



# tierra

# CANARIA

Nº 2





# Condal

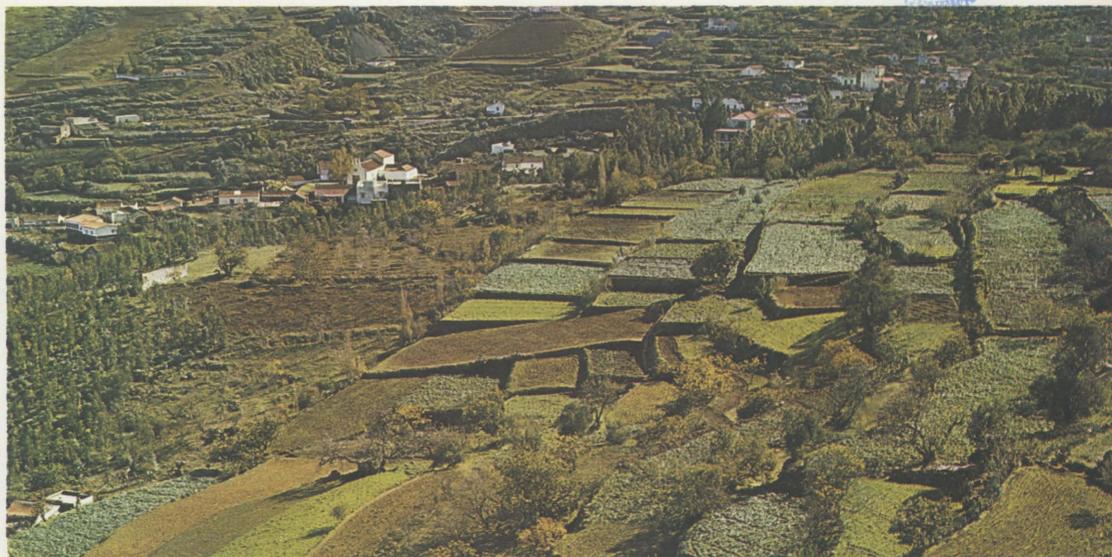
FORMA PARTE DE  
**TIERRA CANARIA**



Porque la industria tabaquera canaria,  
es vínculo inseparable de esta Tierra,  
de su economía, de su industria, de su historia...

En 1885 nace FAVORITA.

Más tarde y con sus labores de CONDAL,  
comenzarían a escribirse las más brillantes páginas  
de la historia tabaquera canaria.



## PRÓLOGO

*En este fascículo vamos a ofrecerte, lector, una síntesis de la agricultura del archipiélago.*

*Canarias ha sido, durante siglos, fundamentalmente agrícola. La base de su prosperidad económica ha radicado, de siempre, en el trabajo de la tierra. En un trabajo, digámoslo sin ditiirambos ni sonrojos de falsa modestia, de titanes, porque el agricultor de Canarias ha tenido que «fabricar» fincas, transportar tierra de lejanos lugares, «sorribar» y transformar terrenos volcánicos en tierras productivas, para, luego, buscar, desentrañando las entrañas de la tierra, con el pozo, la mina y la galería, el «oro líquido» de un agua esquivia, como joven adolescente, para regar, con primor y dedicación asombrosas, los cultivos de auténtica artesanía que el ingenio del hombre habían creado.*

*Esta misma agricultura, en trance de transformación, de búsqueda de nuevas perspectivas y horizontes, es otro reto más que se alza ahí, delante del agricultor, trabajador constante, del estudioso de nuestros temas, como un toque de rebato a la imaginación creadora del hombre de Canarias.*

*El examen, además, de las aguas, de la ganadería, de los montes y de la pesca —esa otra riqueza, tan espléndida, cercana, pero profunda, necesitada de replanteamientos revolucionarios en su estudio y afloramiento a la superficie—, de la flora, la fauna y el comer canario, son el resto de las materias que podrás examinar a continuación.*

*Continuamos en la misma línea de ofrecer una síntesis cultural de nuestros temas. ¡Ojalá acertemos en el empeño!*

## INDICE

AGRICULTURA . . . . .	2
AGUAS . . . . .	5
GANADERIA . . . . .	6
PESCA . . . . .	7
MONTES . . . . .	10
FLORA . . . . .	11
COMIDA TÍPICA . . . . .	12
RECETAS TÍPICAS . . . . .	13

## LA AGRICULTURA

Salvo la débil industrialización, apenas iniciada, y el incremento y desarrollo del turismo y los servicios en la última década, puede decirse que la Historia de Canarias ha estado vinculada a su agricultura. El aprovechamiento y desarrollo de sus productos naturales ha acarapado la atención y el esfuerzo de generaciones enteras de canarios: desde antes de la Conquista hasta tiempos bien recientes. El isleño, del campo o de la ciudad, ha vivido preocupado «mirando al cielo», como el clásico agricultor, porque sabía que de la lluvia, del clima, del buen tiempo y del sol, dependía la germinación de sus productos campesinos, de los que, en última instancia, dependía el porvenir de todo el archipiélago. Y mirando al campo, los puertos, como enclaves frente al mar, al borde de sus ciudades costeras, han sido, y lo son todavía, en gran medida, el lugar de salida de sus productos agrícolas: plátano, tomate, papas, pepinos y otros productos de la tierra, como antes lo fueran la caña de azúcar, la cochinilla y los vinos.

Recién realizada la Conquista de las Islas, aparecieron, singularmente, en Gran Canaria, los «ingenios», en los que se elaboraba el azúcar que se transformaba en los mismos a partir de la caña de la que existía una gran superficie cultivada en dicha isla y en las de Tenerife y La Palma. El azúcar elaborada se exportaba, principalmente, a Inglaterra y a los Países Bajos. En algún momento, la planta fue trasladada a América y la feracidad y extensión de aquellas tierras causó la primera depresión económica importante del archipiélago, aproximadamente hacia mediados del siglo XVI. América comenzó a exportar azúcar a Europa y el comercio exportador de Canarias sufrió su primer revés serio. Desde entonces, la caña de azúcar quedó relegada a subsistir, únicamente, como productora de elementos importantes para bebidas de alta graduación alcohólica: el ron canario, que aun hoy todavía, tiene bastante aceptación a través de cooperativas industriales de relativa importancia.

A continuación, la vid ocupó el lugar que le dejaba la caña de azúcar. El suelo volcánico de las islas permitía el desarrollo ubérrimo de las viñas, traídas por los conquistadores, y dieron origen, entre otros, a caldos de gran sabor y magnífica aceptación, como el «malvasía», citado por Shakespeare, y exportado en seguida por los puertos isleños en dirección, principalmente, a los países europeos: Inglaterra, Francia, Holanda y, también, a los Estados Unidos de América. Por diversas circunstancias, ligadas a hechos históricos de la época, a mediados del siglo XVIII se interrumpe la exportación del segundo monocultivo del archipiélago y se inicia una nueva etapa de depresión económica.

Aparece, a continuación, la «cochinilla», que era un parásito de las tuneras, conocido por los campesinos de las islas con aquella denominación, y que tenía la virtud de segregar materias tintóreas

de color carmín. Éste fue el origen del nuevo florecimiento de la economía agrícola-exportadora del archipiélago, dirigido, fundamentalmente, de nuevo hacia el mercado inglés. La industria química, entonces, hacia 1870, en sus comienzos industriales, realizaría descubrimientos importantes, que darían, por esas fechas, con la ruina del nuevo renglón de la economía agrícola de las islas. Nueva depresión económica y situación de vida precaria.

De nuevo, a comienzos del siglo XIX, se inicia un nuevo monocultivo, el del plátano, que en seguida alcanza gran extensión y después importante cotización en el mercado inglés.

Fueron los ingleses afincados en las islas, conocedores de su mercado exportador y con importantes conexiones comerciales en la Inglaterra victoriana, los que impulsaron esta nueva fase de la riqueza agrícola del archipiélago. Zonas costeras importantes de las islas se adaptaron en seguida para el nuevo cultivo y creció la captación de las aguas subterráneas precisas para su desarrollo.

El plátano sigue siendo todavía un cultivo importantísimo del archipiélago. Por ello, parece oportuno recoger aquí los «servicios auxiliares» del cultivo, y que son los siguientes:

1. Preparación del suelo: «sorribas» para construir fincas.

2. Construcción de almacenes y empaquetados.

3. Importación y fabricación de material de embalaje.

4. Importación o fabricación de abonos o insecticidas.

5. Medios de transporte motorizado desde los centros de producción hasta los puertos de embarque.

6. Mano de obra especializada en los cultivos.

7. Oficinas reguladoras de exportación.

8. Importación de máquinas de perforación y dinamita.

9. Importación de bombas y sus combustibles.

10. Construcción de una densa red de comunicaciones y pistas.

11. Perforación de profundos pozos en subsuelo volcánico.

12. Perforación horizontal de «minas» o galerías.

13. Construcción de presas y sus «tomaderos» y «estanques».

14. Conducciones, tuberías o acueductos a lo largo de valles y montañas.

15. Servidumbre a las líneas de buques regulares para su exportación a los centros de consumo nacionales y extranjeros.

16. Por último, la lucha con la competencia.



Paralelamente, el tomate, menos exigente en la preparación de los terrenos, pero con grandes gastos de entretenimiento, alcanza también importancia en la agricultura invernal del archipiélago, cuando los sectores de otras tierras cercanas a Europa no pueden competir con el clima de las islas. También el tomate, en gran medida, se encamina hacia el mercado inglés, estando sujeto a las oscilaciones caprichosas de un solo mercado consumidor que produce grandes alzas y bajas en cada zafra y, con ello, no alcanza la estabilidad y permanencia del plátano,

Ahora, el plátano es introducido en el mercado peninsular, cada día mayor y mejor consumidor (34 millones de habitantes), paliando así la crisis producida por la dura competencia de la banana centroamericana en el mercado inglés.

Alcanza también importancia productiva y exportadora la patata, la cebolla, las fresas, la batata y el boniato.

El cultivo de la patata de bastante importancia, no es, sin embargo, un producto completamente adaptado al clima de las islas, ya que las semillas («King Edward», «Up to dates» y otras), hay que importarlas perdiendo poco a poco su capacidad reproductora en las siguientes siembras; los suelos de cultivo no necesitan demasiadas preparaciones y las exigencias en abonos y en riegos son muy inferiores a las requeridas por la platanera. Sin embargo aquí, como en otros terrenos, el agricultor de las islas tiene ante sí un reto: crear o encontrar la variedad propia del clima canario.

Últimamente, a través de cultivos hidropónicos y en invernadero, se están alcanzando importantes partidas de verduras frescas, pepinos, judías verdes y otros productos que pueden tener, y de hecho tienen ya, una magnífica aceptación en los mercados exteriores. Los invernaderos, a los que alguien ha llamado «grandes cajas de vidrio clavadas en la tierra», pueden ser una solución magnífica



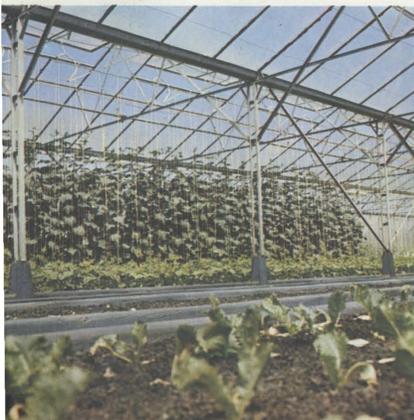
para la producción de frutos selectos que permitan una agricultura moderna y eficiente.

Por otro lado, los suelos canarios, con un clima muy homogéneo, permiten varias cosechas anuales, rotándose durante un año varios cultivos en un mismo terreno, por lo que prácticamente no existe tierra en barbecho, sino en continua producción.

Ya vimos que el agua se transporta en Canarias a grandes distancias: acueductos, acequias y canalizaciones de la más variada forma y extensión cubren prácticamente todo el territorio de las islas. También la tierra es objeto de transporte y conducción en Canarias: las fincas «se hacen», y cuando ello lo hace necesario, el agricultor canario no se muestra dubitativo: transporta la tie-

rra a grandes distancias y la coloca allí donde puede prestar un máximo rendimiento y utilidad. Algunas faldas de las montañas de las islas, dispuestas escalonadamente, con grandes contrafuertes, que recuerdan la capacidad constructora de grandes pueblos de la Historia, son el fiel reflejo del ánimo emprendedor y del esfuerzo gigante del canario, que, parco en palabras y, a veces, débil defensor de la obra realizada por él mismo o por sus antepasados, deja sin embargo ahí presente la señal y la muestra de su gran capacidad de trabajo. Con ello puede desaparecer para el hombre foráneo observador el «sanbenito» colgado a las espaldas del hombre isleño: el aplanamiento.

El algodón, cultivo poco exigente y con escasos gastos de entretenimiento, está siendo ensayado con éxito en el



## AGRICULTURA

### VOLUMEN DE PRODUCCIÓN Y VALOR DE LA MISMA EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ DE TENERIFE

PRODUCTOS	1970		1971	
	Producción Tm.	Valor (millones de pesetas)	Producción Tm.	Valor (millones de pesetas)
Plátanos . . . . .	270.000	2.565,00	280.000	2.625,00
Tomates . . . . .	58.000	290,00	58.000	290,00
Patatas . . . . .	29.000	217,50	29.000	217,50
Hortalizas . . . . .	300	5,10	300	5,10
Flores y plantas . . . . .	1.700	45,00	1.700	45,00
Almendras . . . . .	450	45,00	450	45,00

Fuente: Comisión de Canarias del II Plan de Desarrollo.

### MERCADO DE PRODUCTOS DE LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ DE TENERIFE (En toneladas)

PRODUCTOS	1968		1969		1970		1971	
	Interior	Exterior	Interior	Exterior	Interior	Exterior	Interior	Exterior
Plátanos . . . . .	16.250	223.750	16.900	243.100	18.900	251.100	21.000	259.000
Tomates . . . . .	8.000	50.000	8.000	50.000	8.000	50.000	8.000	50.000
Patatas . . . . .	4.000	25.000	4.000	25.000	4.000	25.000	4.000	25.000
Hortalizas . . . . .	100	200	100	200	100	200	100	200
Flores y plantas . . . . .	200	1.500	200	1.500	200	1.500	200	1.500
Almendras . . . . .	50	400	50	400	50	400	50	400

Fuente: Comisión de Canarias del II Plan de Desarrollo.

archipiélago desde hace varios años con excelentes y productivas cosechas.

El tabaco, como cultivo de emergencia, cuando han surgido dificultades para su importación, ha alcanzado notable difusión en la isla de La Palma, Tenerife y Lanzarote, si bien falta por hacer un mapa tabaquero de las zonas cultivadas y sus cualidades.

La pita y el henequén, plantas sobrias y resistentes a la sequía, sin precisión de ser regadas, tienen indudable porvenir en la isla de Fuerteventura.

Entre los árboles frutales merecen destacarse el naranjo, la palmera, el manzano, el castaño, ciruelo, peral, cerezo, níspero, nogal y otros; todo ello no es suficiente para sostener las necesidades de fruta fresca para los habitantes del archipiélago. Ninguno de tales árboles ha tenido un incremento notable.

Los aguacateros, mangos, papayos y guayabos, frutos exóticos, adaptables perfectamente al clima y a las características del suelo de Canarias, podrían ser un magnífico futuro de la actividad agrícola exportadora de las islas.

El almendro, singularmente en la zona del mismo nombre, inmediaciones de Tejeda y Tentiniguada, en la isla de Gran Canaria, alcanza importancia creciente.

Singular importancia va adquiriendo el cultivo de flores. Por su condición perecedera, el transporte aéreo ha significado una ayuda importantísima para su exportación. Los antulios, *estrelitzias*, gerberas, claveles, orquídeas, gladiolos, nardos, tuberosas y otras especies van

abarcando ya importantes extensiones de terreno y los entendidos en la materia les auguran un importante desarrollo y porvenir, que se facilita por el crecimiento del nivel de vida de la sociedad de consumo actual, que utiliza constantemente la flor como regalo y como motivo de ornamentación en toda clase de construcciones habitadas por el hombre.

Debe destacarse, como cultivo singular, el de La Geria, en Lanzarote, donde en suelos de arenas volcánicas muy recientes, y en condiciones de auténtica artesanía campesina se protegen las vides contra el viento sahariano, que permiten después la elaboración de caldos muy apreciados por sus consumidores.

#### Enseñanza Agrícola

En la ciudad de La Laguna, capital universitaria del archipiélago, existe una escuela denominada tradicionalmente de Peritos Agrícolas, hoy Ingenieros técnicos de esa especialidad. En ella han cursado sus estudios muchos de los hombres que hoy desempeñan tareas importantes en el campo agrario de las islas.

El Servicio de Extensión Agraria, dependiente del Ministerio de Agricultura, está realizando, de unos años a esta parte, una encomiable tarea, cuyos frutos comienzan a percibirse entre los agricultores jóvenes.

Por último, los Cabildos Insulares de las dos capitales de provincia tienen a su cargo Escuelas de capataces agrícolas, donde se imparten enseñanzas teó-

rico-prácticas a los mandos intermedios de las empresas agrícolas.

Sería deseable que el agricultor medio utilizara cuantos medios de enseñanza existen actualmente y los que pueden y deben crearse en el futuro para permitir a la agricultura modernizarse y adaptarse al reto de los tiempos actuales. Singularmente, la especialización en cultivos hidropónicos—en cuyo renglón está realizando una encomiable labor los Servicios Agrícolas de las Cajas de Ahorro del archipiélago—, en invernadero, el cultivo de frutos tropicales, de flores y de otras especies que se adaptan bien a nuestro clima, serían metas en las que no debe fallar el esfuerzo y el tesón de todos.

#### Dependencia exterior

El archipiélago condiciona su agricultura de manera tal que la misma depende, fundamentalmente, para subsistir de su proyección exterior. La agricultura de Canarias, en una palabra, ha sido siempre una agricultura de exportación. La caña de azúcar, la vid, la cochinilla, el plátano, el tomate, la patata y todos los frutos de nuestra tierra se han producido, mejorado, intensificado, por y para la exportación. Con independencia de las circunstancias exteriores, tal vez ha fallado, en muchas ocasiones, la falta de espíritu cooperativista del agricultor de las islas. Aun así ha creado, en todas las épocas, sus propios canales de comercialización y ha intentado, en los más lejanos países, personarse directamente para vigilar la recepción de sus frutos, examinar el mercado, incrementar sus ventas.



## Abastecimiento interior

Como contrapartida, los medios de subsistencia, en su mayor parte, y en lo que se refiere a los elementos indispensables de la dieta humana, ha tenido que importarlos, porque la agricultura de la tierra no era suficiente para una población en constante crecimiento.

Puede asegurarse que la prosperidad de las islas se debe a la actividad agrícola—la industria es incipiente, en líneas generales, y el turismo, ya importante, todavía se halla en vías de consolidación—, pero es, gracias a los procedimientos, los cuidados para el mantenimiento de la producción y mil otros factores que entran en juego y que tienen un carácter tal que su referida agricultura puede titularse «cultivo industrial».

En las dos producciones fundamentales de la agricultura de las islas, el plátano y el tomate, el archipiélago se autoabastece, sin perjuicio de destinar la mayor y mejor parte de lo producido a los mercados del exterior: el tomate, al extranjero, y el plátano, en los últimos años, principalmente al mercado peninsular.

Las almendras, las judías verdes, los pimientos, pepinos, zanahorias, calabacines, berenjenas, aguacates, ajos, guisantes, batatas, ñames y otros productos abastecen las necesidades de la dieta del archipiélago. Las almendras, judías, calabacines y aguacates tienen su reflejo, además, en la exportación, aunque todavía su importancia económica de cambio sea de poca envergadura.

Aparte de estos cultivos, que se reflejan en la exportación, hay otros muchos que sólo tienen consumo local y que, en general, son deficitarios, por lo que hay que importarlos para enjugar su escasez. Tales son: cebada, trigo y maíz, entre los cereales; lentejas y garbanzos, entre las legumbres, y entre los frutales, la higuera, naranjo, manzanos y otros.

Debemos destacar aquí la encomiable tarea de repoblación forestal que se ha venido realizando durante los últimos años, singularmente por lo que respecta a la ampliación de los antiguos y reducidos núcleos de bosques de pinos canarios. De todos es conocida la inmejorable calidad de la «tea», madera empapada en resina que se extrae de los troncos de los viejos pinos canarios. De los mismos pinos, se utiliza la llamada «pinocha», agujas del pino que se utiliza en el empaquetado de frutos.

## LAS AGUAS

En cierta ocasión, un ingeniero de minas, funcionario del Estado en las islas, tuvo la feliz ocurrencia de definir la siguiente frase: «la riqueza más sólida de las islas, es un líquido: el "agua"».

La especial configuración de las islas, sin manantiales permanentes, ni corrientes de agua fluidas, ha hecho, desde siempre, que el hombre isleño, el de todas las islas, haya precisado realizar ingentes labores en la búsqueda y captación de aguas. Unas veces por los pozos, en vertical—caso típico de Gran



Canaria—, y otras por las galerías, en horizontal—como ocurre en Tenerife—, el hombre, siempre, horadando la tierra ha ido en pos del agua que, a través de la condensación de la zona de nubes, casi permanente en el archipiélago, era detectada tras ímprobos esfuerzos, siempre más fructíferos en la zona Norte de las islas, con aguas de buena calidad, limpias y cristalinas, y más azarosas y difíciles en la vertiente Sur, con aguas salobres y de escasa calidad en líneas generales. Labor complementaria de esa captación, podríamos llamarla artificial, ha sido la ejecución de presas y embalses, algunos de cierta importancia, que recogieron en los años de lluvia abundante los excedentes del caudal, que, a falta de las mismas presas, indefectiblemente, por sus barrancos, terminaba por morir en el mar.

En uno y otro caso, el esfuerzo económico y financiero era de tal magnitud, que salvo escasísimas excepciones habían de agruparse los hombres isleños para acometer el riesgo, siempre acechando, de fracasar en el intento. A esta idea han servido las comunidades hidráulicas, versión moderna de los viejos Heredamientos, sobre los que, incluso, se han planteado curiosas teorías y especulaciones jurídicas que han merecido, en alguna ocasión, el estudio profundo y meditado de los Tribunales de Justicia del archipiélago, e incluso del mismo Tribunal Supremo de la nación. Los Heredamientos son así de personalidad jurídica propia e independiente de sus miembros o comuneros y se entienden al servicio del agro insular, para cuya mejora y desarrollo nacieron en su etapa de constitución. Porque fundamental, el agua nació para la agricultura y no llegó a plantear, hasta tiempos bien recientes, los problemas, ahora graves, de abastecimiento a las poblaciones y

los modernos enclaves turísticos, máxime cuando los visitantes de este sector, procedentes de países de alto nivel de vida, y acostumbrados a niveles sanitarios e higiénicos de gran desarrollo, son consumidores intensísimos del preciado líquido.

Otro aspecto importante, que acapara importantes caudales de agua es el suministro de los puertos principales de las dos capitales de provincia, así como las instalaciones hoteleras que al calor del turismo, se han desarrollado.

Si a ello se une la creciente demanda de agua para usos industriales y para una agricultura en constante crecimiento, se observa que el panorama del futuro comporta un nuevo reto a la actividad investigadora y creadora del hombre de las islas. En este sentido, las primeras plantas potabilizadoras de agua del mar han sido ya instaladas en las islas de Gran Canaria, Lanzarote, y Fuerteventura, y una primera depuradora de aguas residuales, con fines agrícolas principalmente, ha sido creada, y se halla en funcionamiento en la citada isla de Gran Canaria.

Otra actividad complementaria de la mejor distribución y aprovechamiento de las aguas existentes, consiste en la canalización y conducción de las mismas desde aquellos lugares en que son abundantes, en general zona Norte de las islas, hacia aquellas otras deficitarias, como los sectores del Sur de las mismas. En este sentido, se han creado sociedades importantes que han afrontado la construcción de importantes canales, en los que se trabaja con denuedo y esfuerzo constantes.

El nivel freático de las islas está alcanzando los límites de utilización extensiva. El porvenir se presenta amenazador, aunque se cuenta en países

modernos, de peores condiciones que las islas, como los desiertos de la Palestina actual, en donde la perseverante lucha del hombre con los medios adversos, ha permitido la creación de vergeles donde antes imperaba la desolación. Canarias se encuentra, en este terreno, en una encrucijada de su desarrollo, que estamos seguros será capaz de superar con creces.

## LA GANADERIA

Las estadísticas existentes sobre el tema de la ganadería en Canarias, pecan de inexactas; incluso, en ocasiones, los datos son tan divergentes que es muy difícil concretar en cifras los datos necesarios para una aproximada realidad de la cabaña del archipiélago.

### A) Ganado vacuno

Las explotaciones de ganado vacuno y número de efectivos estarán siempre condicionadas a las posibilidades de alimentación, y de manera especial, a los recursos forrajeros necesarios para su sostenimiento normal.

En consecuencia, la producción y crianza de ganado vacuno en el archipiélago, ha estado y seguirá supeditada a las perspectivas que ofrecen los años agrícolas. En esto hay que buscar el origen de las fluctuaciones, que año tras año se vienen observando en los efectivos del censo vacuno, de los que, como es natural, dependen en gran medida la mayor o menor producción de leche y carne. La frecuencia de años secos obliga a los ganaderos a desprenderse de sus reses ante la imposibilidad de poder alimentarlas racionalmente. Esta contingencia, demasiado frecuente, produce un desfase entre oferta y demanda, donde el ganadero lleva siempre la peor parte. El problema alimenticio se ha paliado en gran medida con la utilización de los llamados piensos compuestos, de los que existe, actualmente, una gran variedad y clases.

Algunos especialistas estiman que el futuro de la ganadería puede ser esperanzador a condición de que se especialice el personal encargado a su cuidado y asistencia y se realice importaciones de ganado selecto, como ya viene ejecutándose, con los que se alcanzarían mayores niveles de producción y mejores rendimientos económicos.

Téngase en cuenta que la subida del nivel de vida y la afluencia de las grandes masas turísticas, van reclamando, con mayor intensidad cada día, la existencia y oferta de grandes cantidades de carnes, sobre todo de las llamadas «blandas»—tipo «ternera de Ávila», que alcanzan precios muy remuneradores y que pueden hacer deseable y explotable, con sentido comercial, de cabezas de ganado para el sacrificio y venta. Con ello se puede crear, y de hecho se está realizando ya, un renglón importante de actividad ganadera, que permita a un sector importante de la economía regional dar el salto adelante de una ganadería, la de antaño, mero cooperadora de la agricultura—en el sentido de pro-

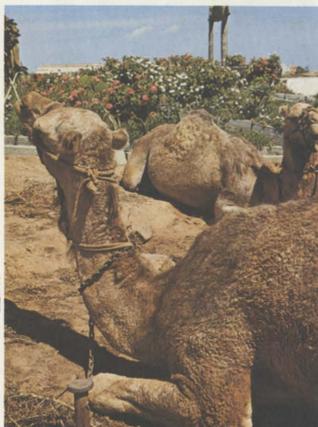
ductora de trabajo, leche y estiércol— a una actividad empresarial de sentido y orientación modernos.

Se realiza por los organismos oficiales competentes una intensa labor de adoctrinamiento y orientación de los ganaderos, que puede provocar, en un futuro no lejano, una esperanzadora y remunerable actividad económica.

### B) Ganado porcino

El incremento de la ganadería porcina en el archipiélago ha sido espectacular. Puede decirse que, en el período de tres años, se han duplicado el número de cerdos, de los que puede calcularse la cifra de unos 40 a 45.000 en todas las islas para el año 1970.

Estas expansiones se explican por el aumento de consumo de esta clase de carne procurada por la elevación del nivel de vida, mayor poder adquisitivo del público consumidor y mejores precios al ganadero.



### C) Ganadería avícola

La evolución experimentada en el sector de la avicultura es el más espectacular en todo lo referente a ganadería. Su situación actual permite abastecer con absoluta garantía a todo el mercado del archipiélago, permitiéndose, incluso, la remisión de importantes partidas a los cercanos territorios africanos y a las «invisibles» exportaciones que se ejecutan en la zona de nuestros puertos.

El tipo de explotación se puede considerar de tipo medio, sin tomar en cuenta alguna gran instalación de reciente fábrica.

El sistema para la explotación es de tipo mixto, es decir, suelo y batería, por mitades aproximadamente. Las instalaciones se han ido mejorando técnicamente, alcanzando en la actualidad un nivel aceptable.

Las inversiones en avicultura han sido fundamentalmente de tipo privado, lo que ha acarreado, en ocasiones, la falta de financiación y de apoyo oficial, obser-

vándose, incluso, la necesidad de la instalación de un laboratorio técnico en tal sentido.

La comercialización del huevo se ha realizado a través de Cooperativas y grupos de avicultores.

Se han realizado estudios para la instalación de un matadero automatizado para el sacrificio de aves, dotado de los frigoríficos correspondientes.

Los avicultores son, en general, partidarios de la libertad de comercio de sus productos.

Sin unos datos exactos de tipo estadístico, puede pensarse en más del millón y medio de aves que existían en el archipiélago en el año de 1970, con una producción diaria de huevos del orden aproximado de los 800.000.

### D) Ganado lanar y cabrío

Del primero se ha producido una regresión o descenso, mientras del segundo se ha experimentado un ligero aumento. En ambos casos se estima que para el futuro no se experimentarán aumentos importantes, debido principalmente a la extensión de los cultivos agrícolas y al avance, constante y seguro, de la repoblación forestal.

### E) Previsiones de futuro

El primer obstáculo que impide el desarrollo ganadero es la pobreza de inversiones estatales programadas y la escasez de auxilio y créditos a la ganadería.

En líneas generales, la iniciativa privada, conforme con sus características, efectúa sus inversiones en aquellos sectores en que existe un aliciente económico, una rentabilidad más o menos segura y una cierta garantía de continuidad en el futuro.

De acuerdo con esta línea de comportamiento, en los sectores de ganadería porcina y de explotaciones avícolas se observa el crecimiento progresivo, síntoma indudable de la rentabilidad existente y de las posibilidades de desarrollo.

Todavía, por necesidades primordialmente agrícolas, fundamentalmente para las explotaciones plantereras, el agricultor sigue conservando ganado vacuno como productor de estiércol o abono orgánico, aunque con la absoluta seguridad de su escasa o nula rentabilidad económica como productor de leche y carne.

A base de la importación, ya relacionada, de ganado vacuno selecto, capaz de producir elevados rendimientos y con la creación de suficientes recursos alimenticios para el mismo, podría lograrse superar el reto del abastecimiento de una población en constante aumento y necesitado, como es natural, de alimentos tan indispensables como los que produce el ganado de este sector.

Los técnicos sostienen que, a través de una disminución de los costos y una elevación del precio de venta, podría conseguirse la estabilización del sector ganadero, indispensable para el porvenir de la religión.



#### VOLUMEN DE PRODUCCION EN AGRICULTURA Y VALOR DE LA MISMA EN LA PROVINCIA DE LAS PALMAS

PRODUCTOS	1970		1971	
	Producción Tm.	Valor (millones de pesetas)	Producción Tm.	Valor (millones de pesetas)
Plátanos . . . . .	155.000	1.475.000	160.000	1.500.000
Tomates . . . . .	150.000	675.000	150.000	700.000
Patatas . . . . .	19.000	150.000	19.000	150.000
Hortalizas invernales . .	14.000	250.000	15.000	300.000
Flores y plantas . . . .	350	35.000	375	40.000

Fuente: Comisión de Canarias del II Plan de Desarrollo.

#### MERCADO DE PRODUCTOS EN LA PROVINCIA DE LAS PALMAS (En toneladas)

PRODUCTOS	1968		1969		1970		1971	
	Interior	Exterior	Interior	Exterior	Interior	Exterior	Interior	Exterior
Plátanos . . . . .	10.000	140.000	10.000	140.000	11.000	144.000	12.000	148.000
Tomates . . . . .	10.000	120.000	10.000	120.000	10.000	120.000	10.000	120.000
Patatas . . . . .	3.000	17.000	3.000	17.000	3.000	16.000	3.000	16.000
Hortalizas inv. . . . .	1.000	11.000	1.000	12.000	1.000	13.000	1.000	14.000
Flores y plantas . . . .	100	200	100	200	110	240	115	260

Fuente: Comisión de Canarias del II Plan de Desarrollo.

#### EVOLUCIÓN DE LOS CENSOS GANADEROS EN CANARIAS

Años	Vacuno	Lanar	Cabrió	Porcino	Caballar	Mular	Gallinas	Conejos
1960. . .	71.728	24.511	164.586	5.390	2.680	2.003	527.068	50.018
1961. . .	68.603	22.853	163.509	37.800	1.414	3.651	951.943	106.519
1962. . .	61.553	26.816	155.106	22.331	1.348	3.813	996.969	90.194
1964. . .	57.015	32.942	156.203	23.456	2.029	4.157	1.059.679	85.458
1965. . .	65.853	35.184	144.968	57.047	1.921	4.853	1.023.354	127.451
1966. . .	58.837	29.561	159.578	32.090	3.350	2.839	1.345.836	150.368
1967. . .	54.245	37.370	166.276	34.775	1.883	2.686	1.271.117	94.836

Fuente: Censo de la Ganadería española.

Comisión de Canarias del II Plan de Desarrollo.

#### LA PESCA EN CANARIAS

Las costas canarias son, en líneas generales acantiladas y carecen de abrigos apropiados para la navegación, lo que hace difícil la instalación de puertos y embarcaderos.

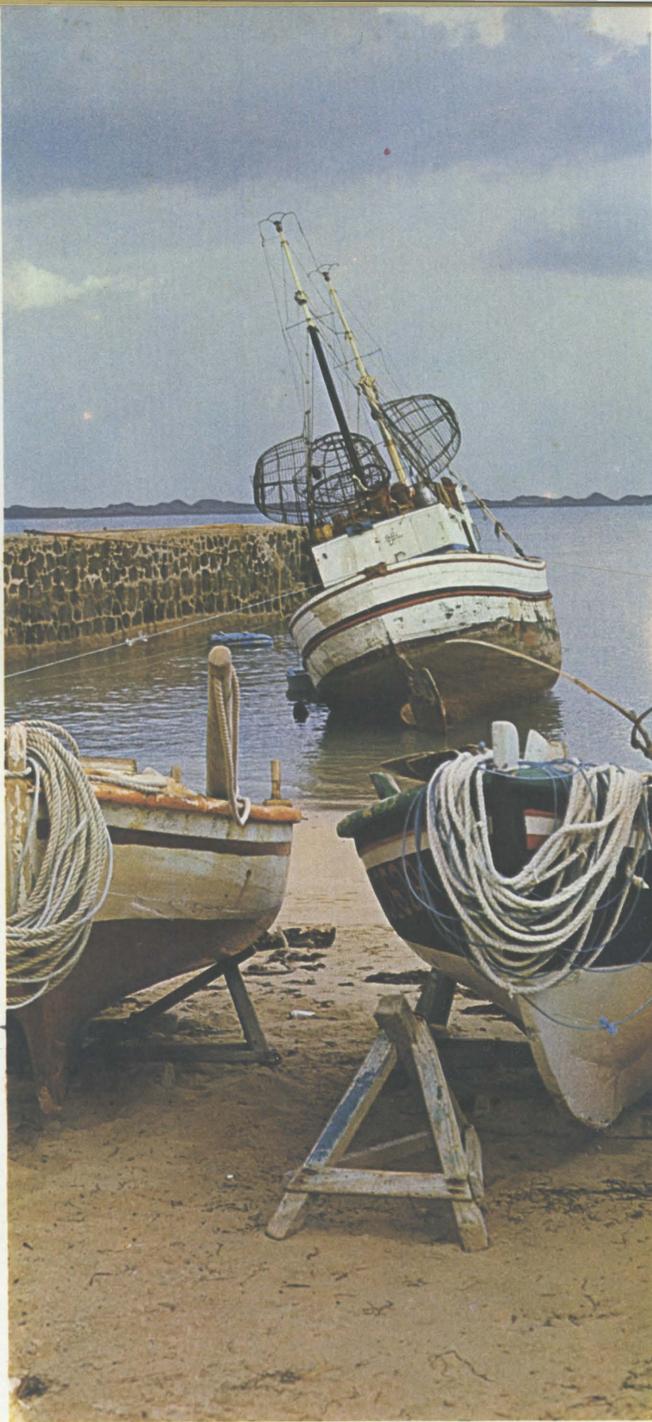
La extensión de las mismas alcanza los 1.250 kilómetros, de los cuales, las enfrentadas al Norte y al Oeste son de muy difícil acceso, sin apenas playas, mientras que las del Sur y las del Este son algo más propicias y cuentan con algunas ensenadas: sin embargo, tampoco estas últimas cuentan con defensas para los embates de los tiempos del Sur y de Levante.

Entre unas y otras islas hay abismos marinos que alcanzan profundidades superiores a los tres mil metros: (3 Kms.) de profundidad. Los fondos son de rocas de la lava, con muchos cráteres, que hacen imposible la pesca de arrastre. En estos fondos habitan más de 350 especies de peces, algo insólito en otros lugares o parajes del Atlántico.

En el mar que rodea a las islas, por sus condiciones específicas—influencia de las corrientes, salinidad y temperatura de las aguas, mezcla de mares distintos y otras características—, existe una gran riqueza pesquera, que, principalmente, se encuentran por debajo, y aún más, de los doscientos metros de profundidad.

#### Dónde se pesca

Los caladeros no se encuentran en las islas. Donde hace más de tres siglos los pescadores canarios de altura encaminan al derrotero de sus buques es al cercano banco sahariano, distante sólo 115 kilómetros de la isla de Fuerteventura,



del que se nutre algo así como el setenta y cinco por ciento de la pesca total de la región.

La pesca entre las islas, sin embargo, es labor de artesanos y se dedica fundamentalmente al suministro de pescado fresco al mercado de las poblaciones y capitales costeras del archipiélago. Esa pesca entre islas es arcaica y poco rentable, empleándose incluso los métodos de captación que trajeron los primeros españoles llegados a estas tierras, hasta hace escasamente 50 años en que comenzaron a usarse las «trañas» para la pesca de sardinas y chicharros.

Las embarcaciones que se emplean, salvo un porcentaje reducido de mayor porte, son pequeñas, abiertas y con escaso instrumental y menaje, ocupadas por 2-3 tripulantes y con escasa autonomía y posibilidades de alejarse del litoral.

La flota pesquera del archipiélago está compuesta por 2.800 embarcaciones, con 42.000 toneladas, aproximadamente, y, de aquel número, 1.840 barcos pescan en el litoral de las islas, y los 440 restantes lo hacen en el banco sahariano.

Los hombres que trabajan en el mar rondan los 9.000, y otros 3.500 aproximadamente lo hacen en la industria y el comercio derivados de la pesca. Las familias con tradición marinera de muchas de las islas han dejado el mar y trabajan en los muelles o embarcan en buques mercantes nacionales o extranjeros. Los que todavía, a ratos libres, salen a la mar, lo hacen a parajes cercanos con un trabajo, al menos momentáneamente, más remunerado, tranquilo y menos peligroso.

Las cifras de pesca eran de 30.000 toneladas para la provincia de Tenerife, y de 175.000 toneladas para la de Las Palmas.

Los 1.250 kilómetros de perímetro de las islas no dan más de sí. Es preciso regular las pescas hasta los 100 metros, porque el problema de sobrepesca o pesca excesiva es gravísimo, y mientras algunas especies casi han desaparecido, otras se hallan en trance de desaparición. Se impone, entonces, calar las artes a mayor profundidad, donde las especies no han sido explotadas y donde la abundancia de especies de gran valor alimenticio compensarían, con mucho, el déficit de los primeros 100 metros.

Pero, para todo ello, sería preciso cambiar el tipo de las embarcaciones, las artes pesqueras y hasta la mentalidad del pescador, a través de una preparación profesional adecuada.

De esta mentalización, no podrían estar ajenos los hombres de empresa, la opinión pública del archipiélago y todas aquellas personas que observan, con inquietud, el porvenir económico-social de las islas.

Es tema bien sabido que las islas no son ricas en productos minerales y que sus tierras de cultivo son poco extensas. Aún no se conoce, razonablemente, cuáles son las posibilidades geológicas, botánicas o zoológicas del archipiélago.

Toda la industrialización que se intenta ha de comenzar sobre unas bases de disponibilidad, segura y permanente, de elementos primarios de transforma-

ción. Aquí, en las islas, las materias primas están lejos y la realidad de nuestro desarrollo químico, artesano y técnico es bajo.

Por otra parte, la población aumenta con un índice que encabeza la media nacional.

Cuando se medita profundamente en estos problemas, cuando se piensa en la inquietante y agobiadora realidad, una mirada hacia el mar que nos circunda, tranquiliza el ánimo y abre las puertas a la esperanza.

Las islas, dice el profesor García Cabrera, profundo conocedor de estos temas, «deben ser como inmensas factorías pesqueras en medio del Atlántico».

Durante centenares de años ha estado ahí, cerca, al lado, la inmensa riqueza de las aguas marinas canario-saharianas. Los que creían saber el problema, afirmaban que las posibilidades del mar estaban casi agotadas. Pero...del otro lado del mar, llegaron los japoneses y en menos de cinco años han reunido una flota superior, tres veces, a la insular, con un rendimiento diez veces superior. Luego, pesqueros del Norte de Europa, del Mediterráneo medio y oriental, cubanos, coreanos y rusos y de otras muchas nacionalidades, vinieron para realizar pescas fabulosas (¿milagrosas?).

El mar, sus derroteros, sus fondos y sus posibilidades, pueden ser, lo son, sin duda, un reto al esfuerzo, a la labor perseverante y audaz del pueblo canario. Sólo hace falta tomar conciencia de aquellas posibilidades, dotar, crear y potenciar los centros de investigación y de estudio precisos, y no dejarnos vencer por el desaliento. Cerca, muy cerca, se encuentra un importante renglón de la industrialización del archipiélago.

#### Zonas de pesca

Tradicionalmente, los pescadores canarios han realizado sus capturas en el litoral de sus propias islas, cuando ejecutan su actividad con barcos de pequeño tonelaje, y en el banco sahariano, para la mayor y mejor parte de su flota. En los últimos años, la flota pesquera congeladora ha extendido sus capturas al banco sudafriicano.

La pesca de arrastre tiene escasa proyección en el litoral del archipiélago, debido a la profundidad extraordinaria del mar que la rodea; más de 500 metros, no es extraño encontrar a dos millas del rompiente de sus costas.

Las islas orientales, provincia de Las Palmas, son las que presentan mayor superficie submarina, apta para la vida de las grandes masas piscícolas, siendo de todas las islas la de Lanzarote la más afortunada y, por consiguiente, la primera de las islas en riqueza pesquera de todo el archipiélago.

Por lo que respecta al banco sahariano, la zona más frecuentada por los pesqueros canarios es muy amplia, extendiéndose desde cabo Guir, en Marruecos, hasta cabo Mirik, en Mauritania. Dentro de esta extensa franja, existen ciertas zonas particulares singularmente codiciadas, como lo son las bahías de Agadir y del Galgo.

La plataforma del litoral africano es formidable, pudiéndose calcular en 50

#### PRODUCCIÓN PESQUERA DEL BANCO SAHARIANO (En toneladas)

1962 . . . . .	700.000
1963 . . . . .	835.000
1964 . . . . .	965.000
1965 . . . . .	1.203.000
1966 . . . . .	1.142.500

Fuente: Comisión de Canarias del II Plan de Desarrollo.

#### VALOR DE LAS CANTIDADES DESEMBARCADAS (En millones de pesetas)

Años	Tenerife	Las Palmas	Totales
1962 . . . . .	62,65	461,05	523,70
1963 . . . . .	78,29	464,39	542,68
1964 . . . . .	77,00	503,75	580,75
1965 . . . . .	98,08	898,25	996,33
1966 . . . . .	120,42	1.015,79	1.136,21

Fuente: Comisión de Canarias del II Plan de Desarrollo.



kilómetros de superficie submarina por kilómetro de costa. Ello hace que la riqueza pesquera sea fabulosa.

#### Flota pesquera

La mayor parte de la flota pesquera canaria era muy antigua. De ella, casi un 70 % tenía cascos de madera. En los últimos años, se ha realizado una intensa labor de renovación de la flota, mediante el desguace de las unidades más viejas y su sustitución por barcos de mayor tonelaje y mejores condiciones técnicas y de navegabilidad.

Los veleros y motoveleros, en su mayor parte, han paralizado su actividad, por resultar antieconómica su explotación.

#### El aspecto humano

En 1965 habían ocupados en la flota pesquera canaria 6.282 trabajadores. Se observa una paulatina disminución del censo, debido, entre otras causas, a las siguientes: el riesgo y sacrificio que imponen la vida a bordo, con las indiscutibles privaciones de orden familiar; las

naturales ventajas de expansión y comodidad que la moderna sociedad pone a disposición de sus miembros; la falta de vocación marinera en las nuevas generaciones.

Por ello, en los últimos años, la Escuela Náutica de Santa Cruz de Tenerife, las Escuelas de Formación Náutica pesquera, de las principales islas, y, sobre todo, la labor loable, por todos los conceptos del Instituto social de la Marina, han hecho que se inicie un importante salto adelante en la formación del espíritu y el caudal de enseñanzas técnicas de los hombres dedicados a este sector, que reciben, por otro lado, el acicate de la presencia en nuestras aguas de pesqueros de casi todas las nacionalidades.

En estos últimos tiempos, se ha insistido mucho en la creación y dotación de un Centro de enseñanza superior pesquera en las islas, una Universidad nacional de la pesca, que recoja el reto que, para las islas, supone la cercanía del rico banco sahariano y la posibilidad de crear una potente industria de este sector.

## LOS MONTES

El desarrollo de la repoblación forestal es un problema importante en Canarias, dados sus escasos recursos hídricos. Las plantaciones forestales frenan la erosión de los terrenos, factor de decisiva importancia, dada la torrencialidad de las lluvias y las fuertes pendientes, impidiendo así que la tierra vegetal—otro recurso escaso en el archipiélago—se pierda al ser erosionada. Evitan también las repoblaciones, el que los embalses y estanques construídos se llenen de barro y tierra.

Pero además del influjo que tiene en la regulación de las aguas superficiales, el arbolado tiene una gran influencia en las aguas subterráneas, y especialmente en Canarias, dada la orografía del terreno y los vientos alisios, causantes ambos de la formación de tan conocidas zonas de brumas o nieblas, masas de vapor de agua en suspensión mecánica en la atmósfera, que sólo precisan de superficies de contacto—como son los bosques—para convertirse en auténticas precipitaciones, conocidas con el nombre de «horizontales». Estas precipitaciones, dentro de la masa de arbolado, dada también la más baja temperatura de dichas masas arbóreas, produce un 200 por 100 más de lluvia que las normales.

De todo ello se deduce que el bosque, además de ir contra la erosión, lejos de exigir un tributo de agua, es realmente mayor aportador de la misma. El arbolado es, pues, desde el punto de vista económico-público, un factor altamente beneficioso. Desde el punto de vista económico-privado, el arbolado trae como consecuencia otros beneficios económicos, obtenidos de su explotación: maderas, leña, brosas, y no podemos olvidar las resinas, hasta la actualidad poco explotadas en el archipiélago.

El problema de repoblación forestal, acometido por parte del Estado, se encuentra con grandes dificultades a la hora de invertir en repoblación de aquellos terrenos que no son de su propiedad, o de la propiedad de las corporaciones insulares o Cabildos. Todo es debido al artículo 51 de la Ley de Montes. El mencionado artículo, determina que los propietarios de montes particulares, cuya extensión sea inferior a diez hectáreas, estarán exentos de cuanto se establezca en materia de repoblación obligatoria. Dado el hecho del minifundio, o pequeñas propiedades en ambas provincias, en aquellas zonas necesitadas de repoblación forestal, ello imposibilita que dicha repoblación lleve el ritmo necesario. Los propietarios de dichos minifundios, a veces con falta injustificada de colaboración; otras, con imposibilidades sociales, producidas por el sistema de laboreo de dichas tierras y cultivo de las mismas, con bajas pero necesarias rentas temporales, no permiten el desarrollo normal de dicha campaña de repoblación.

Una solución a largo tiempo será la emigración de dicha mano de obra agrícola, al ser ya las tareas totalmente improductivas, por el lado del problema

### PESCA: CANTIDADES DESEMBARCADAS (En Tm)

Años	Tenerife	Las Palmas	Totales
1962 . . . . .	15.789	145.782	161.571
1963 . . . . .	17.684	127.255	144.939
1964 . . . . .	17.018	125.912	142.930
1965 . . . . .	18.343	148.660	162.003
1966 . . . . .	20.005	159.494	179.499

Fuente: Comisión de Canarias del II Plan de Desarrollo.

### SUPERFICIES FORESTALES DE LA PROVINCIA DE LAS PALMAS (En hectáreas)

I. De utilidad pública:				
a) Del Estado. . . .	6.794	—	2.763	9.557
b) De Entidades. . .	250	—	482	732
II. De régimen privado:				
a) Del Estado. . . .	434	—	530	964
b) De Entidades. . .	1.103	—	3.793	4.896
c) De particulares. .	3.076	862	18.559	22.497
Totales . . . . .	11.657	862	26.127	38.646

Fuente: Comisión de Canarias del II Plan de Desarrollo.

### SUPERFICIES FORESTALES DE LA PROVINCIA DE S.TA CRUZ DE TENERIFE (En hectáreas)

	Por forma de masas				Por régimen de propiedad			
	Alto	Medio	Bajo	Matorral y pastos	Cultivo	Estado	Municipios y Cabildos	Particulares
Tenerife. . . . .	33.260	—	8.207	27.932	—	1.546	54.853	13.000
Las Palmas. . . . .	13.925	—	8.114	3.759	1.100	—	18.048	8.850
Goмера. . . . .	1.304	—	4.858	300	—	—	4.162	2.300
Hierro . . . . .	1.865	—	3.377	850	—	—	5.242	850
Totales . . . . .	50.354	—	24.766	32.841	1.100	1.546	82.305	52.000

Fuente: Comisión de Canarias del II Plan de Desarrollo.

social y por la parte económica, la expropiación forzosa de los dueños de las fincas, por parte de los Cabildos, ya

que algunos intentos de compra de dichas fincas, se han visto frenados por los injustificados precios solicitados.



## FLORA CANARIA

Las Islas Canarias, aisladas por la barrera marina de toda corriente de inmigración desde la mitad del Terciario, ofrecía, y aún ofrece, un caudal florístico realmente interesante. La sucesión de climas variados a causa de sus bruscos taludes, con numerosísimos microclimas, ha dado origen a diferentes estratos vegetales.

El archipiélago canario es tierra donde han podido conservarse desde tiempos remotos, géneros y especies vegetales que, en otros puntos del planeta, han desaparecido o se encuentran en estado fósil, enterrados entre capas geológicas y antiguas.

Posteriormente, en los siglos XIV y XV, con la aparición de las arribadas de los hombres europeos, éstos aportan nuevas especies, que se aclimatan perfectamente.

Entre las especies que se encuentran fósiles, en lugares de Europa, en períodos del Plioceno y Mioceno, son el *drago*, *lauvel*, *til*, *marmolán* y *adorno*, todos ellos vivientes hoy en día en la flora de las islas.

Muchos botánicos ven en el Sur de Europa, en el Terciario, parte de esta flora que hoy en día existe en Canarias.

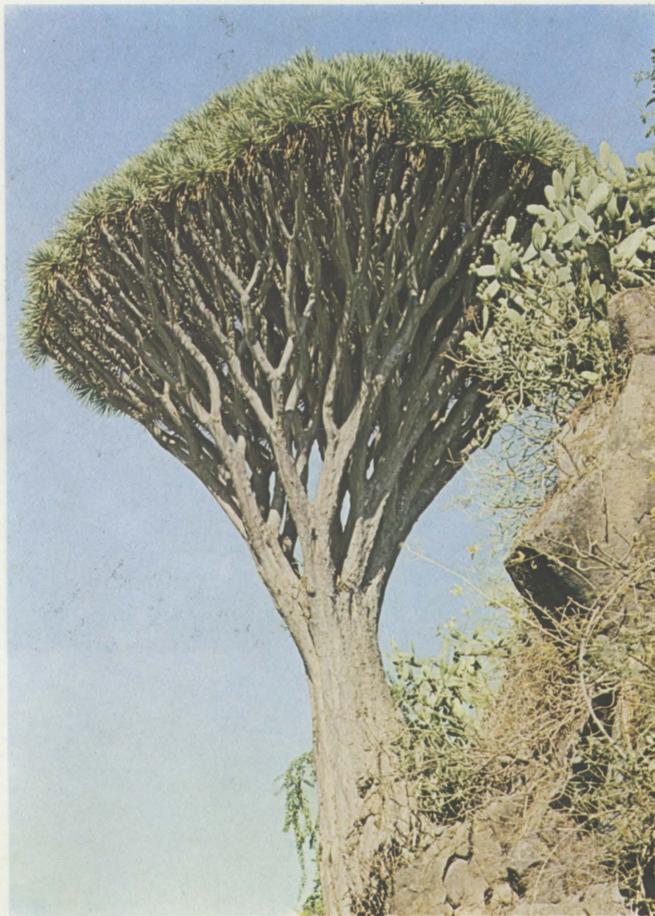
Pero también en las Islas Canarias se han introducido floras procedentes de Asia y América. Ello se debió a la existencia del Jardín de Aclimatación de Plantas de la Orotava, Jardín creado en 1788, a iniciativa del señor don Alonso de Nava Grimón, y por orden de Carlos III, cuya finalidad era la germinación y desarrollo de «diversas plantas exquisitas», por considerar que el clima y temperamento de las Islas Canarias es más análogo al de los parajes nativos de dichas plantas. La finalidad de dichos jardines era aclimatar las plantas de otras regiones, para ser luego trasladadas a los Reales Jardines de Madrid y Aranjuez. Gran parte de estas plantas se esparcieron pronto por los jardines privados y públicos del archipiélago, y las mejores adaptadas se esparcieron por todas partes, ofreciendo gran resistencia a la extirpación.

Dentro de estos tipos de plantas, podemos citar: *amor seco*, *tabaibillas*, *hediondos*, *beleño*, *santas noches*, *tumeras*, *malvastartago*, *cardos*, *amapolas*, *hibiscus*, *alhelies*, *adelfas*, *don Diego de noche*, *buganvillas*, *flor de Pascua* y *yucas*.

Introducidas también están muchas especies arbóreas: *higueras*, *perales*, *manzanos*, *nispereros*, *granados*, *membrillos*, *nogales*, *almendros*, *navanjos*, *melocotoneros*, *albaricoqueros*, *ciruelos*, y aun *olivos*; el *acebuche* u olivo salvaje ha llegado a crecer espontáneo en zonas de duras condiciones del suelo. Igualmente se pueden citar, ya a más de 500 metros de altitud, otros árboles como *castaño*, *algarrobo*, *alcornoque*, *eucalipto* y el *moral*.

Entre los de tipo ornamental de jardines, podemos encontrar: *jacarandas*, *laurales de India*, *pimenteros*, *cipreses*, *acacias*, *cedros*, *álamos blancos*, *alaucarias*, *magnolias*, *pálmeras*.

Otro tipo de frutales tropicales, como *papayas*, *mangos*, *aguacates* y *caféos*.



Muchas otras especies, todas exóticas, pero de alto valor estético, ocupan un lugar importante en la flora ornamental de las islas. Las condiciones variadas del clima han permitido las diferentes aclimataciones de tan variadas especies, que se pueden citar de 480, exclusivas del archipiélago canario, y otras 83 especies, que son comunes con los archipiélagos de las islas de Cabo Verde, Islas Salvajes, Azores y Madeira.

### Distribución de la flora por zonas climáticas

1.º *Zona marítima y purpurarios*: Corresponden a las zonas desérticas y acantilados marinos, y tienen una similitud con la flora africana. Podemos citar, entre ellas: el *cosco*, la *barrilla*, la *aulaga*, el *cardón*, el *salado moro*, el *tarajal*, las

*tabaibas*, la *uva de guanche*, la *siempreviva*, el *drago*. De este último, hablan las leyendas populares, que fue utilizado por los guanches para embalsamar sus muertos aunque es cosa todavía no comprobada. Por último, nos queda que citar, entre otros, al *taginaste* y la *palma canaria*, de la que se extrae miel.

2.º *Zona de la Laurisilvia y el Fayalbrezal*: Situándonos ya a una altitud de unos 800 metros sobre el nivel del mar, nos encontramos este estrato vegetal. Está adaptada a un clima húmedo y brumoso, con períodos de insolación y persistente sequedad atmosférica. En esta zona encontramos: el *lauvel*, *palo blanco*, el *viñatigo*, el *acevño*, el *til*, *naranzo silvestre*, *madroñero* y el *culantrillo*.

3.º *Zona del Pinar y del Escobón*: Esta zona puede llegar hasta los 1.700



## TIPISMO EN EL COMER CANARIO

La continuada convivencia durante los cerca de cien años que duró la conquista de las Islas Canarias, con los altos y bajos de paz y guerra, normales en esta clase de acciones y con anterioridad a ésta, las diferentes expediciones que llegaron a ellas, de cuya existencia ya se tenía conocimiento desde muy antiguo, han originado una gran confusión en el conocimiento de la cocina aborígen de las islas.

Los conquistadores encontraron en Canarias una culinaria casi a la altura de la de los pueblos que habían tenido mayor y más constante relación con el mundo exterior, lo que hace suponer que en ese lapso oscuro de nuestra historia, desde los siglos III y IV hasta el XIV, en que tuvieron lugar las últimas expediciones de que se tiene conocimiento, debieron de haber muchas otras que, por falta de una segura constancia, no ha podido recoger la Historia.

Varias de éstas, anteriores a la conquista y concretamente las efectuadas en 1312 por el navegante Laziloto Maloxello, que dio nombre a Lanzarote, la llevada a efecto por catalanes y mallorquines en 1342, la patrocinada por don Luis de la Cerda en 1345 y la del Obispo Oton de Moncada en 1375, convivieron en paz con los aborígenes constando históricamente haberles enseñado a guisar sus alimentos. Esta última expedición dice «que encontró navegantes aragoneses que, huyendo de piratas, habían arribado a aquellas islas y convivido con los naturales y que, incluso, habían enseñado a guisar a los habitantes de algunas de aquellas islas».

No es, pues, de extrañar que los conquistadores se sorprendieran al encontrar en el país un pueblo que con sus alimentos propios condimentaban ya guisos con sabores aceptables a sus paladares, que conocía naturalmente el fuego, que tenía una alfarería, primitiva, pero capaz de desarrollar las funciones necesarias para usos culinarios y que además disponía de una serie de productos suficientes para crear una rudimentaria cocina.

Estos elementos cocinables con que contaban lo constituían: carnes de cordero, cerdo y cabra, que al decir de Bethencourt eran mejores que las de Francia y que eran generales en todas las islas. Las comían guisadas en leche o fritas, tenían tocino, manteca y disponían de otras grasas.

Se hacían fritos con oveja y perrillos castrados, carnes secas curadas al sol o al humo, palomas, pardelas fritas en su aceite y otras aves.

Hacían pan. Con leche hacían queso. Tenían pescados y mariscos, de los que había gran abundancia; poseían redes y útiles para pescar, abundaban las abejas, por existir gran cantidad de colmenas, cuya miel mezclaban con el gofio, haciendo una especie de pan. Con la harina tostada y molida hacían el gofio. Poseían trigo, cebada, habas y otra gran variedad de semillas.

metros. El dominante en este terreno es el *pino canario*, que puede llegar hasta 60 metros de altitud cuando se encuentra en solitario, y hasta 30 metros cuando se encuentra en grupos. Posee tres acículas, en lugar de dos, y tiene más afinidades con pinos americanos y asiáticos que con los europeos, y su difusión quedó relegada a Canarias, hasta hace pocos años que se ha extendido por el mundo. Dentro de los pinares se dan otras especies pequeñas: *tomillo*, *jarón*, *bejeque*, *gamona* y *orégano*.

En los terrenos donde el pinar ha perdido su plaza, se desarrolla un arbolito o arbusto, denominado *escobón*, cuya altura varía de un metro a cinco, y se desarrolla en grupos densos.

4.º *Zona de la Retama y el Codeso*: Nos situamos ya en las cumbres de las islas más montañosas, a una altitud superior a los 1.800 metros. Allí encontramos como dominantes a las *retamas* y el *codesar*, que con sus colores verdés-grisáceos, dan una forma notable a este paisaje de altura. Pero dentro también de esa zona, encontramos otras especies no tan dominantes, como son: la *nepeña*, la *margarita de cumbre*, el *poiteo*, los *taginastes*, el *ahellí* y las *chahorvas*.

5.º *Zona subalpina*: Que sólo la podemos encontrar en las altitudes del Teide, se encuentra la *violeta del Teide*, la planta de organización superior que vive en la mayor altura del territorio nacional. De hojas grisáceas, se confunde e identifica con el suelo en que

viven; sólo cuando florecen sus flores azul pálido nos indican su presencia. Se han llegado a encontrar hasta 20 metros por debajo de la cúspide del Teide.

### Flora marina

Reseñemos aquí que el archipiélago canario posee una gran variedad de plantas marinas. Durante el verano, muchas de estas plantas son arrojadas por el oleaje y suelen encontrarse en las playas. Los isleños las denominan musgos, aunque en verdad no son sino algas. Se pueden considerar cuatro tipos de algas: verdes, pardas, rojas y calcáreas, siendo estas últimas las más interesantes, por sus concreciones, láminas y ramificaciones de consistencia pétreas, llegando a encontrarse hasta 29 especies distintas.



De la palmera sacaban miel, azúcar, vino, vinagre, y poseían sal.

Comían además ciertos frutos: madroños, viciacaros, moras de zarza, mocanes, dátiles, piñas de pino y calabaza, y de plantas como hongos, semillas de helechos, ñames, etc. Tenían higos frescos y secos.

Todas estas informaciones nos han llegado a través de la historia a la que la Paleontología y la Arqueología le han prestado su valioso concurso, y aún más la Biología.

En el siglo xv, en que tuvo lugar la conquista, en el mundo imperaba el asado. Se usaban aceites de oliva, de adormidera y de nuez, que eran detestables por su mala elaboración; sal, quesos frescos, manteca, azúcar, leche, harina, huevos, habas, lentejas y abundantes cebollas y ajos. Estos elementos formaban los adobos de las comidas. Las carnes corrientes eran las de vaca, cordero, cerdo, cabra, venado y aves.

Como puede verse, no hay una franca diferencia en los productos alimenticios de unos y otros, lo que indica que tuvo que haber relaciones y enseñanzas anteriores a la conquista.

Estos conocimientos culinarios mejoraron grandemente, como es natural, por los condimentos y aderezos importados, tomando ya algunos de ellos carta de naturaleza en el comer de las islas. La introducción en los guisos propios que trajeron consigo de sus pueblos, provincias o nación los que intervinieron en la conquista y que luego tuvieron que sustituir forzosamente por aquellos condimentos y aderezos existentes en el país, ya que la dificultad de todo género en las comunicaciones, les obligaba a vivir sobre el propio terreno la mayor parte del tiempo, hizo que se desvirtuaran en el fondo aquellos platos, dándoles una propia degustación, originando así con el tiempo un tipismo que aún se conserva en nuestros días. Tampoco se puede olvidar la influencia de los contactos con el pueblo árabe de la cercana costa africana, no sólo por las incursiones llevadas a efecto por ellos sobre las islas más orientales del archipiélago, sino por los «salteos o caazas» llevadas a efecto por los canarios autorizadas por el Emperador Carlos I según Cédulas Reales de 1505.

Después estos platos fueron importados a América, cuyo descubrimiento tan cerca estuvo de la conquista de Canarias «formando con lo exportado por Andalucía el comer americano», que luego con el tráfico aumentaron las comunicaciones y nos fueron devueltos, en reflejo, con muchas variaciones y nombres distintos ya americanizados y que se introdujeron, recíprocamente, en nuestro comer. También tuvo gran importancia e influencia en la cocina canaria el gran número de conventos y casas religiosas que se establecieron en las islas, con su especialización de platos y confituras. Más adelante la llegada de los ingleses, malteses y franceses, el establecimiento de fondas y casas de comidas con cocina peninsular y extranjera, fueron desvirtuando cada vez más la ya poco típica cocina canaria.

## PRÓLOGO AL RECETARIO DE CANARIAS

*Para la conservación de la vida, que es una de las leyes fundamentales de la existencia, el hombre precisa del alimento corporal, frecuente y constante. Por consiguiente, la cocina y la mesa de los pueblos, tienen una importancia destacable, no ya sólo como elemento cultural, propio de los estudiosos, cuanto como curiosidad enmarcable dentro de una enciclopedia como la nuestra.*

*Ofrecer al lector de Tierra canaria una selección de platos típicos propios de las islas, tenía que ser preocupación de quienes la han concebido y se propusieron realizarla. Contamos, para ello, con la aportación del trabajo desinteresado de un ilustre canario, cuyo nombre no estamos autorizados a revelar, pero que, en los ratos libres de su probada contribución a una profesión ilustre, quiso dejarnos para la posteridad un resumen del comer y el cocinar de los canarios.*

*La cocción de los alimentos, su fabricación y adorno, todos los entresijos del arte culinario, vienen condicionados por los recursos naturales y los productos agrícolas de la tierra. El clima determina la dieta de los humanos; la cercanía del mar, que circunda las islas, hace que los productos de aquél, tengan una singular importancia en el consumo y en el índice de las calorías que nutren al canario. Las hierbas del archipiélago, tan bien conoci-*

*das y utilizadas, sazonan de una manera singular los guisos de la tierra.*

*Aquí van, a continuación, unas cuantas recetas, no muchas, pero sí las suficientes para la preparación de varios menús. Contribuimos con ello a la actualización de algo nuestro, que no debe perderse, y a poner al alcance de nuestros cocineros y cocineras, de hombres y mujeres de Canarias, algo que es suyo, que alimentó a sus abuelos, y que puede seguir haciendo crecer a sus hijos.*

### Viejas jareadas

Se desalan y limpian y frien y, cuando estén doradas, se apartan. En el mismo aceite se doran papas cortadas, luego se frien ajos. Se agrega al pescado las papas y dos vasos de agua y se hace hervir. Los ajos fritos se machacan con unas hojas de perejil, pimienta, varias hebras de azafrán y un migajón de pan remojado; esto se deslía en el caldo del pescado; cuando esté cocido se sazona. Al empezar a hervir se retira.



### Pescado guisado con leche

Se frien tomates y cebollas bien picadas con un poco de manteca, se parte el pescado en pedazos menudos y, con leche, se pone en la sartén a guisar; se templá con toda especie, menos azafrán, y se le echa un poco de agrio y azúcar; cuando se quiera sacar se le hace el espeso con dos yemas de huevo, y si se quiere blanco se espesa con harina. Es plato bueno y de buen gusto.

### Compuesto de carne

Se hace trozos, se pone en un ganigo, se añade cebollas pequeñas enteras y cabezas de ajos enteras, tomillo, laurel, se le añade igual cantidad de vino, agua, aceite y sal.



### Estofado de carne

Se pone la posta de carne en un cazuelo y se fríe con manteca de puerco y después de dorada se rehoga con vino solo; después se pone un poco de caldo del puchero para que se vaya guisando, unas cabezas de ajo, hojas de laurel, tomillo y sus especias. También sirve para pollos y otras aves.

### Salsa para caracoles y pescado asado a la parrilla

En un mortero se machacan dos ajos grandes, y pimienta picada con sal, si no se quiere pimientos algo asados, una cucharadita de pimentón, pimiento colorado, una cucharadita de aceite. Se maja bien y se trabaja hasta que quede una pasta fina, se le añaden dos o tres tomates asados, limpios de cutis y granilla, trabájese bien y májese en iguales cantidades de aceite y vinagre (en cantidad regular), debiendo quedar una salsa fina y bien sazonada al gusto.

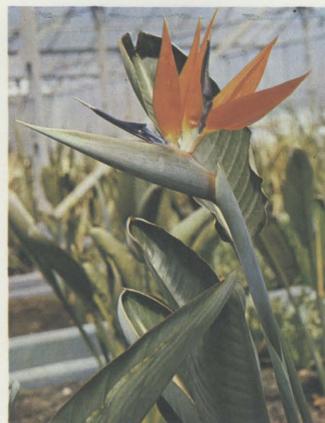


### Salsa de perejil

Se asan dos o tres tomates, se les quita el cutis y se desgranán y se majan con perejil, ajos y sal. Se maja una papa guisada y a la pasta se le va añadiendo, poco a poco, el aceite, trabájandolo bien, para que no flote; después se le añade un poco de vinagre y agua.

### Picadillo maltés

Se limpia la carne de nervios; después se pica como para albóndigas; se pone en la sartén con un poco de manteca de puerco y se dora un poquito, luego se pone caldo, pimienta negra molida y cuando hierva se le pone un poco de harina desleída en agua, un poco de manteca de vaca, al paladar, y cuando esté reposado se lleva a la mesa.



### Salsa de manzana (para carne asada)

Se pelan las manzanas, se les quita el corazón, y se hace en tajadas; se pone a cocer y cuando estén tiernas se sacan y se deshacen con una cuchara; luego se ponen en una cazuela unas hebras de azafrán tostado, un poco de agua, vino, harina y azúcar hasta que quede algo espesa.

### Delicias

Se machacan muy bien una libra de almendras, mondadas, con seis onzas de azúcar; luego que está, se amasa esta cantidad con tres huevos y un luquete de limón al gusto. Se colocan por porciones como de un mantecado y en la misma forma, bien en latas o en papel para mandarlas al horno. Cuando lleguen cocidas, pero doraditas, se dejan enfriar, se pasan por almibar más fuerte que a medio punto y se les espolvorea azúcar con un cedazo claro.

### Rosas de millo

Se ponen en una sartén tres onzas de manteca de vaca con sal molida al gusto. Se echa millo en la sartén y se tapa, porque salta mucho; cuando se abre ya está.



### Huevos en salsa de leche

Se ponen los huevos que se quieran duros, luego se pelan y se hacen en ruedas; se tiene preparado en su sartén una salsa: de leche, manteca de vaca y harina, que quede un poco espesa y un poco de azúcar, al paladar, y perejil muy picado y cuando esté todo hirviendo se va poniendo las ruedas de huevos y se rehogan en dicha salsa, y si se quiere se le puede poner a la salsa luquete de limón y un poco de canela.



### Caldo de millo

Se pone de remojo desde el día anterior, se seca en un paño y se revuelve bien en el mortero hasta que se despelleje. Se le pone al sol y cuando se seque el pellejo se sopla para que se vuele todo. Se pone a cocer con grasa de puerco. También se hace de trigo. Se le pone pimienta picona si es para beber vino un día de ganas. Se le pone chicharrones.



### Quesadillas

Se maja bien un queso fresco que no tenga sal, media libra de harina, media onza de manteca de vaca, media libra de azúcar, luquete rallado de limón y canela (al paladar), cinco yemas de huevo y tres claras. Para esta cantidad, se pone media libra de queso. Después de bien sobado, para que ligue, se hacen tortas y se ponen al horno.

### Anguilas con ajo de pollo

Partida en trozos y enjuta, se rehoga con aceite y dos cucharadas de harina y se le echa después caldo, vino blanco, se pondrán yemas de huevo para que se traben y un poco de agrio de limón cuando haya dejado de cocer.

### Frangollo

Se muele el millo en crudo sin que sea fino y se guisa con leche y con su azúcar necesaria al gusto y luquete de limón. Se advierte que se guisa primero en agua y después se le pone la leche. Se le puede poner, si gusta, matalauva.

### Caldo de pescado fresco

En una cazuela se pican cebollas en media cuarta de aceite. Cuando la cebolla esté guisada se le pone ajos, perejil, tomates, pimienta colorada. Se deja freír y cuando lo esté se le echa agua caliente, contando con la suficiente para luego escaldar el gofio. Cuando esté hirviendo se le echa: sal, azafrán, ajo, pimienta negra, cominos, cilantro, pimentón y aceite. Sacándolo del almirez con caldo. Se le pone el pescado en la forma que se quiera, cuidando que se guise mucho.

### Escabeche blanco de pescado

El pescado después de frito y frío, se hace un majado en el mortero de miga de pan, esponjada con vinagre y un poquito de azúcar, al paladar, un diente de ajo frito y machacado con pimienta negra, pocos cominos y azafrán,; todo esto, hecho una pasta, va al sartén con vinagre y agua, que vaya bien templado y luego que hierve se pone dentro el pescado, se le da un hervorsito y se pone a enfriar, pues es mejor para tomarlo. También se le pone laurel, tomillo y granos de pimienta negra.

### Huevos tostados

Se frien con aceite o manteca unos pedacitos de calabaza, con dos cebollas picadas menudas; quebrantado todo, se le añaden cuatro tomates, perejil y unas hojitas de hierbabuena; concluida esta fritura se coloca en una cazuela y se le echan seis u ocho huevos batidos y sazonados con sal y un poco de pimienta negra o colorada picante, se le pone fuego arriba y abajo hasta que se ven que están tostados. Se sacan de él, se cortan en rebanadas y se sirven.



### Encebollado de pescado

Se pone el pescado en una tortera entero o en pedazos; se le añaden dos o tres cabezas de cebolla, enteras o ruedas grandes y otras tantas de tomate, una o dos hojas de laurel, pimienta negra entera, canela en rama, una jícara de aceite crudo, un poco de vinagre y otro poco de agua.

### Lampreado de carne

Se dora la carne en un caldero. En el mismo aceite se pone laurel, tomillo, caldo o agua. A un pan del día antes se le quita la corteza, se pone en una taza vino blanco, cuatro ajos y cuatro pimientas negras. Se machacan todas las prevenciones y el pan, azafrán molido y se une a todo papas crudas.

### Caldo de papas macho

Se pone el agua necesaria en un ganigo ancho y dentro las papas que ha de llevar, cilantro, una cabeza de cebolla o cebolleta, con rabo y todo, tomate y la sal necesaria, y entonces, todo dentro, se pone al fuego hasta que estén guisadas. Cuéntese el agua para escaldar el gofio.



déjese llevar  
a la alegría...

nuevo

Vencedor

EXTRA CON FILTRO

Sumérjase en el alegre mundo  
del nuevo VENCEDOR.  
Joven, suave, fresco...  
con todo cuanto usted esperaba  
de un cigarrillo.



**EUFEMIANO FUENTES**  
FABRICA DE TABACOS