está hecho con piedras y ladrillos. En la casa de Pancho Martín hay uno muy vetusto en el que se confeccionaban merengues, galletas, almendrados y otros dulces por Carnaval y Navidad; de vez en cuando se hornea todavía en su interior.



Horno de las Barloventeras, 2009 [VGL]



Horno de Juan Adalid, 2008 [PCP]

l) *Don Pedro*. Diego García García, hijo del conocido por *alcalde García*, se dio de alta como panadero en este pago en septiembre de 1947 y de baja en el mismo mes de 1949¹⁰; después continuó su hija, Josefa García Rodríguez, que inició la elaboración de pan el 1 de octubre de 1952 y en los años sesenta todavía amasaba¹¹. En La Mata hemos inventariado el horno de Félix Pérez Rodríguez, casado con Victoria Rodríguez Pérez. En el mismo se horneaba pan, vendido después en Don Pedro y El Tablado. Todavía se conserva (mide 1,90 m de lado y 2,50 m de frente).

También existen hornos domésticos, como uno construido con los materiales de otro horno mucho más viejo. Dispone de una gran boca rectan-

10 AMG, *ibidem*.

11 AMG, *ibidem*.

gular y se encuentra en un patio. En El Topo estaba el horno de Juana. El de Petra Rodríguez Brito lo derribaron y el de su hermano Vicente se levanta en una cueva y tiene 1,25 m de diámetro. En ambos horneaban para la casa y lo prestaban a los vecinos.

En La Mata se encuentra el horno de Rafael Pérez Rodríguez (hermano de Félix, ya mencionado), casado con Antonia Martín. Rafael y Félix eran dueños de la Molina de La Mata.



Horno de Félix Pérez Rodríguez (La Mata), 2008 [JRPC]



Horno de Vicente Rodríguez Brito, 2008 [JRPC]



Horno en Don Pedro, 2009 [VGL]

m) *El Tablado*. En este lugar se conserva (aunque en muy malas condiciones) el horno de Antonio Pérez García; su frente mide 1,70 m y la abertura 36 cm; fue dado de alta en agosto de 1959; en 1966, pagaba semestralmente la cantidad de 149,76 pesetas de contribución industrial y estuvo trabajando en él, por lo menos, hasta 1968¹². En Carmona se halla el horno que pertenecía a Crescencio Rodríguez García. En él su mujer, Marciana Reyes, realizaba para vender pan de agua, pan dulce, merengues, bizcochones o rosquillas. Aparece dada de alta su panadería el 2 de abril de 1957 y de baja el 30 de enero de 1961¹³. Mide 1,70 m de frente y su abertura cuadrangular 33 cm de lado. En la misma casa coexistieron también una venta y una molina. Este horno se ha caído en parte, aunque podría recuperarse. En Roque Faro estaba dada de alta la panadería de Raimundo Lorenzo Rodríguez, natural de Puntaorda, que cotizó en julio de 1959, y en 1968 todavía trabajaba¹⁴.



Horno de C. Rodríguez García (Carmona), 2008 [JRPC]



Horno en El Tablado, 2008 [JRPC]

12 AMG, *ibidem*.

13 AMG, *ibidem*.

14 AMG, *ibidem*.

En El Tablado se ha inventariado otro horno muy antiguo emplazado en el exterior, que pertenecía a Alejo Rodríguez Orribo; tiene un diámetro de 1,40 m; por Carnaval se reunían los vecinos para hacer dulces. Otros hornos de los que existe constancia son los de Carmela García, Eduvigis Pérez, Eliseo, Emérita Riverol Rodríguez, Filomena y Marcelino García Pérez (es probable que hayan sido tirados); por el contrario, el horno de María Mata se encuentra bien conservado y se podría utilizar; está construido al lado de las ruinas de una vivienda antigua, levantada con piedras y madera de tea, pero cuyo techo se vino abajo.



Horno de María Mata (El Tablado), 2009 [VGL]

En el centro de Roque Faro, cuentan distintos testimonios orales que se hallaban bastantes hornos, pero hoy quedan muy pocos. Está el de Herminio Rodríguez Reyes, con una profundidad de 1,10 m y con abertura de 35 cm de ancho y 37 de alto; el de José Manuel Reyes y el de Simón Pérez Rodríguez.



Horno de Herminio Rodríguez Reyes (Roque Faro), 2008 [JRPC]

n) *Hornos de Franceses*. Con los datos obtenidos en el archivo municipal y otros aportados por informantes del lugar, hemos inventariado varios hornos. En La Fajana, está el de María Cabrera, donde a principios del siglo xx se hacía pan para vender. Prudencia Rodríguez tuvo una panadería en este pago entre 1934 y 1936; poseía un horno muy antiguo enclavado en una pequeña cueva con un diámetro de 1,26 m aún conservado, pero horneaba en otro más moderno ya desaparecido que contaba con más de 2 m de diámetro¹⁵. En Los Castros (Llano Tenerra) —por su parte—, Eduardo Lorenzo Hernández estaba dado de alta en la contribución con una panadería desde enero de 1945 —en que se le concedió la licencia de apertura— hasta 1968 por lo menos; el local medía 3 m de alto, 2 de ancho y 5 de fondo; su mostrador era de madera pintada; el promedio diario de venta de pan era de 20 kg y no hacía repartos a otros lugares ni a domicilios; cotizó 149,76 pesetas en 1966¹⁶. En este mismo lomo, su hijo Nolo construyó un horno en el que elaboraba pan para vender en una tienda paralela que poseía.

15 AMG, *ibidem*. La fotografía del horno antiguo de Prudencia está incluida al inicio de este capítulo.

16 AMG, *ibidem*.

En Los Machines, Clemente Pérez y Pérez coció pan y bollería desde el 15 de marzo de 1947 hasta abril de 1976; el local tenía 3 m de alto, 2 de ancho y 5 de fondo y su mostrador era de mármol; vendía (en 1969) unos 30 kg de pan diario y simultaneaba este quehacer con el atendimento de una venta de ultramarinos¹⁷. Este último horno desapareció hace algún tiempo.

Hornos domésticos también había; entre ellos, uno pequeño situado en el interior de una casa en La Fajana, muy próximo al litoral y en riesgo de desaparición. En este mismo lugar, en fecha más reciente, construyeron otro horno perteneciente a Juan Rodríguez, donde se han hecho panes y dulces. En el Lomo Los Castro también existieron los hornos domésticos de Eulalia (conocida por *Lalita de los Brita*); el horno de Felisa Rodríguez Francisco; el de Emerenciana Francisco Castro; y el de María Rodríguez Castro, al lado del de doña Felisa; se trata de un horno exterior, mide 1,45 m de profundidad y su apertura tiene 42 cm de largo y 45 de alto.



Horno en La Fajana, 2008 [PCP]



Horno de María Rodríguez Castro, 2008 [JRPC]

17 AMG, *ibidem*.

HORNOS DOMÉSTICOS E INDUSTRIALES DE GARAFÍA

Barrio	Horno	Alta	Baja	Ubicación
Las Tricias	Luis Lorenzo Hernández ⁰¹	1934 1941	1936 1969 seguía abierta	Los Barreros
	Marcelina Mata Lorenzo ⁰²	1934	1954 seguía abierta	Cruz del Llanito
	Horno de Las Tricias ⁰³			Hacia Izcagua
	Acerina Acosta García ⁰⁴			Las Tricias
	Ceferino Hernández Rodríguez ⁰⁴			
	Elías Taño ⁰⁴			
	Evelio Acosta García ⁰⁵			
	Felipa Pérez García ⁰⁶			
	Nery Mata García ⁰⁷			
Tomás Barreto ⁰⁸				
Lomada Grande y El Castillo	Braulio ⁰⁹			El Frontón
	Encarnación Pérez Riverol ¹⁰			
	Salvador Leal ¹¹			
Lomada de Briesta	Horno del Cura Cestero ¹²			
Cueva de Agua	Cristobalina y Argelina Rodríguez Pérez ¹³			Cueva de Agua
	Melchor Pérez Sánchez ¹⁴	Julio 1947	Octubre 1948	
	Miguel Pérez ¹⁵			
	Quiteria Rodríguez Pérez ¹⁶			
	Aciclo Castro Rocha ¹⁷			
	Andrea Rodríguez ¹⁷			
	Angelina y Antonio Sánchez ¹⁷			
	Bernardo (a) <i>Gofio en Polvo</i> ¹⁷			
	Juan Ventura Pérez Pérez ¹⁷			
	Martín Sánchez (a) <i>Valentín</i> ¹⁷			
	Abundio ¹⁷			Hoya Grande
	Doroteo Montesinos ¹⁷			
	José M ^a Pérez Castro (a) <i>Gato Amarillo</i> ¹⁷			
Justa y Simón ¹⁷				
Santo Domingo	Gregorio García Martín ¹⁸	1899		Los Hondos
	Manuel Pombrol Hernández ¹⁸	1899	1900	
	Antonia Rodríguez Pérez ¹⁸	1899	1900	
	Salomé Martín Medina ¹⁸	1915		
	María Martín Medina ¹⁸	1934	1936	
	Eulalia Castillo Martín ¹⁸	1934	En 1969 seguía horneando.	La Urna
	Agustín Castro García ¹⁸	1934	1936	Díaz y Suárez, 3
	José Pombrol Hernández ¹⁸	1934	1939	Pérez de Brito, 1
	José Manuel Morales González ¹⁸		1934	Pérez de Brito, 10
	Doroteo Castillo Martín ¹⁸	1941	1948	
	Tomás Castro García ¹⁸	1941	Diciembre 1948	
Juana Medina Pérez ¹⁸	1941	Octubre 1945	El Jaral	

Barrio	Horno	Alta	Baja	Ubicación
Santo Domingo	Guadalupe Rodríguez Gómez ¹⁸	1941	Diciembre 1955	
	Juana Onelia Sánchez Pérez ¹⁸	Octubre 1961	Abril 1965	La Piedra
	Consolación Rodríguez García ¹⁹			
	José Antonio Castillo Martín ²⁰	1934	1935	Llano Negro
	Antonia García y Sebastiana ²¹			Las Cabezas
	Benilde Castro Rodríguez ²²			Plaza Baltasar Martín
	Bernardo Castro González ²³			El Calvario
	Familia <i>Los Requinchos</i> ²⁴			
	Flérida ²⁴			
	Marcelino Pedrianes Pérez ²⁵			
	Hela Fernández ²⁶			
	Gerardo ²⁶			Llano Negro
	<i>Las Charquetas</i> ²⁶			
	Juan Alonso García ²⁶			La Travesita
Juan Martín Pérez ²⁶				
María Castro Rodríguez ²⁶			Llano Negro	
Antonia (a) <i>La Cazadora</i> ²⁶				
Salvatierra	Horno en Salvatierra ²⁷			Salvatierra
	Horno de los Leales ²⁸			
El Palmar	Amaro Orribo ²⁹			El Palmar
El Mudo	Juan Martín Sánchez ³⁰			
	Juan Rodríguez Hernández ³¹			
	Horno de Pedro Bienes ³²			El Mudo
	Horno comunal ³³			
Juan Adalid	Horno de las Barloventeras ³⁴			
	Horno de Juan Adalid ³⁵			Juan Adalid
	Pancho Martín			
Don Pedro	Diego García García ³⁶	Septiembre 1947	Septiembre 1949	
	Josefa García Rodríguez ³⁶	Octubre 1952	En los años sesenta todavía amasaba	
	Félix Pérez Rodríguez ³⁷			La Mata
	Horno en Don Pedro ³⁸			
	Juana ³⁹			En El Topo
	Petra Rodríguez Brito ⁴⁰			
	Vicente Rodríguez Brito ⁴¹			Don Pedro
Rafael Pérez Rodríguez			La Mata	
El Tablado	Antonio Pérez García ⁴²	Agosto 1959	En 1968 todavía trabajaba	
	Crescencio Rodríguez García ⁴³	Abril 1957	Enero 1961	Carmona
	Raimundo Lorenzo Rodríguez ⁴⁴	Julio 1959	1968 seguía trabajando.	Roque Faro
	Alejo Rodríguez Orribo ⁴⁵			El Tablado

Barrio	Horno	Alta	Baja	Ubicación
El Tablado	Carmela García ⁴⁶			El Tablado
	Eduvigis Pérez ⁴⁶			
	Eliseo ⁴⁶			
	Emérita Riverrol Rodríguez ⁴⁶			
	Filomena ⁴⁶			
	Marcelino García Pérez ⁴⁶			
	María Mata ⁴⁷			
Franceses	María Cabrera ⁴⁸			La Fajana
	Prudencia Rodríguez ⁴⁹	1934	1936	Los Castros
	Eduardo Lorenzo Hernández ⁵⁰	1945	En 1968 todavía horneaba	
	Nolo Lorenzo ⁵⁰			Los Machines
	Clemente Pérez Pérez ⁵¹	Marzo 1947	Abril 1976	
	Horno en La Fajana ⁵²			La Fajana
	Prudencia Rodríguez ⁵³			
	Juan Rodríguez ⁵⁴			Lomo los Castros
	Eulalia (a) <i>Lalita de los Brita</i> ⁵⁵			
	Felisa Rodríguez Francisco ⁵⁵			
Emerencia Francisco Castro ⁵⁵				
	María Rodríguez Castro ⁵⁶			

Notas de observaciones

- 01 Industrial
- 02 Industrial; derruido
- 03 Antigüedad: más de trescientos años; en cueva; para uso comunal; está muy bien conservado
- 04 Doméstico
- 05 Doméstico; tapado
- 06 Doméstico
- 07 Doméstico; derruido
- 08 Doméstico
- 09 Doméstico; derruido
- 10 Doméstico; bien conservado
- 11 Doméstico; tapado
- 12 Antigüedad: más de trescientos años; en cueva; similar al horno de Las Tricias; uso comunal; diámetro 1,40 m; bien conservado
- 13 Industrial; elaboraban pan para vender; en cueva
- 14 Industrial; derruido
- 15 Industrial
- 16 Industrial; elabora diversos dulces para vender; buen estado
- 17 Doméstico
- 18 Industrial
- 19 Industrial; elaboraba pan; lo vendía en El Mudo
- 20 Industrial
- 21 Doméstico; tapado
- 22 Doméstico
- 23 Construido en 1892; doméstico; bien conservado
- 24 Doméstico
- 25 Doméstico, tapado
- 26 Doméstico
- 27 Doméstico; en una cueva; bien conservado
- 28 Doméstico
- 29 Industrial; panadería adjunta; en una cueva
- 30 Industrial; horneaba para vender

- 31 Industrial; panadería adjunta
- 32 Industrial, parte del horno en cueva
- 33 Uso comunal; derruido
- 34 Construido a principios del siglo xx
- 35 En cueva; diámetro 1,80 m, frente 2,30 m
- 36 Industrial
- 37 Industrial; horneaba pan que vendía en Don Pedro y en El Tablado; mide 1,90 m de lado y 2,50 m de frente
- 38 Construido en el siglo xx con materiales de uso muy antiguo; boca rectangular
- 39 Doméstico
- 40 Doméstico; derruido
- 41 Doméstico, en cueva; diámetro 1,25 m
- 42 Industrial; su frente mide 1,70 m y la abertura mide 36 cm, mal conservado
- 43 Industrial; frente mide 1,70 m, su abertura cuadrangular tiene 33 cm; ha caído en parte, pero podría recuperarse
- 44 Industrial
- 45 Doméstico; diámetro 1,40 m; mal conservado
- 46 Doméstico; derruido
- 47 Doméstico; bien conservado
- 48 Industrial; se hacía pan para vender a principios del siglo xx
- 49 Industrial; más de 2 m de diámetro; derruido
- 50 Industrial
- 51 Industrial; derruido
- 52 Doméstico; muy próximo al litoral y en riesgo de desaparecer
- 53 Horno en cueva; diámetro 1,26 m
- 54 Doméstico; construido en el siglo xx
- 55 Doméstico
- 56 Doméstico; en el exterior; 1,45 m de profundidad; abertura 42 cm de largo y 45 de alto

Fuente: Elaboración propia

ASPECTOS LEGALES DE LAS PANADERÍAS EN EL SIGLO XX

La documentación consultada en el archivo municipal nos induce a pensar que durante el siglo xx se impuso un férreo control sobre las actividades desarrolladas en todos los ámbitos, incluso en las panaderías. Éstas debían dar partes periódicos del movimiento de su actividad industrial, recibiendo ocasionales inspecciones para certificar el peso y el precio del pan. En este sentido, cabe anotar que el 7 de noviembre de 1926, siendo alcalde Antonio González Cabrera, se remitió al auxiliar inspector de Abastos la relación de los artículos de primera necesidad consumidos en el pueblo y los precios de expedición, entre los que se incluía el *pan de trigo*, que costaba 0,09 pesetas. Unos años después, en el pleno celebrado el 30 de abril de 1929, el concejal Ricardo Ortega Ramos presentó un comunicado que recogía las quejas del vecindario, dado que algunos productos estaban en pésimas condiciones y sin sujeción a pesas, medidas ni tasas. Entre ellos, el pan. Además, en el citado informe, se exponían diversas dudas sobre las circunstancias higiénicas de su elaboración. Debido a todo ello, el pleno acordó formar una comisión que realizara visitas de inspección, generando así un mayor control sobre tales cuestiones¹⁸.

Ya en la década de 1930, el alcalde villero envió un telegrama al delegado del Gobierno y un comunicado a los panaderos y a las tiendas que despachaban pan, atendiendo a las órdenes del ingeniero de la sección agronómica de Santa Cruz de Tenerife (cursadas el 10 de junio de 1935), en que estipulaba que, a partir del 15 de ese mismo mes y año, las piezas de pan debían tener un peso de 120 g cocidas y su precio ascendería a 0,20 pesetas la unidad. Fueron receptores de este escrito Marcelina Mata Lorenzo, Eulalia Castilla Martín, Tomás Castro García, Arabia Martín Castro, Felisa Martín Medina, Teodoro García García, José M^a Castro Rodríguez y Fortunato Lorenzo Díaz¹⁹.

18 AMG, *Libro de Actas 1926-1929*.

19 AMG, legajo n. 139.

En plena guerra civil, el 9 de septiembre de 1938, el presidente de la Comisión Gestora del Ayuntamiento de Garafía recibió un despacho remitido por el intendente general del Ejército del Bando Nacional en el que se recoge: «por resolución generalísimo a partir primero septiembre próximo, la ración de pan será de seiscientos gramos en dos piezas»²⁰. Acabada la contienda (en diciembre de 1939), se admitió otra carta en la alcaldía de la misma sección agronómica, que recordaba la obligación de remitir durante los cinco primeros días de cada mes las declaraciones juradas entregadas por todos los industriales panaderos de la localidad; en ellas se reflejaba el consumo de harinas, dando con ello cumplimiento a lo dictado por la superioridad²¹.



Horneando pan (Cueva de Agua), 1950 [MCR]

20 AMG, legajo n. 139. Servicio de Intendencia de Canarias.

21 Artículo 15 de la Orden de fecha 7 de diciembre de 1938 (*Boletín oficial*, n. 163). AMG, legajo n. 139.

Transcurrida la primera mitad de la centuria, se exigió a los industriales panaderos proveerse de unos libros-talonarios de partes diarios del movimiento industrial, de los que habrían de rendir cuentas a la Delegación Provincial a través de la Local. Para ello contaban de plazo con los tres primeros días de cada mes²². Poco después, en febrero de 1960, la Delegación Local de Abastecimientos y Transportes confeccionó una relación con las cuatro fábricas de pan con despacho al público abiertas en el municipio: en Santo Domingo, la de Eulalia Castillo Martín; en Las Tricias, la de Luis Lorenzo Hernández; y, en Franceses, las de Eduardo Lorenzo Hernández y Clemente Pérez y Pérez. Los despachos de pan o comercios eran, en Santo Domingo, el de Isael Castro Fernández (plaza Baltasar Martín), Etelvina Martín Morales y Manuel Hernández Perera (calle Pérez de Brito); en Llano Negro, constaban Josefa Rodríguez Castillo y Pedro Fernández Pedrianes; en Roque Faro, Raimundo Lorenzo Rodríguez; y, en Franceses, Cándido Pérez y Pérez y Leonel Lorenzo Castro²³.

Con posterioridad, la administración obligó a todas las panaderías y despachos de pan a exhibir en el establecimiento un cartel con los precios de las piezas de elaboración obligatoria y, separadamente, de libre fabricación, siguiendo las órdenes emitidas en diciembre de 1969 por la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes. La alcaldía sería la encargada de vigilar y comunicar a la Delegación del Gobierno el resultado de tal comprobación²⁴.

Para concluir, cabría apuntar que, en la actualidad, en Garafía no existen panaderías; el pan es importado diariamente de otros establecimientos abiertos en los municipios de Puntagorda y San Andrés y Sauces.

22 AMG, legajo n. 36. Escrito n. 2086, fechado el 18 de marzo de 1959.

23 AMG, legajo n. 35. Oficio-Circular n. 6/57 de la Comisaría de Abastecimientos de 1 de febrero de 1960.

24 AMG, legajo n. 349. Circular 7/64 de la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes.



Horno en Cueva de Agua, 2008 [JRPC]

El consumo de rizomas de helecho, gofio y harina



LOS RIZOMAS DE HELECHO

Tras la llegada de los colonos hispanos, los tallos de helecho, que formaron parte de la alimentación de los benahoaritas, continuaron consumiéndose en Garafía así como en el resto de la isla, sobre todo en períodos de escasez de granos. Desde la finalización de la conquista hasta la primera mitad del siglo xx, muchos han sido los viajeros que han transitado por el territorio insular, plasmando en sus relatos la visión que ofrecían las personas de condición humilde, muchas de ellas

abocadas a nutrirse fundamentalmente con el pan confeccionado con rizomas de helecho. Hace mención de ellos —por ejemplo—el mercedario fray Juan Francisco de Medinilla y Tobalina. Recorrió éste las islas en misiones sucesivas desde los primeros meses de 1756 hasta la primavera de 1761 y nombra estos tallos como un alimento habitual entre las familias pobres de La Palma:

Son pobres de bienes de fortuna, pues lo pasan casi todos con pan de raíces de elecho, mal comidos, y mal vestidos; comunidades en toda la isla, que son cinco, tres de frayles, y dos de monxas, comen pan de trigo; y sacerdotes, y algunos particulares: lo mas de la gente come pan de elecho. Unos con mistura, otros sin ella, y al elecho sin mistura llaman extreme, que es tal, que no se puede explicar el horror que causa el verle; de modo, que ni los anacoretas, en los yermos, tendrían la penitencia en la comida, que padecen estos mis pobrecitos¹.

Cuando el Supremo Consejo de Castilla ordenó en 1806 establecer nuevos ayuntamientos y magistrados en Canarias, el síndico personero general de La Palma se opuso aduciendo la miseria que existía, pues de un total de 24.000 personas «comerán pan de trigo o de centeno 50; quizá no llega a otros tantos los que se alimentan del gofio *aposenta* de otros granos, y todos los demás viven de la raíz del helecho, del que hacen un pan negro y tan insípido, que solo la necesidad les obliga a comerlo»². El diplomático Francis Coleman Mac-Gregor también hizo constar en 1831, que los isleños de La Palma, La Gomera y El Hierro se veían obligados a alimentarse, gran parte del año, con el pan de helecho³. Por su parte, Antonio Lemos Smalley (1788-1867), en su manuscrito titulado *Usos y costumbres de los aldeanos de esta isla de La Palma*, en el apartado tercero, titulado «Los alimentos», revela que los habitantes ricos de la isla se nutrían de gofio, pescado y algunos de carne; los pobres —por su parte— comían unos panes elaborados con la harina obtenida al triturar las raíces de helecho recolectadas lejos de sus

1 PÉREZ GONZÁLEZ, ZAPATA HERNÁNDEZ (1993), pp. 17-25.

2 LORENZO RODRÍGUEZ (ca. 1900), v. I, p. 455.

3 MAC-GREGOR (1831), pp. 134 y 135.

moradas durante un mes o más⁴. Según Lemos, a estos panecillos algunas veces le agregaban afrecho de trigo y lo acompañaban con mojo o con el *conduto*, consistente en pescado seco o fruta pasada⁵. Por su parte, Madoz, en esta primera mitad de siglo, escribe que, en La Palma, se producían pocos granos, por lo que las tres cuartas partes de sus habitantes comían un pan hecho con la mezcla del escaso cereal y las raíces de helecho de los bordes de los precipicios⁶.



Helechos, 2008 [JRPC]

A lo largo de estas centurias, en varias ocasiones, las autoridades pusieron obstáculos para que la población recolectara los helechos para alimentarse en los años de malas cosechas y miseria. Así, en el reparto de tierras efectuado en Garafía en los

4 Este manuscrito se dio a conocer en 1989 en un trabajo del profesor Hernández González publicado en la revista *Eres* n. 1 (antropología), pp. 161-176.

5 DÍAZ ALAYÓN Y CASTILLO (2006), pp. 587-588; MARTÍNEZ FUENTES (1998).

6 MADOZ (1845-1850), p. 166.

albores del siglo XIX, el Cabildo de la isla ordenó (auto de 27 de agosto de 1801) que, para remediar el atraso que sufrían sus montes, no se concedieran terrenos baldíos ni se permitieran rozas de monteverde. No obstante, veintiocho meses más tarde, el 23 de diciembre de 1803, la autoridad mandó devolver esos terrenos usurpados, pues entendía que, si se despojaba a los naturales de ellos, se verían impelidos a pasar hambre y a romper otros llenos de pinos para cavar la raíz de la planta del helecho, que era el alimento ordinario de los pobres⁷. Resultado de estas políticas nefastas fue el hecho acaecido en 1850. En aquel año Manuel Lecuona y Castellano —recaudador y ejecutor por débitos de la contribución en Garafía— visitó el municipio⁸. Durante su inspección los vecinos se lamentaron de las vejaciones que éste les causaba con los procedimientos de embargos; señalaban que ni siquiera respetaba las raíces de helecho que tenía la gente pobre en sus casas para sustentarse. Seguramente fue esto lo que les indujo a perpetrar el crimen ocurrido en la noche del 23 de septiembre: acostado en la casa donde se alojaba en compañía de Aquilino García Cabrera (que le servía de actuario), un disparo hirió al recaudador, que falleció al no recibir ayuda pues, en ese entonces, en Garafía no se disponía ni de botica ni de médico propios⁹.

En cuanto al proceso de fabricación de la harina de helecho, cabría reseñar que en Garafía, acabada la siega de cereales, se acercaban los lugareños a las zonas donde proliferan los helechos con objeto de hacer acopio de sus tallos, que recolectaban hasta el mes de octubre, cuando la hoja empezaba a amarillear; los consumían en invierno, cuando ya no disponían de granos ni frutos¹⁰. Después de cavados, se sacudían, se limpiaban ayudándose de un cuchillo con el que se extraía tierra y se secaban durante varios días al sol; luego se picaban en trozos

7 LORENZO RODRÍGUEZ (ca. 1900), v. III, p. 279.

8 El territorio de la isla se dividió en once municipios el 19 de agosto de 1812 (Breña Alta, Breña Baja, Mazo, Los Llanos, Tijarafe, Puntagorda, Garafía, Barlovento, San Andrés y Saucos y Puntallana). *Constitución Española*, 1812, Título VI, Capítulo I.- *De los ayuntamientos*. Disponible en: [http://enciclopedia.us.es/index.php/Documento:Constituci%C3%B3n_Espa%C3%B1ola_\(1812\)/T%C3%ADtulo_vi](http://enciclopedia.us.es/index.php/Documento:Constituci%C3%B3n_Espa%C3%B1ola_(1812)/T%C3%ADtulo_vi) (consultado en diciembre de 2008).

9 LORENZO RODRÍGUEZ (ca. 1900), v. III, pp. 358-360.

10 Los citan: CARBALLO WANGÜEMERT (1862); COQUET (1884); FRITSCH (1867); FRUTUOSO (ca. 1590); GARCÍA PÉREZ (1987); MAC-GREGOR (1831), pp. 328, 331, 332, 134 y 135; PÉREZ GONZÁLEZ, ZAPATA HERNÁNDEZ (1993), pp. 17-25; SARMIENTO PÉREZ (2005), pp. 393 y 450; STONE (1887); VERNEAU (1891), pp. 254 y 255.

muy pequeños y se trituraban en molinos de mano. Una vez obtenida la harina, se cernía en un cedazo y se amasaba con agua y un poco de sal, se daba forma y se tostaba. El pan elaborado con helecho puro era conocido como *bollo de helecho estreme*¹¹. Cuando contaban con algún cereal o legumbre, lo añadían en el momento de la trituración, con lo que adquiría un mejor sabor y más consistencia; era el *bollo de mistura*. Los más pudientes, por Navidad o Carnaval, adicionaban, tanto a uno como a otro, manteca, miel, leche y huevos; alimentaba más y sabía mejor. Los informantes mayores de Garafía recuerdan llevar al molino de viento estos rizomas, procediéndose ahí a su trituración. Ya en tiempos mejores, los mismos eran empleados como alimento para el ganado porcino¹².

EL GOFIO Y LA HARINA

EL CONSUMO DOMÉSTICO TRADICIONAL

En la segunda mitad del siglo XVI, el escritor azoriano Gaspar Frutuoso menciona el gofio como un alimento de consumo habitual en La Palma. En las páginas de *Saudades da Terra* anotó:

Todos se dedican a la cría de cabras y ovejas; comen gofio de trigo y cebada amasado con aceite, miel y leche. Tuestan el trigo y la cebada en tostadores de barro muy lisos y limpios sobre brasas; asimismo tienen molinos de mano pequeños en los que muelen; y comen lo que tuestan o muelen con carne tan asada o tan cocida que casi la queman¹³.

En Garafía, según la creencia transmitida a lo largo de estos siglos, el gofio se conoció, al principio, como *farullas de trigo* y fue traído de Tenerife y Gran Canaria al finalizar la conquista. Hasta los años cincuenta de la centuria pasada, el gofio fue la base de la alimentación y se prefirió al pan por el precio y, sobre todo,

11 MAC-GREGOR (1831), p. 135.

12 Dato aportado por varios informantes garafianos. Para un estudio más extenso, véase: PAIS PAIS, PELLITERO LORENZO, ABREU DÍAZ (2009).

13 FRUTUOSO (ca. 1590a), p. 91.

porque es un nutriente más rico: aporta las mismas propiedades que poseen los cereales (proteínas, fibras, vitaminas y minerales necesarios para una dieta sana y equilibrada). En las viviendas se tostaban los diferentes ingredientes según los gustos y las posibilidades: trigo, cebada, centeno y algún grano de millo, a lo que añadían garbanzos y lentejas del país, *altramuces*, habas, arvejas u otros granos. Después, se condimentaban con sal para terminar llevándolo a los molinos o molinas más próximos¹⁴.

Una vez concluida la guerra civil (desde 1940 en adelante), comienzan a dictarse normas que regulan su uso y consumo. Así, el 11 de agosto de 1958, el gobernador civil de la provincia dio a conocer a los ayuntamientos, almacenes, molinos y comercios detallistas el nuevo sistema para el abastecimiento de este alimento, que se llevaría a efecto a partir del 15 del mismo mes y año con el fin de que las clases humildes garantizaran su aprovisionamiento. Se evitaba que los cereales se destinaran, en gran parte, a otros usos distintos, originando con ello perjuicios a los más necesitados. El que no cumpliera con lo dispuesto sería sancionado con el cierre inmediato de su establecimiento y con la retirada de las tarjetas de suministro de todos los artículos controlados, además de lo que acordase la fiscalía provincial de tasas¹⁵. El alcalde garafiano remitió un informe al gobernador (26 del mismo mes y año) en el que enumeraba las dificultades para cumplir esas normas por tratarse de un municipio amplio que tenía sus casas diseminadas y alejadas de los lugares de molturación, por la arraigada costumbre que existía entre los vecinos de comer el gofio con distintos cereales y legumbres, por la satisfacción que sentían al limpiar ellos el grano, tostarlo y condimentarlo, etc. Por todo ello se sugirieron los siguientes acuerdos confeccionados entre todas las partes implicadas, finalmente aceptados¹⁶:

- 1) Los comerciantes detallistas retirarían el cereal asignado para el abastecimiento del gofio y despacharían al público entregando un vale por la canti-

14 Véase además, para los ingredientes utilizados en la elaboración del gofio, el capítulo 3: «Los sistemas de molienda en Garafía», apartado: *Vida cotidiana en torno al molino*.

15 AMG, legajo n. 36.

16 AMG, *ibidem*.

dad dada. Además, llevarían una relación nominal de los clientes el la que se consignaba el domicilio, la cantidad vendida y el molino en el que se proponían llevarlo a molinar; semanalmente, se remitían estos datos a la Junta Local.

- 2) Los clientes podrían tostar el maíz retirado en sus casas y trasladarlo al molino o molina que eligiesen para su molienda, con la obligación de entregar el vale al molinero.
- 3) Éstos, al igual que los detallistas, llevarían una relación de los cereales entregados para moler y también informarían, cada semana, de ello a la Delegación.
- 4) Si los consumidores querían hacer el gofio de distintos cereales, habrían de llevar separadamente al molino los de cosecha propia para su control.
- 5) Además, el alcalde se comprometía a que tanto la policía municipal como los demás agentes a sus órdenes mantendrían una estrecha vigilancia sobre el destino de los cereales adquiridos.

Al hallarse el gofio y los cereales en todas las comidas, los garafianos se las han ingeniado para presentarlos de muy diversas maneras. El objetivo ha sido hacerlos apetecibles. De este modo, se debe subrayar que con trigo cocían variados potajes; un derivado del trigo era el *turrado* (trigo dorado y caliente, introducido en un caldero con azúcar y con unas gotas de agua que se removía hasta formar unas pelotas). Con el millo elaboraban el *funche*: molturaban grueso el grano en los molinos de piedra. Con la harina que obtenían al triturar en los molinos los granos sin tostar, fabricaban pan de agua, pan de leche, galletas, mantecados, bizcochos para marquesotes, etc. El pan se comió de manera extraordinaria hasta casi la primera mitad del siglo pasado; tanto es así que, cuando se veía a alguien con uno en la mano, se le preguntaba: ¿A quién tienes enfermo? En muchos hogares, se elaboraban, con rodajas, sopas de miel durante el Carnaval y

torrijas por Pascua Florida. El gofio estaba en todos los hogares y en las comidas que se realizaban a lo largo del día en Garafía:

- a) En el desayuno —tomado al amanecer, antes de salir a trabajar—, se añadía gofio a la leche hirviendo con unos granos de sal o azúcar. A veces se agregaba a las infusiones y, cuando sobraba potaje de la noche anterior, también se servía con alguna cucharada de gofio¹⁷.
- b) A media mañana tomaban cucharadas de gofio en polvo o pelotos de gofio amasado pasados por azúcar, acompañándolos de un vaso de vino, un trozo de tocino o queso, un racimo de uvas o higos pasados. También consumían chicharrones cubiertos de gofio, una cucharada de gofio y, tras él, un sorbo de vino; o hacían ralas diluyéndolo en vino.
- c) Al mediodía (normalmente almorzaban a las 13:00 ó 13:30, ya que desayunaban temprano y los trabajos requerían de gran gasto energético), se consumía el gofio amasado acompañándolo de mojo, papas guisadas, huevos fritos o un trozo de queso; los más afortunados lo comían con un trozo de carne, pescado fresco, salado o seco. Como postre, envolvían los tunos y los plátanos maduros en gofio o formando una peña, que degustaban con uvas.
- d) La cena —realizada a la caída del sol— era la comida fuerte del día. De un potaje de trigo, coles, piñas, verduras de la temporada y carne de cochino, separaban algo de caldo para escaldar el gofio, que se comía con un trozo de carne. A continuación se tomaba el plato de potaje.

Fueron muchos los palmeros y, entre ellos, los garafianos que, al subir en los barcos para emigrar a Cuba y a Venezuela, llevaron abundante acopio de este alimento, que consumían durante el viaje, pues saciaba el apetito y se conser-

17 Al carecer de luz eléctrica, sus trabajos y comidas se adaptaban al horario solar, diferente según las estaciones del año.

vaba bien durante bastante tiempo si se mantenía alejado de la humedad. Al seguir utilizándolo en el país de destino, acabaron por implantarlo en el recetario criollo americanista.

EL CONSUMO AGRÍCOLA Y PASTORIL

Los largos desplazamientos a pie que realizaban los garafianos para acercarse a sus tierras y las largas jornadas de trabajo hicieron que tanto el pastor como el agricultor portaran siempre gofio para comer de diferentes maneras, propiciándolo como elemento habitual a media mañana y a la hora del almuerzo.

En estas ocasiones, el gofio era amasado con agua o leche de cabra. Otras veces con un poco de miel disuelta en agua tibia, a la que se añadía queso rallado y gofio o se agregaban papas guisadas y queso tierno; se mezclaba bien y es lo que llamaban *escacho*. También se consumía mojándolo en miel o acompañándolo con un puñado de higos pasados, almendras o lapas (cuando estaban en la orilla del mar). A veces portaban unas tortas hechas con gofio y queso rallado amasados con agua o leche, que calentaban en las lajas.

El gofio solía transportarse y amasarse en el *zurron*. Éstos se confeccionaban utilizando la piel de un cabrito de entre doce y dieciocho días de vida. Después de sacrificar a la cría por el pescuezo, se le arrancaba la piel haciendo sólo los cortes imprescindibles. Se le afeitaba con mucho cuidado para no dañar el cuero y se ponía a secar al revés. Después se curtía en agua de mar unas cuantas horas para que se ablandara. Se enjuagaba, pero no dejándolo secar del todo, para después trabajarlo con las manos y con una cuchara de palo sin mango hasta que quedara liso y flexible. Los orificios del cuello y de las patas delanteras —que llamaban *perniles*— se cerraban con unas tiras confeccionadas con la misma piel del cabrito, cosidas posteriormente con hilo. El ombligo se tapaba con la propia *vida* y, si no era posible por haberse desprendido, se empleaba un trozo de madera a manera de un botón, conocido como la *botana del zurron*. A las patas traseras se

quitaba el corvejón y hacían con ellas unas tiras para enrollarlo cuando lo transportaban o guardaban. Luego amasaban unos gramos de gofio, estregándolo por toda la superficie del zurrón hasta que quedara la piel de tacto aterciopelado (este gofio se tiraba dado que no servía para comer). Con ello se concluía el proceso, procurándose impedir que la parte exterior se mojara; se garantizaba así una mayor perdurabilidad.

EL CONSUMO ACTUAL

El consumo del gofio en la isla de La Palma se ha mantenido a lo largo de todos estos años, aunque ha descendido de una manera considerable a partir de mediados del siglo pasado, hasta el punto de llegar a desaparecer en muchos hogares palmeros. Gracias a actuaciones y distintos programas de divulgación realizados en colaboración con los molineros, a nivel regional e insular se ha podido recuperar y estabilizar su presencia en nuestras mesas.

Uno de los pasos importantísimos dados en este sentido fue la constitución, en 1993, de la Asociación de Productores de Gofio de Canarias. Entre los fines propuestos con su creación, se encuentra fomentar su uso habitual como alimento, presentando un producto de calidad en el que se cuida cada uno de los eslabones del proceso de elaboración. En 1994, este gremio solicitó a la Consejería de Agricultura y Alimentación del Gobierno de Canarias el reconocimiento de la denominación específica «gofio canario», y, en la Orden de 12 de diciembre del mismo año, se acepta con carácter provisional (y así sigue)¹⁸. El gofio parece encontrar dificultades para acceder a esta calificación; sin embargo, según la normativa de la Unión Europea, cabe su inclusión dentro de los productos amparados bajo el calificativo de «Indicación Geográfica Protegida» (IGP). Ello se debe a que todo el proceso de elaboración se realiza en la isla siguiendo unas técnicas tradicionales vinculadas a la

18 *Boletín oficial de Canarias*, 1994/160 (30 de diciembre de 1994).

historia del territorio. Y esto a pesar de que los cereales empleados procedan del exterior.

Muchos hogares y restaurantes de La Palma continúan elaborando las recetas tradicionales, incorporándose además otras novedosas y atractivas con cereales, harina y gofio como ingredientes. Se han editado numerosas monografías culinarias que los incluyen en sus repertorios, pudiendo citarse *grosso modo* las de Concepción Francisco¹⁹, Mújica²⁰ y Quintero Montesdeoca y Ruiz Cano²¹.

En la actualidad, en La Palma se hallan en plena producción cuatro molinos y una harinera que realizan el proceso completo de elaboración del gofio y/o la harina. Sometidos a «Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico» (APPC), en sus establecimientos se efectúan, con periodicidad, analíticas de la superficie, del producto o de los utensilios. También reciben a lo largo del curso académico las visitas de escolares de todos los niveles a los cuales se les enseña y explica el funcionamiento de la maquinaria. En los molinos se hace gofio de las variedades de trigo, millo y mezcla (que combina varios cereales, a los que se añaden, además de sal, habas, garbanzos y/o arroz).

La relación de los molinos y la harinera que funcionan en la actualidad en la isla es como sigue:

- a) *Molinos Las Breñas SL*. Se encuentra en el municipio de Breña Baja. Esta fábrica, denominada en un principio *Cooperativa Industrial Obrera Los Molinos*, se creó en 1968. Sus fundadores fueron doce molineros que trabajaban en pequeñas molinas situadas entre Fuencaliente y Santa Cruz de La Palma. En 1972, constituyeron una sociedad limitada y, a partir de entonces, se conoce por *Molinos Las Breñas*. Hace más de veinte años se compraron unos nuevos molinos de rodillo, que no resultaron efectivos para

19 CONCEPCIÓN FRANCISCO (1985).

20 MÚJICA (1982).

21 QUINTERO MONTESDEOCA, RUIZ CANO (2006).

obtener el gofio, aunque sí para elaborar harina; por ello la molienda sigue realizándose en cuatro de los antiguos motores, provistos de unas piedras de procedencia alemana de 1,10 m de diámetro. El tostado del cereal se efectúa en dos máquinas que serán renovadas próximamente. La empresa posee, además, una máquina de envasado y una cámara frigorífica que, al mantener la temperatura y la humedad constantes, permite conservar gran cantidad de granos en buenas condiciones. Elabora cuatro variedades de gofio: de trigo; de maíz; de mezcla (que lleva trigo, millo y cebada) y el conocido por *gofio de cinco cereales* (elaborado con trigo, maíz, centeno, cebada y habas), que es el más demandado. Además, producen harina integral de trigo y centeno que se comercializa en panaderías y supermercados. En estas instalaciones trabajan cuatro operarios. En 2008, se vendieron alrededor de 350.000 kilos de gofio repartidos entre todas las islas del archipiélago, excepto La Gomera²².



Tostadoras de Molinos Las Breñas, 2009 [JRPC]



Molinos Las Breñas, 2009 [JRPC]

- b) *Molinos El Guanche*. La empresa se encuentra en Los Llanos de Aridane. Creada en 1968 por Francisco y Agustín Machín, en la actualidad pertenece a Narciso Henríquez Rodríguez, continuador en segunda generación de

22 Datos suministrados por Blas Hernández Pérez, representante legal de la empresa.

este negocio familiar. En 2001, se hizo una nueva aportación de maquinaria y, hoy en día, trabaja con siete piedras. Posee tres hornos que tuestan los ingredientes a una temperatura entre 220° y 225° C, cumpliendo todos los requisitos exigidos a este tipo de industria. Toda su maquinaria es de acero inoxidable. Cinco son los operarios que trabajan en esta fábrica. En 2001 la empresa donó un millón de kilos de gofio para ayuda humanitaria al Sáhara. Distribuye en las siete islas cerca de dos millones de kilos de gofio al año; las variedades comercializadas son de trigo (supone el 80% de sus ventas), mezcla (trigo y maíz) y el denominado *cinco cereales* (trigo, maíz, centeno, cebada y garbanzos). Desde 2002, posee una extensión en Dakar llamada *Palmasen*, que cuenta con una plantilla de ocho trabajadores senegaleses que distribuyen en las farmacias el gofio de trigo en paquetes de medio kilo bajo la marca *Forza*, destinado en su mayor parte a la población infantil. El volumen de ventas mensuales en este país es de unos 45.000 kg al mes, que suponen unos 540.000 kg al año²³.



Tostadora El Guanche, 2009 [JRPC]



Envasadora El Guanche, 2009 [JRPC]

23 Datos facilitados por Alejandro Henríquez Hernández, hijo del actual propietario.

c) *Molinos NAYPE*. Se localiza en la calle Las Tricias número 1 (El Granel), en el municipio de Puntallana. Pablo Hernández Concepción y Teodoro Hernández Medina fundaron esta empresa en 1938. En su primera época, se ubicó en el Barranco Siete Cejos y se conocía como *Molino del Granel*. Funcionaba con un motor de gas-oil sustituido más tarde por uno eléctrico. Desde 1980, su titular es Pedro Guerra Cabrera, quien, antes de adquirirlo, había trabajado unos siete años con sus primeros dueños. Al ponerse en venta, este último lo compró y lo registró con su actual nombre. Es también una empresa familiar en la que ha laborado el matrimonio formado por Pedro y Natividad Ortega Bethencourt y, a partir de la jubilación del marido, han proseguido su mujer y una empleada. Dispone del molino, de una tostadora y una envasadora (comprada hace unos quince años). Las variedades de gofio que elabora son: *dobles tueste* (más dorado el cereal y sin sal); *gofio de trigo*; *gofio de mezcla* (millo, trigo y cebada) y *gofio siete* (52% de trigo, 20% de maíz, 10% de centeno, 6% de cebada, 5% de arroz, 1% de habas y 1% de garbanzos), que es el más demandado. Producen unos 65.000 kg de gofio al año distribuidos por la empresa productora y otra exterior. Esta industria vende en La Palma, Gran Canaria, Lanzarote y Fuerteventura. La factoría fomenta la participación de los alumnos del Colegio Público Rita Rodríguez Álvarez (ubicado en este barrio) en la siembra, siega y trilla de cereales, entregándoles a finales del curso el producto obtenido²⁴. Tanto Molinos NAYPE como Molinos del Valle ostentan en sus envases el logotipo de Reserva Mundial de la Biosfera La Palma.

Molinos NAYPE elaboró una primera partida de gofio de trigo y de mezcla con cereales comprados por el Cabildo Insular de La Palma a los agricultores de la isla que próximamente se comercializará con el nombre *Delicias de La Palma*. Se pretende que esta iniciativa tenga continuidad en el futuro, distribuyendo pequeñas cantidades en el abastecimiento de restaurantes ofertados en el proyecto «Pon La Palma en tu plato». Además, este

24 Información proporcionada por Pedro Guerra Cabrera y Natividad Ortega Bethencourt.

producto se despacha a cualquier cliente que lo solicite. De este modo se busca incentivar el cultivo de cereales en la isla y elaborar, en los diferentes molinos, un producto íntegramente palmero y de gran calidad²⁵.



Molinos NAYPE, 2009 [JRPC]



Ingredientes tostados a la espera de ser molturados (Molinos NAYPE), 2009 [JRPC]

d) *Molinos del Valle*. La empresa está situada en Los Llanos de Aridane, en la calle Retamar. Inició su andadura en los años sesenta del siglo pasado cuando los titulares de los molinos de El Paso, La Laguna, Argual y Tazacorte decidieron asociarse creando un solo molino para abastecer a toda la zona. Se denominó en sus orígenes *Sociedad de Molinos del Valle de Aridane SL*. En 1986, la compró Antonio Méndez Luis, quien pasó a realizar el trabajo de molinero; junto a él, su hijo se encargaba de distribuir el producto. Al fallecer su dueño, se puso al frente de la sociedad Luis Miguel Méndez Martín (hijo del antedicho) junto a su familia. Sigue trabajando con los mismos motores iniciales; el combustible utilizado era el gas-oil, aunque hoy es sustituido por la energía eléctrica. La tostadora es primitiva, pero forrada con acero inoxidable, y la envasadora es de nueva adquisición. También conserva algunas piedras de los antiguos molinos con un diámetro de 1,10 m. Distribuye en La

25 De este tema también se habla en el capítulo 2: *La producción histórica de cereales*, apartado: *Los cereales*.

Palma y en otras islas, aunque poca cantidad. Muele las variedades de *gofio de mezcla* (trigo, maíz y cebada), de *trigo*, de *maíz* y *especial cinco cereales* (trigo, maíz, cebada, centeno y arroz), siendo este último el más demandado. Vende unos 130.000 kg de gofio al año y surte de harina integral a la zona norte de la isla²⁶.



Molinos del Valle, 2009 [JRPC]



Tostadora de Molinos del Valle, 2009 [JRPC]

Molinos del Valle fue la empresa encargada de elaborar y envasar en paquetes de $\frac{1}{2}$ kilo una primera remesa de gofio de trigo (con el sello de Reserva Mundial de la Biosfera La Palma), utilizando para ello el cereal cultivado por la Asociación Agroganadera «El Frescal» (Breña Alta). En la próxima ocasión, se ha previsto llevar a cabo el proyecto en Molinos NAYPE, dado que ambas empresas están acogidas a esta marca²⁷.

26 Información facilitada por Luis Miguel Méndez Martín.

27 Datos proporcionados por el presidente de la Agrupación Agroganadera «El Frescal» (Breña Alta) y por Luis Miguel Méndez Martín.

e) *Harinera Palmera SL*. Se constituyó en 1958 al unirse pequeños molinos de Santa Cruz de La Palma y está emplazada en la carretera del Galión, 21. Todavía se conservan en la misma industria las máquinas iniciales de la marca *BUHLER*, fabricadas en Suiza. Dispone maquinaria diversa para el ejercicio de sus correspondientes funciones (limpieza del cereal, distintos procesos de trituración y compresión, cribado de la harina y otros, hasta llegar al envasado). En la actualidad, cuenta con nueve empleados. Desde Francia importa trigo a granel, que conserva en silos y que utiliza para elaborar *harina panadera* y *harina fuerza* que surte a bollerías, confiterías, pizzerías, restaurantes y panaderías en sacos de 25 kilos. Otra parte del cereal se vende a los cuatro molinos de gofio de la isla y el afrecho, subproducto de la harina, se despacha para la alimentación animal.

En una jornada laboral puede trabajar un promedio de 16.000 kg de trigo con los que se obtienen unos 12.000 kg de harina —aproximadamente, el 75% del cereal—, cubriendo así el 60% de las necesidades de la isla²⁸.

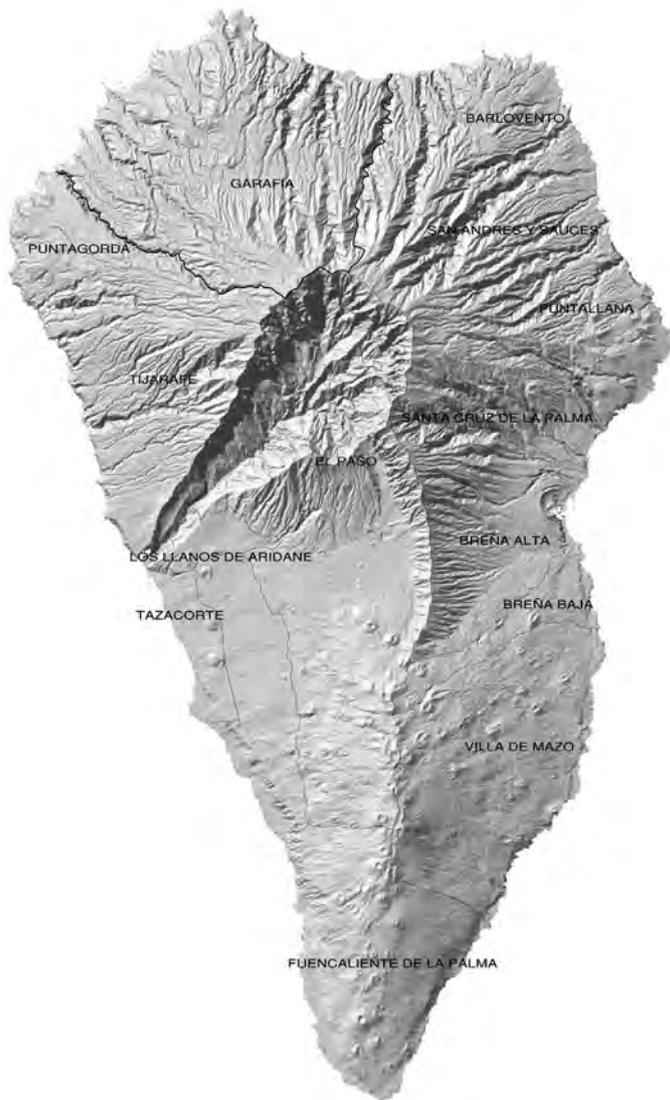


El ayer de la Harinera Palmera SL, 2009 [JRPC]

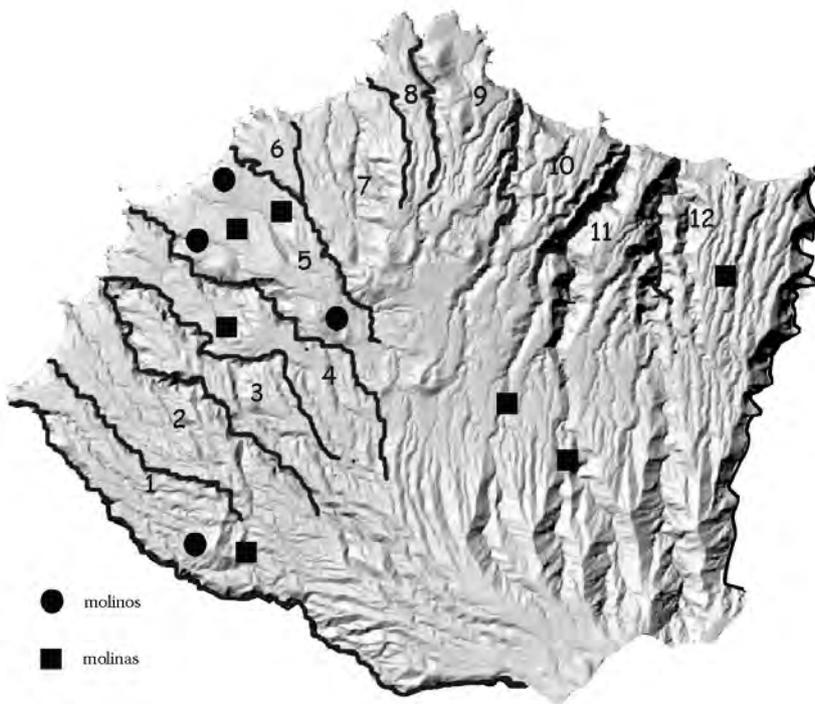


El hoy de la Harinera Palmera SL, 2009 [JRPC]

28 Datos facilitados por José Escabias, técnico molinero.



Municipios de la isla de La Palma



Localización de molinos y molinas de Garafia por barrios.

1. Las Tricias
2. Lomada Grande y El Castillo
3. Lomada de Briesta
4. Cueva de Agua
5. Santo Domingo
6. Salvatierra
7. El Palmar
8. El Mudo
9. Juan Adalid
10. Don Pedro
11. El Tablado
12. Franceses

Conclusiones



A pesar de que en las excavaciones arqueológicas realizadas en las Cuevas del Tendal (San Andrés y Sauces) durante diversas campañas llevadas a cabo en los años ochenta del siglo pasado se encontraron, en los estratos más antiguos, semillas carbonizadas de determinados granos, en el cantón de Tegalgen, por el contrario, aún no se han hallado rastros de cultivo de cereales en tiempos prehistóricos. Además, en el momento de la conquista castellana de La Palma (1492-1493), todos los pobladores de la isla habían perdido cualquier conocimiento del cultivo de granos. Los benahoaritas de esta zona se sustentaban con carne,

leche, pescados, mariscos, frutas, semillas silvestres y también con unas tortas asadas que elaboraban con la harina obtenida al triturar en los molinos de piedra los rizomas de helecho troceados. A diferencia de otros lugares de la isla, en este antiguo reino, las raíces mencionadas no eran tostadas, lo que induce a pensar que no se conoció el gofio antes de la llegada de los castellanos.

Desde los albores del Quinientos, Garafía destacó por ser una gran zona cerealística quedando avalado este hecho por la gran cantidad de eras contabilizadas en el municipio. Pronto incorporaron el gofio, al que llamaron inicialmente *farullas de trigo* y que se convirtió en la base de la alimentación de sus vecinos hasta mediados del siglo pasado: tostaban los cereales, a los que añadían algunas legumbres y unos granos de sal y los llevaban a la *tahona* —no se recuerda haber visto moler en las mismas en el siglo xx— o al molino de viento. El primero de dichos ingenios eólicos que se construyó en La Palma fue en El Calvario, Santo Domingo, en 1524. En años de malas cosechas y penurias y hasta los años cuarenta del siglo xx, las familias pobres seguían recurriendo, para alimentarse, a los rizomas de helecho triturados en los molinos de viento y de piedra, similares a los utilizados por los antiguos palmeros. Entrado el siglo xx, llevaban los cereales a la molina. Por su parte, los antiguos molinos de piedra se continuaban utilizando para hacer el *funche*, la harina para las morcillas y el *rolón* para los cochinos. En 1959, se localizaban en Garafía seis molinas y tres molinos de viento en pleno funcionamiento, coexistiendo ambos medios de molienda hasta 1974, año en que cerraron las puertas los dos últimos molinos eólicos. Cinco años después, cesó la actividad de la última molina, emplazada en el lugar de Santo Domingo.

Con la harina de trigo se elaboraba el pan. En bastantes de los pagos del municipio se abrieron panaderías. A modo ilustrativo, en los inicios de la década de los años sesenta, estaban trabajando ocho (dos en Franceses, dos en Santo Domingo, una en El Tablado, una en Las Tricias, una en Don Pedro y otra en Roque Faro). Había hornos comunales en Las Tricias, Lomada de Briesta y El Mudo, entre otros. También muchas familias disponían de un horno doméstico que utilizaban y que, a la vez, cedían a otros vecinos menos aventajados; luego —como

muestra de agradecimiento— dejaban algunas unidades de lo elaborado. Todavía se conservan algunos antiguos y ejemplares de hornos fabricados en cuevas, en construcción aparte o erigidos en una pared exterior de la cocina. En todos ellos se cocieron panes y dulces en fechas señaladas del año.

El conjunto de bienes que conforma el legado del gofio y el pan en Garafía —eras, aperos de labranza, molinos de piedra, molinos de viento, restos de tahonas, molinas, hornos y hasta el rico vocabulario diferencial con que se nombran las herramientas y las diferentes acciones— está en peligro de desaparecer, por lo que se hace necesaria una actuación que garantice su pervivencia junto a una labor pedagógica a todos los niveles en que se explique lo que significaron estos recursos en otro tiempo y la belleza que encierra este rico patrimonio. Un objetivo primordial, por tanto, nos ha guiado en la confección de este libro: la valoración, el cuidado y la sensibilización de la herencia del gofio y su mundo.

Glosario

Se incluye a continuación un vocabulario del gofio y su mundo, compilado a partir de las diferentes entrevistas realizadas a varios informantes durante la realización de este trabajo. Se trata, de un glosario especializado en el que quedan recogidas voces o acepciones que hemos creído de interés, algunas de ellas, privativas del campo garafiano.

abracar. Abarcar, coger.

aferir. Contrastar pesas y medidas.

ahechar, ajear. Extraer las virutas del cereal recién trillado antes de proceder a su tostado.

almud. Caja de tea sin tapa, cuadrada, utilizada como unidad de medida de granos, equivalente a 4 kg. El trigo, el centeno y las lentejas se miden rasos, esto es, sin sobrepasar el límite de altitud; el millo y la cebada se calculan colmando el recipiente.

altramuz. Chocho.

antiguo palmero. Poblador prehispánico de la isla de La Palma.

ardido. Dícese del grano estropeado, viejo.

artesa. Cajón cuadrilongo, por lo común de brezo, que por sus cuatro lados va angostado hacia el fondo, que sirve para amasar el pan.

aventado. Proceso de la trilla cerealística por el que los montones de espigas se levantan varias veces seguidas a fin de que el grano se desprenda.

balayo. Cesta, por lo común de forma circular, hecha de paja de centeno trenzada, empleada para cribar el cereal o verterlo en los sacos de acarreo.

balear. Barrer ligeramente el trigo trillado, cribando las últimas casullas.

baliza. Palo de madera que se introduce en la era para separar el cereal del tamo cuando se está aventando.

belgo. Instrumento de madera provisto de dos o cuatro dientes utilizado para aventar el grano y la parva. SIN.: *embelga*.

bollo de helecho estreme, jelecho estreme. Torta hecha con rizomas y/o semillas de helecho, tostados y molidos, cocida al horno. En Garafía se comió desde la época prehispánica hasta los años cuarenta del siglo xx en tiempo de escasez.

bollo de mistura. Torta hecha con rizomas y/o semillas de helecho y algún cereal, tostados y molidos, cocida al horno.

bosta. Excremento del ganado vacuno.

botana. Vaina de madera empleada a manera de cierre en el ombligo del zurrón.

brega. Trabajo especialmente agotador, que exige de quien lo ejecuta dotes de fortaleza y resistencia.

caboco. Cavidad en forma de herradura que puede encontrarse en barrancos y valles; en la estación veraniega, suele utilizarse como albergue del ganado menor.

cabrilla. Aperitivo compuesto de un casco de cebolla relleno de gofio en polvo, acompañado de un vaso de vino, frecuente en las bodegas.

canaleja. Especie de dedal metálico que, al vibrar con el movimiento de la piedra molineira, deja verter el grano por su orificio.

casullo. Cascarilla de los cereales, especialmente del trigo.

catre. Cama pequeña de una sola persona, habitual en los molinos.

cedazo. Instrumento compuesto de un aro de madera delgada y de una tela metálica fina, que se utiliza para cerner la harina y el gofio.

charamecita. Hoja seca, especialmente de brezo o de cualquier planta de hoja menuda, que se utiliza para prender fuego.

charamezo. Leña de tagasaste, gacia o faya, que se emplea para encender fuego.

chícharo. Planta leguminosa de tallo herbáceo y mucho ramaje, y fruto en vaina con semillas en forma de muela. 2. Semilla de esta planta, que se come en potajes.

cribo. Plancha circular de lata agujereada ordenadamente, que sirve para limpiar el cereal de polvo, ciscos y demás impurezas.

cuartilla. Caja de tea sin tapa, cuadrada, utilizada como unidad de medida de granos, equivalente a 3 almudes o 12 kg.

cuartillo. Caja de tea sin tapa, cuadrada, utilizada como unidad de medida de granos, equivalente a la mitad de medio almud o 1 kg.

embelga. Belgo.

escacho. Gofio amasado con queso tierno y papas guisadas en el zurrón.

fanega. Unidad de medida de superficie que en Garafía equivale a 5.000 m² o media hectárea. 2. Unidad de medida para granos que en Garafía equivale a 2 cuartillas o 48 kg.

farulla de trigo. Gofio. OBS.: Se trata de una denominación dada por los pobladores garafianos tras la conquista.

feje, fleje. Haz, porción atada de mies.

funche. Frangollo.

gallofa. Grupo de personas, habitualmente con parentesco o proximidad vecinal entre sí, que se reúnen para realizar un trabajo en común por el que no se percibe salario; en compensación, el patrón ofrece una comida al término de la faena.

garavulla. Charamescita.

gavilla. Manojito pequeño de trigo o cebada atado.

hacho, jacho. Manojito de listas de tea atado con alambre, encendido para alumbrar.

manada. Manada de cereal que se puede coger de una vez con la mano.

mancera. Esteva, pieza corva y trasera del arado, sobre la cual lleva la mano el que ara.

maquila. Porción de grano que le corresponde al molinero por la molienda. 2. Máquina.

meda. Montón de gavillas de cereal colocadas de pie, apretadas y ordenadamente unas sobre otras formando círculos y con las espigas hacia dentro, antes de proceder a la trilla; de este modo, los granos quedan protegidos de la lluvia.

mejadero. Cueva de Agua (Garafía). Vara que en uno de sus extremos lleva una pequeña de pelota de tela para revolver los granos en el tostador. SIN.: remecadero, remejadero.

milana. Bandeja grande de metal, con un pequeño reborde, empleada en las cocciones al horno.

molina. Molino de motor.

parva. Mies extendida en la era para trillar. 2. Mies trillada, esparcida en la era, antes de separar el grano.

pernil. Orificio del zurrón correspondiente al cuello y las patas delanteras del cabrito.

pescante. Cabria empleada para levantar las muelas de los molinos en el proceso de picado.

picareta. Pico con una de las bocas puntiaguda y la otra con filo horizontal, empleada para regular la superficie de rozamiento de las piedras molineras.

piedra majadera. La que se custodia en el interior de la era y se emplea para desgranar las espigas de centeno mediante golpes; se logra así conservar la paja, que se empleaba como material de cubierta o paño de pared en la fábrica de viviendas, pajeros o albergues de animales.

pósito. Casa donde se almacena el grano procedente de la quinta parte proporcional de las tierras cultivadas por el sistema de quintos y que se entregaba a los vecinos de Garafía durante los periodos de menor abundancia o bien se subastaba.

proís. Embarcadero, pequeño puerto natural.

raspadera. Palo que en uno de sus extremos lleva tiras de trapo que al mojarse sirven para limpiar el horno después de apagarse las brazas.

rayador. Rasero, palo cilíndrico que sirve para rasar las medidas de cereales y legumbres.

relación. Copla o cantar a manera de diálogo entre un hombre y una mujer, interpretada en los descansos de varias tareas agrícolas.

remecedor. Don Pedro (Garafía). Mejedero. SIN.: remejadero.

remejadero. Santo Domingo (Garafía). Mejedero. SIN.: remecedor.

rolón. Comida de engorde suministrado al ganado porcino en fechas próximas a la matanza, compuesta de millo, habas y altramuces tostados mezclados con otros ingredientes; en tiempos de escasez, en lugar de granos se añaden rizomas de helecho triturado.

sacudida. Acción de golpear repetidamente las espigas de centeno sobre una laja inclinada o *piedra majadera* hasta que se desprendan todos los granos.

sierra. Montón alargado de espigas antes de extenderlas para trillarlas en la era. 2. Montón de cereal recién trillado preparado para recoger.

tabla de equivalencia. Relación que contiene los precios por limpieza, tueste y molienda del grano y proporción de merma del cereal tras la trituración, que los molineros tenían obligación de colocar en su establecimiento en lugar visible al público.

tahona. Molino de harina y gofio cuya rueda se mueve con caballería. 2. Establecimiento dedicado a la fábrica y/o venta de pan.

tamo. Paja muy menuda que queda en el suelo al finalizar la trilla y se utiliza para limpiar la era al año siguiente.

terraja. Herramienta formada por una barra de acero con una caja rectangular en el medio, donde se ajustan las piezas que sirven para labrar las roscas de los tornillos.

terral de la cumbre. Viento constante que sopla desde la cumbre hasta el mar y resulta propicio para molturar.

tolva. Abertura o recipiente, generalmente en forma de pirámide cuadrangular truncada e invertida, por donde se echan el grano en el molino.

turrado. Golosina compuesta de trigo dorado, azúcar y unas gotas de agua; los ingredientes se remueven en un caldero al fuego hasta formar pelotitas.

veril. Saliente de una roca empleado como abrigo y embarcadero.

volear. Sembrar dando un golpe en el aire a los granos antes de que caigan al suelo.

yunta. Par de bueyes, mulas u otros animales que sirven en la labor del campo o en los acarreo.

zurrón. Talega hecha de piel de cabrito de unos 12 a 18 días, curtida y que se utiliza para muy diversos usos, como transportar y amasar gofio.

(En la p. 11:) *Molino de Llano Negro*, ca. 1958 [MCR]
(En la p. 17:) *Isles des Canaries et du Cap Verd* [fragmento], 1683 [AFP]
(En la p. 25:) *Manuela García Díaz ahechando el trigo* (Don Pedro), ca. 1950 [VGL]
(En la p. 63:) *Noria del Molino del Calvario*, 2007 [PCP]
(En la p. 113:) *Antiguo horno de Prudencia*, 2009 [PCP]
(En la p. 139:) *Amasando gofio*, 2009 [JRPC]
(En la p. 159:) *Piedras de molino, balayo, cedazo y cribo* (Don Pedro), 2009 [VGL]

Archivos y bibliotecas

AFP: ARCHIVO DE LA FAMILIA POGGIO (Breña Alta)

AGP: ARCHIVO GENERAL DE LA PALMA (Santa Cruz de La Palma)
BRC: Fondo Blaauboer Rodríguez Castillo

AHPSCT: ARCHIVO HISTÓRICO PROVINCIAL DE SANTA CRUZ DE TENERIFE (Santa Cruz de Tenerife)

AMG: ARCHIVO MUNICIPAL DE GARAFÍA (Villa de Garafía)
FJP: FONDO JUZGADO DE PAZ (Villa de Garafía)

AMSCP: ARCHIVO MUNICIPAL DE SANTA CRUZ DE LA PALMA (Santa Cruz de La Palma)

AMVH: ARCHIVO MARÍA VICTORIA HERNÁNDEZ PÉREZ (Los Llanos de Aridane)

APVL: ARCHIVO PARROQUIAL DE NUESTRA SEÑORA DE LA LUZ (Villa de Garafía)

ARR: COLECCIÓN ANTONIO REYES RODRÍGUEZ (Villa de Garafía)

BPP: COLECCIÓN BERNARDINA PEDRIANES PEDRIANES (Santa Cruz de La Palma)

EAG: COLECCIÓN EVELIO ACOSTA GARCÍA (Villa de Garafía)

FPP: COLECCIÓN FLORENTINA PÉREZ PÉREZ (Breña Baja)

JRPC: COLECCIÓN JUAN RAMÓN PEDRIANES CABRERA (Breña Alta)

JV: COLECCIÓN JÜRGEN VOGEL (Alemania)

MBLL: COLECCIÓN MARÍA BELLA LORENZO LORENZO (Las Palmas de Gran Canaria)

MCM: COLECCIÓN MYRIAM CABRERA MEDINA (Villa de Mazo)

MCR: COLECCIÓN MARTA CANDELARIO ROCHA (Villa de Garafía)

MPCR: COLECCIÓN MELISSA DEL PINO CÁCERES RODRÍGUEZ (Los Llanos de Aridane)

MRC: COLECCIÓN MARTA RODRÍGUEZ CABRERA (Breña Alta)

PCP: COLECCIÓN PILAR CABRERA POMBROL (Breña Alta)

RC: COLECCIÓN GERARDO, VICENTE MARIO Y TOMÁS RODRÍGUEZ CASTRO
(Villa de Garafía)

SC: SOCIEDAD COSMOLÓGICA (Santa Cruz de La Palma)

VGL: COLECCIÓN VICENTE GARCÍA LÓPEZ (Villa de Garafía)

VGRQ: COLECCIÓN VICTORIA GARA RODRÍGUEZ QUINTANA (Madrid)

Apéndice

1

Datos de cereales en Garafía y La Palma tomados de Pedro de Olive

a) Fanegas de granos recogidas en Garafía y La Palma (1857-1861)

Fuente: OLIVE (1863), pp. 407 y 745.

Especies	Garafía					Total Fanegas	Término medio del quinquenio Fanegas
	1857 Fanegas	1858 Fanegas	1859 Fanegas	1860 Fanegas	1861 Fanegas		
Trigo	810	789	980	1.915	2.525	7.019	1.404
Centeno	690	610	470	805	819	3.394	679
Cebada	2.155	2.034	2.600	5.386	4.615	16.790	3.358
Avena	—	—	—	—	—	—	—
Maíz	—	—	—	—	—	—	—
Total	3.655	3.433	4.050	8.106	7.959	27.203	5.441

Especies	La Palma					Total Fanegas	Término medio del quinquenio Fanegas
	1857 Fanegas	1858 Fanegas	1859 Fanegas	1860 Fanegas	1861 Fanegas		
Trigo	9.600	8.529	10.700	20.090	21.398	70.317	14.063
Centeno	3.362	3.092	3.690	8.757	9.105	28.006	5.601
Cebada	6.630	5.899	6.260	16.414	13.792	48.995	9.799
Avena	—	—	—	—	—	—	—
Maíz	7.002	6.589	6.561	6.640	6.554	33.346	6.669
Total	26.594	24.109	27.211	51.901	50.849	180.664	36.132

b) Precio de venta de los cereales y los garbanzos en La Palma (1858-1862)

Fuente: OLIVE (1863), p. 745.

Años	Granos (La Palma)			
	Fanegas castellanas			
	Trigo Reales de vellón	Centeno Reales de vellón	Cebada Reales de vellón	Garbanzos Reales de vellón
1858	52,50	49,00	30,00	67,00
1859	55,00	45,00	30,00	64,00
1860	67,50	47,50	32,00	70,00
1861	79,50	55,00	40,00	67,50
1862	65,00	49,00	35,00	62,50
Precio medio del quinquenio	63,90	47,30	33,40	66,20

c) Recolección de cereales en La Palma en 1862

Fuente: RODRÍGUEZ BRITO (1982), p. 101.

FANEGAS DE CEBADA (1862)

Año 1862 Cebada	
Pueblos	Fanegas
Garafía	3.367
El Paso	1.336
Puntagorda	918
San Andrés y Sauces	782
Barlovento	701
Tijarafe	655
Mazo	525
Puntallana	422
Breña Baja	315
Santa Cruz de La Palma	303
Breña Alta	303
Los Llanos	81
Fuencaliente	-
Total	9.708

FANEGAS DE CENTENO (1862)

Año 1862 Centeno	
Pueblos	Fanegas
Los Llanos	1.147
El Paso	858
Garafía	679
Mazo	528
Barlovento	173
Breña Baja	140
Santa Cruz de La Palma	234
Fuencaliente	98
Puntallana	58
San Andrés y Sauces	58
Breña Alta	35
Puntagorda	-
Tijarafe	-
Total	4.008

FANEGAS DE TRIGO (1862)

Año 1862 Trigo	
Pueblos	Fanegas
Barlovento	2.163
Mazo	2.870
Puntallana	1.551
El Paso	1.540
San Andrés y Sauces	1.420
Garafia	1.407
Breña Alta	1.228
Tijarafe	683
Santa Cruz de La Palma	448
Breña Baja	400
Fuencaliente	328
Puntagorda	227
Los Llanos	125
Total	14.390

2

Descripción del molino de viento de Manuel Cabezola y Carmona en Buenavista (Breña Alta) construido por Isidoro Ortega Sánchez

Fuente: *Boletín de «Amigos del País»* (1886)

Don Isidoro Ortega, natural de Santa de la Palma, acaba de construir unos molinos harineros, impulsados por el viento, que siendo invención propia del Sr. Ortega, llevan sobre los fabricados hasta ahora entre nosotros la ventaja de moler casi doble cantidad de grano con igual fuerza motriz ó el mismo viento. Constan los molinos de dicho señor, según se observa en el dibujo (fig. 1), de un árbol que forma con la horizontal un ángulo de ocho á quince grados y sirve de eje á la rueda dentada¹. Este árbol le hace girar el aspa, sobre la que se hallan las velas, que siéndole perpendicular y obrando como palanca de tercer género recibe convenientemente por medio de aquellas la corriente de aire en su dirección natural, que como es sabido desciende á la tierra con la inclinación que se da al árbol citado. Este gira en un gorrón de hierro en uno de los travesaños superiores del montante, y

1 En la edición del *Boletín de «Amigos del País» de Santa Cruz de La Palma* no se pudo incluir la lámina.

además sobre dos cilindros que tienen movimiento de rotación cuyos ejes están paralelos á dicho árbol y suspendidos entre el travesaño opuesto al del gorrón y otro intermedio. Esta es una de las innovaciones favorables introducidas por el Sr. Ortega, y que salvando el rozamiento del árbol semihorizontal en una garganta, como se ha venido practicando entre nosotros, se consigue mucha más velocidad en este molino, con igual fuerza, que en los antiguos. Compónense igualmente los molinos mencionados de Ortega de otro árbol vertical que lleva la linterna que engrana con la rueda que gira en un gorrón colocado en un travesaño diagonal del montante y que se halla casi á la misma altura de las muelas superiores del molino, moviéndose en la parte alta dentro de un cuello practicado en un travesaño del montante paralelo á los que sostiene los cilindros. Este árbol sirve de eje á un grueso cilindro cabrestante que manda, por medio de dos anchas correas, á otros dos de menos diámetro y cuyos ejes mueven las piedras superiores de los molinos, cuyas muelas volanderas se elevan y bajan á voluntad y con facilidad por dos tornillos colocados á los lados de las cajas.

Las tolvas tienen un cristal graduado y que marca la cantidad de grano que contiene. A éste le hace caer convenientemente el movimiento que comunica á la canal de la tolva una manecilla, que partiendo de dicho canal frota con el eje de los cabrestantes de las muelas giratorias, á cuyo efecto el eje tiene por aquella parte la forma de un prisma octogonal, regularizando el descenso del grano el movimiento de rotación de los mencionados ejes.

A esta útil propiedad reúnen las tolvas otra ventaja que contribuye también á que el molinero pueda dormirse seguro de despertar á tiempo de renovar el grano, pues pendientes de las tolvas se hallan dos timbres, que, sin tocar á las piedras giratorias mientras haya grano en aquellos recipientes, caen sobre dichas piedras tan pronto les falte el grano, pues dejando éste de oprimir un pequeño resorte que los tiene suspendidos no encuentran obstáculo para frotar sobre las piedras y causar un ruido agudo.

Todo el mecanismo con el montante gira sobre un gorrón principal en la parte inferior y central que no puede verse en el dibujo (fig. 1.), y además al rededor de la techumbre del local molino, que forma un anillo y al cual se adapta el esqueleto paralelepípedo del montante, pues con cuatro piezas adicionales de madera en forma de segmento de círculo una parte del montante queda inscrita en un cilindro de corta altura que se mueve rozando con el anillo del techo: de esta manera se orienta todo el mecanismo cuando el viento lo

exija. En este caso el techo que cubre la parte baja de la máquina gira igualmente, como puede comprenderse por la vista general del molino (fig. 2).

Con el eje del árbol vertical sigue su movimiento de rotación un sombrero terminal del techo que remata su forma cónica, y que adherido al eje evita se moje el local en caso de lluvia.

El Sr. Ortega ha introducido en sus molinos una gran veleta que transmite movimiento á un largo mástil vertical, que se introduce en el recinto al cual va fijo un índice que le es perpendicular y marca la dirección del viento girando como radio en una esfera de reloj. Marcada en esta esfera por medio de otro radio fijo la dirección que ha de darse al mecanismo para que las velas estén en viento, puede orientarse la máquina haciéndola mover hasta que coincidan ambos radios sobre la esfera.

Dos potentes tornillos con sus correspondientes palancas oprimen á las vigas de la techumbre el montante con la máquina, y haciendo cesar esta opresión gira sobre el gorrón principal con muy poco esfuerzo aquella, orientándola así y sin necesidad de salir del local.

Las velas de los molinos Ortega son de madera, compuestas de fajas paralelas perpendiculares á los maderos del aspa y atornillados á los mismos, pudiéndose suprimir con facilidad las fajas que convenga. Al sustituir el Sr. Ortega la tela con la madera, en las velas, imprime á éstas, por su mayor gravedad, la acción del volante.

Por la anterior descripción se comprenderá la notable diferencia que hay entre la máquina inventada por Ortega y nuestros antiguos molinos de viento, aunque ignoremos las reformas ó transformaciones que éstos hayan sufrido en países más adelantados, pues sólo tenemos noticia del aparato empleado para elevar aguas, sistema Nahondeau, que se orienta por sí solo, y del mecanismo de Mr. Durand, también para la elevación de aguas, el cual en lugar de velamen tiene cuatro alas de hierro batido que la diferencia de las velas de lienzo de los demás mecanismos movidos por el viento.

Y lo que más debe llamar la atención en el nuevo molino es la carencia de conocimientos científicos de su autor, quien con sólo su talento natural ha sabido idear y llevar á la práctica un mecanismo que si bien es sencillo como todos los de su clase, ofrece las

notables innovaciones y reformas que se han reseñado y que revelan un ingenio claro y unas disposiciones admirables para la mecánica.

El Sr. Ortega pues, es acreedor por su aparato á los mayores elogios, y digno de que se le proteja y auxilie en los trabajos que emprenda y que tan provechosos pueden ser para el desarrollo de la industria en este pais; y si se conoce á aquel el privilegio de invencion que según tenemos entendido trata de solicitar para su molino harinero de viento, no dudamos se verá favorecido por otros paisanos que como el Sr. Cabezola sepan reconocer el verdadero mérito y quieran como él utilizar en sus heredades el aparato que hoy llama la general atencion en su hacienda de Buena-vista.

3

Producción de cereales en Garafía-La Palma (1997-2008)

a) Producción de cereales en Garafía (1997-2004)

Fuente: ESTADÍSTICA AGRARIA (1997-2004) (consultado en junio de 2006)

Años	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004
Cereales de Garafía (ha)	22	22	6,50	9,50	9,50	9,50	8,50	5,50

b) Producción cerealística en La Palma (1997)

Fuente: ESTADÍSTICA AGRARIA (1997) (consultado en junio de 2006)

Cultivo de cereales de secano/regadío, La Palma, 1997						
Cereales de secano	Garafía	Barlovento	Breña Alta	Breña Baja	El Paso	Fuencaliente
Avena			1 ha			
Cebada	11 ha	2 ha	2 ha	1 ha		
Centeno	2 ha		3 ha			2 ha
Maíz grano	2 ha	2 ha +3 ha regadío	2 ha +2 ha regadío	2 ha+3 ha regadío	6,7 ha	
Trigo	7 ha	2 ha	30 ha	2 ha		
Total cereales	22 ha	6 ha+3 ha	38 ha+2 ha	5 ha+3 ha	6,7 ha	2 ha

Cultivo de cereales de secano/regadío, La Palma, 1997						
Cereales de secano	Los Llanos	Mazo	Puntagorda	Puntallana	S. Andrés y Sauces	S. C. de La Palma
Avena						
Cebada		4 ha	1 ha			

Centeno	1 ha	5 ha				
Maíz grano		4 ha		7 ha regadío	1 ha regadío	3 ha+5 ha regadío
Trigo		2 ha	1 ha	1 ha	1 ha	1 ha
Total cereales	1 ha	15 ha	2 ha	1 ha+7 ha	1 ha+1 ha	4 ha+5 ha

c) Producción cerealística en La Palma (2007)

Fuente: ESTADÍSTICA AGRARIA (2007) (consultado en agosto de 2008)

Cultivo de cereales de secano/regadío La Palma, 2007						
Cereales	Garafía	Barlovento	Breña Alta	Breña Baja	El Paso	Fuencaliente
Alforfón			1 ha			
Avena						
Cebada		1 ha	4 ha		10 ha	
Centeno			5 ha	2 ha		2 ha
Maíz grano		0,5 ha	2 ha+2 ha regadío	3 ha+3 ha regadío		
Mijo						
Tranquillón				1 ha		
Trigo	1 ha		4 ha	1 ha		
Total	1 ha	1,5 ha	16 ha+2 ha	7 ha+3 ha	10 ha	2 ha

Cultivo de cereales de secano/regadío La Palma, 2007					
Cereales	Mazo	Puntagorda	Puntallana	San Andrés y Sauces	S. C. de La Palma
Alforfón					
Avena					
Cebada	2 ha		2 ha		
Centeno	2 ha		1 ha		3 ha
Maíz grano	4 ha	1 ha regadío	1 ha regadío	0,5 ha regadío	3 ha regadío
Mijo	1 ha				
Tranquillón					
Trigo	1 ha	0,5 ha	0,3 ha		
Total	10 ha	0,5 ha+1 ha	3,3 ha+ 1 ha	0,5 ha	3 ha+3 ha

d) Producción cerealística en La Palma (2008)

Fuente: ESTADÍSTICA AGRARIA (2008) (consultado en agosto de 2009)

Cultivo de cereales de secano/regadío, La Palma, 2008						
	Garafía	Barlovento	Breña Alta	Breña Baja	El Paso	Fuencaliente
Alforfón			1 ha			
Cebada	1 ha	1 ha	4 ha		11 ha	
Centeno			5 ha	2 ha		2 ha
Maíz grano		0,5 ha	2 ha+ 2 ha regadío	3 ha+ 3 ha regadío		
Mijo						
Tranquillón				1 ha		
Trigo	2 ha		4 ha	1 ha		
Total cereales	3 ha	1,5 ha	16 ha+ 2 ha	7 ha+ 3 ha	11 ha	2 ha

Cultivo de cereales de secano/regadío, La Palma, 2008					
	Mazo	Puntagorda	Puntallana	S. C. de La Palma	San Andrés y Sauces
Alforfón					
Cebada	2 ha		2 ha		
Centeno	2 ha		1 ha	3 ha	
Maíz grano	6 ha	1 ha regadío	1 ha regadío	3 ha de regadío	0,5 ha regadío
Mijo	1 ha				
Tranquillón					
Trigo	1 ha	0,5 ha	0,3 ha		
Total cereales	12 ha	0,5 ha+1 ha	3,3 ha+1 ha	3 ha+3 ha	0,5 ha

4

GARCÍA LÓPEZ, Vicente². *Versos al trigo*. Manuscrito Garafía, 2009

Garafía por dimensión
y microclimas variados,
no pueden ser ignorados
sus campos de producción.
Siempre, en cualquier situación,
quedaba el granero lleno,
su diversidad en terreno
favorecía la alternancia,
por orden en su importancia:
trigo, cebada y centeno.

Dar constancia para que
no se pierdan las versiones
de antiguas exportaciones
y cuando granero fue.
Hay datos que nos dan fe
en la historia garafiana,
a Santo Domingo y La Habana
desde la cala y veril,

2 Enterado el autor que estaba realizando este trabajo, compuso estos versos *motu proprio*, que vienen a ser un resumen del contenido del libro.

del puerto de Fernán Gil³
hasta tierra americana.

Comienza la siembra tras barbecho,
en campo ni seco ni enlodado,
tirando el trigo hacia arriba voleado
por unos trece granos cada metro.
Para que el terronado sea deshecho,
la brega de gallofa y el arado,
con barril y bota es animado,
y con un buen yantar es satisfecho.
El vino estimula la garganta,
la yunta también es obsequiada
y siempre aquél más alegre canta.
Cuando ya la tarea es terminada
dicen: «Dios ponga lo que le falta»,
llegando el despido y retirada.

Cuando el cereal haya nacido,
por dueños frecuentes ojeadas,
por si necesita escardadas,
también de roedores protegido.
Cuando las espigas han crecido
para las aves también las ahuyentadas,
imitando alas policromadas,
es por espantajo conocido.
Seco y amarillente es el segado
y recogida de la sementera,
en gavillas o manojos es atado.
Antes del traslado hasta la era
en medas o pilones estibado,
siempre espigas dentro, tronco fuera.

A las manos que empuñaron la manquera,
a todas con la hoz para segar,
a las de enmedar y trasladar,

3 El puerto de Santo Domingo se llamó *Fernán Gil*; posiblemente era el nombre del llamado Fernando Porto (Fernando del Puerto), comerciante, que tenía una taberna en el puerto en el lugar que hoy se conoce por *Cueva de la Tasca*.

a cuidadores de la sementera.
A sus campos en primavera,
a quienes con sus patas el trillar,
a todos los medios para aventar
y aquellas faenas en la era.
Con todo fervor elaborado,
entre vidas y naturaleza
y en las piedras de su molturado.
Familia del pan y la nobleza
Triticum aestivum emblemado,
espiga de esplendor y de belleza.

En pan es fundamental
los ingredientes y horneado,
también ser elaborado
de forma tradicional.
Hoy la reforma industrial
deja nostalgia y lamento,
a gas y nuevo fermento
y del grano variedad,
se perdió la calidad
de este básico alimento.

Hay un gofio apetecido
por exquisitos sabores,
fue alimento de pastores,
también en casas servido.
Siempre en rodajas partido
con buena presentación,
lleva su misturación
con poco aceite sobado
junto con queso rallado
y miel de caña en el zurrón.

Exceptuando el del cultivo
y de animales de corral,
el resto del cereal
suele pasar por el criba.
También se consume trigo

en cocido y en turrado,
mayor parte es destinado
a molino o a molina:
si es crudo se hace la harina
y gofio si está tostado.

Un rey a un sabio pidió
que hiciera un juego genial
pagándole un capital,
y así el ajedrez nació.
A cambio lo que aceptó
fue trigo a la dobladilla.
Un grano a primer casilla
que muy poco parecía,
al monarca que creía
que cabía en una cuartilla⁴.

4 Para entender esta estrofa, recordamos una leyenda india muy antigua atribuida a un brahmán llamado Sissa Ben Dahir. Recoge la petición que un rey hizo a un sabio para que le ideara un juego. Le inventó el ajedrez y, al entregárselo, el monarca le preguntó cuánto le debía. El citado erudito le contestó que nada, pero al seguir insistiendo le dijo que le pagara, en el mismo tablero, con trigo a la dobladilla: un grano en la primera casilla, dos en la segunda, cuatro en la tercera y así sucesivamente. El soberano encargó a unos súbditos suyos que preparaban el cereal para saldar la cuenta, pero pasaba el tiempo y no terminaban. El rey fue a ver qué ocurría y encontró una *cuartilla* (equivale a unos doce kilos) llena de trigo y continuaban agregando granos. Al comunicarle los sabios del reino que ni en los graneros del mundo entero había suficiente cereal para pagar al inventor, el rey pidió a Sissa Ben Dari que le dispensase del pago a cambio de cuantos privilegios pidiera. Le nombró mayor matemático del reino y consejero directo del rey.

Bibliografía

- ABREU GALINDO (1632): Abreu Galindo, F. J. de. *Historia de la conquista de las siete islas de Canaria*. Introducción, notas e índice por Alejandro Cioranescu. Santa Cruz de Tenerife: Goya, 1977.
- AFONSO PÉREZ (1988): Afonso Pérez, Leoncio. «Garafía, pueblo natal de Juan Régulo». En: *Serta gratulatoria in honorem Juan Régulo*. [La Laguna]: Universidad de La Laguna, 1988, v. 3, pp. 11-28.
- AGUIRRE SORONDO (1988): Aguirre Sorondo, Antxon. *Tratado de molinología: los molinos de Guipúzcoa*. [Madrid]: Dirección General del Libro y Bibliotecas; [San Sebastián]: Diputación Foral de Guipúzcoa, 1988.
- ALBERTO BARROSO, VELASCO VÁZQUEZ, CABRERA DÍAZ (2007): Alberto Barroso, Verónica, Velasco Vázquez, Javier, Cabrera Díaz, Míriam. «Retazos de prehistoria: la colección de Míriam Cabrera». *Revista de estudios generales de la isla de La Palma*, n. 3 (2007), pp. 11-46.
- ALEMÁN (1989): Alemán, Gilberto. *Molinos de gofio*. Santa Cruz de Tenerife: Cabildo Insular de Tenerife, 1989.
- ALEMÁN (1998): Alemán, Gilberto. *Molinos de viento*. Santa Cruz de Tenerife: Idea, 1998.
- BARRETO VARGAS (1988-1991): Barreto Vargas, Carmen Marina. «Economía y sociedad: a propósito de las ventas en Garafía (La Palma)». *El Museo Canario XLVIII* (1988-1991), pp. 189-297.
- BOLETÍN DE «AMIGOS DEL PAÍS» (1886): *Boletín de «Amigos del País» de Santa Cruz de La Palma*, julio de 1868. (Molinos). Santa Cruz de La Palma: El Time, 1866.
- BRITO (2002): Brito, Marcos. *Análisis de una infraestructura agraria: las eras en el municipio de Arona*. [Arona]: Llanoazur, 2002.
- BURTON (1863): Burton, Richard F. *Mis viajes a las Canarias*. Con textos de Isabel Arundell, lady Burton. Edición, estudio introductorio, notas y bibliografía, Nicolás González. La Laguna: Lemus, 2004.
- CABRERA POMBROL (2005a): Cabrera Pombrol, Pilar. *Joaquín Gracia Anadón y el incendio de la Casa Consistorial de Garafía: una condena sin pruebas*. Santa Cruz de La Palma: Cabildo Insular de La Palma: Caja General de Ahorros de Canarias; Garafía: Ayuntamiento de Villa de Garafía: Ediciones Alternativas La Palma, 2005.
- CABRERA POMBROL (2005b): Cabrera Pombrol, Pilar. «Una aproximación a los quintos en Garafía». *Revista de estudios generales de la isla de La Palma*, n. 1 (2005), pp. 523-537.
- CABRERA POMBROL (2006): Cabrera Pombrol, Pilar. «Primer centenario de la visita de Alfonso XIII a La Palma y del nombramiento de villa a Garafía». En: Manuel Poggio Capote y Víctor J. Hernández Correa (eds.). *Alfonso XIII en La Palma*. Santa Cruz de La Palma: Real Nuevo Club Náutico de Santa Cruz de La Palma, 2006, pp. 105-130.

- CARBALLO WANGÜEMERT (1862): Carballo Wangüemert, Benigno. *Las Afortunadas: viaje descriptivo a las islas Canarias*. [La Laguna; Las Palmas de Gran Canaria]: Centro de la Cultura Popular Canaria, 1999.
- CARO BAROJA (1952): Caro Baroja, Julio. «Disertación sobre los molinos de viento». *Revista de dialectología y tradiciones populares*, VIII (1952), pp. 212-366.
- CASAS PESTANA (1898): Casas Pestana, Pedro J. de las. *La isla de San Miguel de la Palma: su pasado, su presente y su porvenir (bosquejo histórico)*. Introducción: Germán González González. Santa Cruz de La Palma: [Cabildo Insular de La Palma: Museo de Historia de la Educación Rayas], 2004.
- CONCEPCIÓN FRANCISCO (1985): Concepción Francisco, José Luis. *Cocina canaria típica, práctica, postres y licores*. La Laguna: Asociación Cultural de las Islas Canarias, 1988.
- COQUET (1884): Coquet, Adolphe. *Una excursión a las islas Canarias*. Traducción de José A. Delgado. [s. n.: S. I.], 1991.
- CORRALES ZUMBADO, CORBELLA DÍAZ, ÁLVAREZ MARTÍNEZ (1996): Corrales Zumbado, Cristóbal, Corbella Díaz, Dolores, Álvarez Martínez, M^a Ángeles. *Diccionario diferencial de español en Canarias*. Madrid: Arco, 1996.
- DÍAZ ALAYÓN (1987): Díaz Alayón, Carmen. *Materiales toponímicos de La Palma*. Santa Cruz de La Palma: Cabildo Insular de La Palma, 1987.
- DÍAZ ALAYÓN, CASTILLO (2006): Díaz Alayón, Carmen, Castillo, Francisco Javier. «Sobre Álvarez Rixo, Lemos Smalley y la etnografía insular». *Revista de estudios generales de la isla de La Palma*, n. 2 (2006), pp. 565-606.
- DÍAZ ANDREU, RAMÍREZ SÁNCHEZ (2001): Díaz Andreu, Margarita, Ramírez Sánchez, Manuel E. *Comisaría General de Excavaciones Arqueológicas (1939-1955)*. Disponible en: <http://www.personales.ulpgc.es/mramirez.dch/downloads/63.pdf> (consultado en enero de 2009).
- ESTADÍSTICA AGRARIA (1997-2004, 2006, 2007, 2008): Gobierno de Canarias. Estadística agraria municipal. Disponible en: <http://www.gobiernodecanarias.org/agricultura> (consultado en junio de 2006, 2008, 2009).
- FRITSCH (1867): Fritsch, K. von. *Las islas Canarias: cuadros de viaje*. Traducción, estudio introductorio y notas de José Juan Batista Rodríguez y Encarnación Tabares Plasencia. [La Laguna: Las Palmas de Gran Canaria]: Centro de la Cultura Popular Canaria, 2006.
- FRUTUOSO (ca. 1590a): Frutuoso, Gaspar. *Las islas Canarias: de «Saudades da Terra»*. Prólogo, traducción, glosario e índices por E. Serra, J. Régulo y S. Pestana. La Laguna: Instituto de Estudios Canarios, 1964.
- FRUTUOSO (ca.1590b): Frutuoso, Gaspar. *Descripción de las islas Canarias: (de «Saudades da Terra»): capítulos IX al XX del libro I*. Traducción, introducción y notas: Pedro Nolasco Leal Cruz. [La Laguna; Las Palmas de Gran Canaria]: Centro de la Cultura Popular Canaria, 2004.

- GARCÍA LUIS (2005): García Luis, J. Carlos. *Del grano al gofio*. [Santa Cruz de Tenerife]: Cabildo Insular de Tenerife, Centro de Conservación de la Biodiversidad Agrícola de Tenerife, 2005.
- GARCÍA PÉREZ (1987): García Pérez, José Luis. *Viajeros ingleses en las islas Canarias durante el siglo XIX*. Santa Cruz de Tenerife: Servicio de Publicaciones de la Caja General de Ahorros de Canarias, 1988.
- HERNÁNDEZ MARTÍN (1999-2005): Hernández Martín, Luis Agustín. *Protocolos de Domingo Pérez, escribano público de La Palma*. Santa Cruz de La Palma: Caja General de Ahorros de Canarias (etc.), 1999- 2005. 4 v.
- LATIMER (1888): Latimer, Frances. *Los ingleses en las islas Canarias*. Prólogo de Santiago J. Henríquez Jiménez. Traducción y notas de Alicia Rodríguez Álvarez. Las Palmas de Gran Canaria: Cabildo Insular de Gran Canaria, 2005.
- LEMOZ SMALLEY (1846): «Usos y costumbres de los aldeanos de la isla de La Palma». *Eres (Antropología)* v. 1, n. 2 (1989), pp. 161-176.
- LORENZO RODRÍGUEZ (ca. 1900): Lorenzo Rodríguez, Juan B. *Noticias para la historia de La Palma*. La Laguna: Instituto de Estudios Canarios; Santa Cruz de La Palma: Cabildo Insular de La Palma, 1975-2000. 3 v.
- MAC-GREGOR (1831): Mac-Gregor, Francis Coleman. *Las islas Canarias según su estado actual y con especial referencia a la topografía, estadística, industria, comercio y costumbres (1831)*. Traducción, estudio introductorio y notas de José Juan Batista Rodríguez. [La Laguna; Las Palmas de Gran Canaria]: Centro de la Cultura Popular Canaria, 2005.
- MADOZ (1845-1850): Madoz, Pascual. *Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de ultramar*. Ed. facs. Valladolid: Ambito; Las Palmas de Gran Canaria: Interinsular Canaria, 1986.
- MARTÍNEZ FUENTES (1998): Martínez Fuentes, Francisco. *Usos, costumbres y fiestas de Gran Canaria en el siglo XVIII*. Estudio crítico de Manuel Hernández González. Las Palmas de Gran Canaria, 1998. Disponible en: http://bdigital.ulpgc.es/mdc/texto/pdf/161334_0000.pdf (consultado en septiembre de 2009).
- MARTÍN RODRÍGUEZ (1992): Martín Rodríguez, Ernesto. *La prehistoria de Canarias: la Palma y los auaritas*. [La Laguna; Las Palmas de Gran Canaria]: Centro de la Cultura Popular Canaria, 1992.
- MARTÍN RODRÍGUEZ (1995): Martín Rodríguez, Fernando Gabriel. *Santa Cruz de La Palma: la ciudad renacentista*. Santa Cruz de Tenerife: CEPESA, 1995.
- MILLARES TORRES (1893): Millares Torres, Agustín. *Historia general de las islas Canarias*. [Las Palmas de Gran Canaria]: Edirca, 1977.
- MORALES MATEOS, ALBERTO BARROSO, RODRÍGUEZ RODRÍGUEZ (2008): Morales Mateos, Jacob, Alberto Barroso, Verónica, Rodríguez Rodríguez, Amelia. «Intervención arqueológica en el yacimiento de Belmaco (campana del año 2000): nuevas aportaciones al estudio de macrorrestos vegetales en la isla de La Palma». *Revista de estudios generales de la isla de La Palma*, n. 3 (2007), pp. 135-160.

- MÚJICA (1982): Mújica Josefina. *El libro de la cocina canaria*. Las Palmas de Gran Canaria: Editora Regional Canaria, 1982.
- NODA GÓMEZ, SIEMENS HERNÁNDEZ (2001): Noda Gómez, Talio, Siemens Hernández, Lothar. «Los molinos de mano en La Palma: canciones de molienda». *El pajar: cuaderno de etnografía canaria*, n. 10 (agosto 2001), pp. 50-55.
- OLIVE (1863): Olive Pedro de. *Diccionario estadístico-administrativo de las islas Canarias*. Barcelona: Establecimiento Tipográfico de Jaime Jepús, 1863.
- ORRIBO RODRÍGUEZ, RODRÍGUEZ MARTÍN (1997): Orribo Rodríguez, Tomás, Rodríguez Martín, Néstor. *Del lugar de Tagalguen*. Garafía: Ayuntamiento de la Villa de Garafía, 1997.
- PAIS PAIS (1996a): Pais Pais, Felipe Jorge. *La economía de producción en la prehistoria de la isla de La Palma: la ganadería*. [Canarias]: Dirección General de Patrimonio Histórico, Viceconsejería de Cultura y Deportes, 1996.
- PAIS PAIS (1996b): Pais Pais, Felipe Jorge. «El conjunto ceremonial del Llano de Las Lajitas (Roque de los Muchachos, Garafía, La Palma)». *Estudios canarios: anuario del Instituto de Estudios Canarios*, XLIII (1999), pp. 377-411.
- PAIS PAIS, REINA DELGADO (1994): Pais Pais, Felipe Jorge, Reina Delgado, José Luis. «Garafía, historia» En: *Gran enciclopedia canaria*. La Laguna; Las Palmas de Gran Canaria: Ediciones Canarias, 1994, v. 7, pp. 1638-1642.
- PAIS PAIS, PELLITERO LORENZO, ABREU DÍAZ (2009): Pais Pais, Felipe Jorge, Pellitero Lorenzo, Néstor José, Abreu Díaz, Carlos Asterio. *El gofio y los bollos de helecho como alimento esencial entre los benahoaritas y supervivencia hasta la primera mitad del siglo XX*. La Laguna: CICOP, 2009.
- PÉREZ GARCÍA (1985-1998): Pérez García, Jaime. *Fastos biográficos de La Palma*. Santa Cruz de La Palma: Caja General de Ahorros de Canarias, 1985-1998. 3v.
- PÉREZ GONZÁLEZ (2004): Pérez González, Elena. «La dieta de los benahoaritas: las estrategias de subsistencia de los antiguos habitantes de la isla de La Palma a través de un análisis historiográfico, arqueológico y bioantropológico». *Revista de estudios generales de la isla de La Palma*, n. 3 (2007), pp. 265-276.
- PÉREZ GONZÁLEZ, ZAPATA HERNÁNDEZ (1993): Pérez González, Ramón, Zapata Hernández, Vicente Manuel. «Una visión geográfica y socioeconómica de La Palma a mediados del siglo XVIII: el manuscrito de Juan de Medinilla». En: *I Encuentro de geografía, historia y arte de la ciudad de Santa Cruz de La Palma*. Santa Cruz de La Palma: Patronato del v Centenario de la fundación de Santa Cruz de La Palma, 1993, v. 3, pp. 17-25.
- QUINTERO MONTESDEOCA, RUIZ CANO (2006): Quintero Montesdeoca, Rogelio, Ruiz Cano, Enrique. «Gofio y gastronomía». En: *El gofio: un alimento tradicional canario*. Coordinadores: Arturo Hardisson de la Torre, y José María Caballero Mesa. [La Laguna; Las Palmas de Gran Canaria]: Centro de la Cultura Popular Canaria, 2006, pp. 173-184.

- RÉGULO PÉREZ (1985): Régulo Pérez, Juan. «El entredicho de La Palma». En: *Programa de la Bajada de la Virgen, julio de 1985*. Santa Cruz de La Palma: Ayuntamiento de Santa Cruz de La Palma, D. L., 1985, pp. 9-12.
- REYES GARCÍA (2003): Reyes García, Ignacio. *El habla prehispanica de La Palma: estudio histórico-etimológico*. [Santa Cruz de Tenerife]: Foro de Investigaciones Sociales, 2003.
- RODRÍGUEZ BRITO (1982): Rodríguez Brito, Wladimiro. *La agricultura en la isla de La Palma*. La Laguna: Instituto de Estudios Canarios, 1982.
- RODRÍGUEZ RODRIGUEZ (2001): Rodríguez Rodríguez, Amelia del Carmen. «Labrar la piedra para moler grano: la explotación prehistórica de las canteras de molinos de toba en la isla de Gran Canaria». *El pajar: cuaderno de etnografía canaria*, n. 10. (agosto 2001), pp. 4-9.
- SARMIENTO PÉREZ (2005): Sarmiento Pérez, Marcos. *Las islas Canarias en los textos alemanes (1494-1865)*. Las Palmas de Gran Canaria: Anroart, 2005.
- STONE (1887): Stone, Olivia M. *Tenerife y sus seis satélites*. Introducción y revisión Jonathan Allen; traducción y notas: Juan S. Amador Bedford. Las Palmas de Gran Canaria: Cabildo Insular de Gran Canaria, 1995. 2 v.
- TEJERA GASPAS (1992): Tejera Gaspar, Antonio. *La prehistoria de Canarias: Tenerife y los guanches*. [La Laguna; Las Palmas de Gran Canaria]: Centro de la Cultura Popular Canaria, 1992.
- TORRIANI (1592): Torriani, Leonardo. *Descripción de las islas Canarias*. Traducción introducción y notas por Alejandro Cioranescu. Santa Cruz de Tenerife: Goya, 1959.
- VERNEAU (1891): *Cinco años de estancia en las Islas Canarias*. La Orotava: [s. n.], 1981.
- VIDAL (1989): Vidal, Josep Juan. *Los diezmos en la diócesis de Mallorca en el siglo XVI*. Disponible en: <http://ibdigital.uib.es/gsd/collect/mayurqa/index/assoc/HASH56b0.dir/doc.pdf> (consultado en el mes de junio de 2008).
- VIERA Y CLAVIJO (1772-1783): Viera y Clavijo, José de. *Noticias de la historia general de las islas Canarias*. Introducción y notas de Alejandro Cioranescu. Índice de Marcos G. Martínez. Santa Cruz de Tenerife: Goya, 1982. 2 v.
- VOGEL (2000): Vogel, Jürgen. *El molino de viento palmero*. Leipzig [Manuscrito], Leipzig, 2000.

El gofio y el pan en Garafía: etnografía de la alimentación tradicional
se terminó de imprimir
en los talleres de Gráficas Sabater
el 16 de octubre de 2009.

Desde hace cuatro años, en esta jornada
se celebra el Día Mundial del Pan.



