

De la vida indígena

FOR JUAN ALVAREZ DELGADO

I

EL JABALI ENTRE LOS INDIGENAS DE TENERIFE

La Comisaría Provincial de Excavaciones Arqueológicas de Tenerife a mi cargo, ha logrado en las excavaciones realizadas este año de 1943, con la colaboración de varios elementos entre los que la justicia obliga a nombrar a D. Luis Diego Cuscoy, especialmente, algunos datos interesantes de la vida indígena: tagoras, abrigos, concheros..., de que se ha ocupado Revista de Historia en otra ocasión. (Núm. 63 pág. 257).

Creemos muy interesante dar a conocer otra nueva aportación que las excavaciones nos han ofrecido.

Datos históricos

Todos los cronistas de Canarias hablan de los animales que conocían los indígenas (y que empleaban para su alimentación) citando cabras, ovejas, cerdos y perros; y advirtiendo que desconocían los grandes cuadrúpedos. Pero en ninguno de los textos corrientes he visto citado el jabalí (Sus scrofa) o cerdo salvaje, que los latinos llamaron aper.

El Dr. Chil ("Estudios...", I. pág. 616) habla de lechones castrados; con otros Viana ("Poema", canto 8º pág. 239, ed. de Moure) cita los cerdosos puercos y gruesísimos y los lechones tiernos regalados, y otros, finalmente, nombran puramente los cerdos o puercos, sin otras distinciones ni detalles.

Es sabido que las diferencias entre el cerdo (variedad doméstica) y jabalí (salvaje) son pequeñas, y conocida la existencia de ganado guanil o salvaje entre los canarios aborígenes, pudieron los historiadores dejar imprecisa esta diferenciación. Pero todos hablan del cerdo o puerco doméstico y no del jabalí, lo que parece tener confirmación en el hecho de que, a lo que yo sé, el jabalí no ha sido hallado en Canarias en los últimos siglos.

La existencia del cerdo doméstico, en cambio, aparece comprobada para Canarias, no solo por su conocimiento desde los años de la conquista, sino porque unánimemente aseguran nuestros historiadores, desde Viera y los modernos, hasta los más antiguos cronistas, que los conquistadores hallaron aquí cerdos y pjaras junto con los rebaños de cabras y ovejas, aunque estos eran más abundantes.

Otro dato para resolver el problema podría ser el lenguaje por los nombres relativos al cerdo entre los indígenas.

Dejemos aparte la forma *atinavina* o *atinaviva*, que otros escriben también *atinativa* y *atiniviva*, porque según unos tratadistas significa "puerco" o "cerdo", pero según otros equivale a "carne de cerdo", por lo que resulta de valor impreciso para nuestro estudio.

También hay que dejar a un lado el nombre del puerco religioso de los indígenas del Hierro o *bimbaches*, al que nombraban *aranfaibo*, porque no sabemos con certeza si en esta palabra se encierra el nombre del "cerdo" o solamente los conceptos de "espíritu aparecido", "representación divina" o "demonio mediador", como hemos apuntado en *Miscelánea Guanche. I, Benahoare*, que son los matices dados por los cronistas.

De los demás nombres con que en las distintas islas designaban a estas especies animales solo han llegado a nuestro conocimiento dos: *ilfe*, también escrito *yife* e *ilef*, que desde *Abreu Galindo* generalmente se viene atribuyendo a *Fuerteventura* más precisamente; y *taguacen*, también escrito *taguasen*, *taguazen* y *taguaren* por error, que dan como nombre del cerdo en *Gran Canaria*. Si estos dos nombres fueran comunes a todo el archipiélago, como parece desprenderse del pasaje de *Abreu Galindo*, que atribuye a las tres islas *Lanzarote*, *Fuerteventura* y *Gran Canaria* la forma *ilfe* para apoyar su presunción de origen berberisco, cabría pensar que con esos dos nombres se designaran dos variedades zoológicas distintas: *ilfe* el cerdo doméstico y *taguacen* el cerdo salvaje. Solo así podría armonizarse la afirmación de *Galindo* que asigna *ilfe* a *Gran Canaria*, con la de los demás que le atribuyen *taguacen*. Pero esta generalización no es segura.

Y los historiadores y escritores modernos dan tanto al *ilfe* majorero como al *taguacen* *grancanario* el valor de "cerdo" o "puerco" simplemente.

El único dato histórico que conocemos relativo a la existencia segura del jabalí precisamente en Canarias es la afirmación consignada en el relato atribuido a *Niccolosso da Recco* en el texto conocido de *La expedición portuguesa a las Canarias en 1341* (véase el estudio con este título publicado recientemente por *Bonnet* en *Separata de Revista de Historia*, con el texto latino de la crónica, *La Laguna*, 1948, pág. 90), en el que se dice: *boves autem aut camelos vel asinos non habent, sed capras plurimum et pecudes et sylvestres apros*. (Carecen de buyes, camellos o asnos; pero tienen cabras en gran cantidad, rebaños de ovejas y jabalís salvajes.)

Al conocer por vez primera este texto de *Niccolosso da Recco* di a la frase un valor un poco genérico, suponiendo que se trataba de cerdos guaniles, como las cabras semisalvajes que en gran cantidad transitaban hace años (aún quedan algunas) en el circo de las Cañadas en Tenerife, en la Caldera de la Palma, y en Jandía de *Fuerteventura*.

Pero el texto de Recco es muy preciso: dice *syvestres apros* y no solo *apros*, por lo que parece quiere caracterizar bien la especie o variedad zoológica que señala. Y nuestros hallazgos arqueológicos parecen confirmar la aseveración de Recco, que hay que tomar en consideración muy seriamente.

Descripción del hallazgo

Harto sabido es que la principal o más notable diferencia entre el cerdo y el jabalí estriba en que éste posee unos colmillos más desarrollados que llegan a ser alunados o semicirculares. Pues bien, a este elemento se refiere nuestro hallazgo.

Nos referimos a los fragmentos representados en nuestra adjunta figura número 1. Y queremos desde luego indicar que, aunque a primera vista pudiera pensarse, los dos fragmentos de que consta no son trozos de una misma pieza sino de dos distintas. No sólo por los lugares del hallazgo, como diremos, sino por el color de ambos trozos, y por su sección: el trozo con punta es de tono menos intensamente amarilloso, tiene una sección más ancha que la inmediata del otro fragmento, y presenta en su interior un orificio de forma de pirámide base triangular de 12 mm. de altura; mientras el otro trozo, de color más amarilloso, presenta el orificio en su parte más ancha, pero no en su final, a pesar de la rotura que pudo dejarlo más a la vista. La sección de ambos fragmentos daría un triángulo de lados ligeramente curvos.

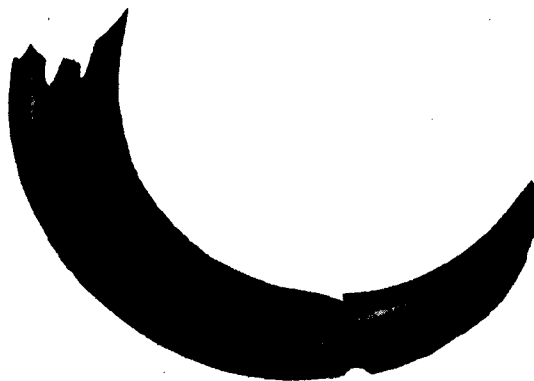


Fig. 1.—Fragmentos de colmillo (algo aumentados)

Pero hemos presentado ambos trozos unidos en dicha figura para dar idea del aspecto general que debía tener cada una de las piezas a que pertenecían ambos fragmentos.

El fragmento A fué hallado en las excavaciones realizadas en este año en un abrigo de Chifáco, en el sector de Teno (Tenerife), en el que se hallaron también un trozo de tabona, un punzón de hueso de 5 cm. y fragmentos de cerámica, entre ellos un asa perforada de gánigo.

El fragmento B, en cambio, fué hallado en una cueva habitación en el Barranco Cabrera, en el Sauzal (Tenerife), en la que se halló también otro colmillo más fino pulimentado para el uso en su extremo y roto, de 4 y $\frac{1}{2}$ cm. de largo, y varios fragmentos de cerámica.

No cabe dudar, por consiguiente, sólidamente del medio aborígen en que se hallaron estas piezas.

Tampoco parece lógico dudar de que efectivamente sean colmillos esas piezas, ni que puedan atribuirse a otro animal existente en Canarias fuera de un cerdo salvaje o jabalí.

Conclusión

Esta concordancia entre el relato de Recco y el hallazgo arqueológico nos permite asegurar que entre los indígenas de Tenerife era conocido el jabalí, cuyos colmillos empleaban para distintos usos en la vida, pues sus hallazgos han sido hechos en viviendas o abrigos, y seguramente su carne para la alimentación. Y podemos sospechar que a él aplicaran un nombre parecido al taguacen de los grancanarios.

Y obsérvese que estos hallazgos nos garantizan aún más, si cabe, la autenticidad del relato de Recco, y nos obliga a tomar en consideración ciertas aseveraciones suyas no acreditadas e incluso negadas por otras fuentes históricas antiguas.

Ya B. Bonnet aludió al problema de las higueras, cuya existencia en Canarias garantiza Recco en armonía con otras fuentes y en discrepancia con Abreu y otros cronistas que la negaban; también repiten los historiadores con llamativa uniformidad la extraña afirmación de que en un pueblo de pastores, como era el canario, los indígenas no sabían hacer quesos, en contra de la afirmación de Recco que asegura (loc. cit. línea 15): *comedunt similiter frumentum et hordea plenis manibus et caseum et carnes*. (También comen a puñados el trigo y la cebada, queso y carnes.)

Pero sobre este particular volveremos en otra ocasión.

II

CANARISMOS GEOGRAFICO-LINGÜÍSTICOS

Advertencia preliminar

En nuestro afán de ir incorporando la Lingüística de Canaria a todas las inquietudes internacionales de esta Ciencia, nos vemos empujados a tocar temas de Geografía Lingüística en nuestra Revista de Historia.

Con ello podemos hacernos eco de publicaciones recientes que rozan problemas científicos que interesan a Canarias, a la vez que aportar a esos notables estudios generales datos de estas islas, tal vez desconocidos por sus autores.

Ciertos trabajos, como los recientes del Dr. César E. Dubler sobre "Temas Geográfico-Lingüísticos", publicados en *Al-Andalus*, vol. VIII (1948) pág. 886 y siguientes, dan actualidad en las publicaciones españolas a este tipo de investigaciones, y aunque tales estudios interesan especialmente a los arabistas, se relacionan también con voces y plantas canarias.

La reciente edición del Diccionario de Historia Natural de las Islas Canarias (Índice alfabético descriptivo de sus tres Reinos, Animal, Vegetal y Mineral), obra del insigne polígrafo tinerfeño D. José de Viera y Clavijo, aparecida en 1942 entre las publicaciones de la Biblioteca Canaria (Santa Cruz de Tenerife), nos había empujado a publicar notas recogidas desde hace años sobre fitonimia y zoonimia canaria.

Pero sabemos que trabajos de esta índole, para ser algo más completos, precisarían de la colaboración de científicos naturalistas.

Por ello, decidimos publicar nuestros estudios geográfico-lingüísticos, en forma de artículos y a manera de esbozo de otras publicaciones más amplias.

Estas sólo serán posibles, si logramos interesar a los estudiosos en estos temas; y ojalá que estas líneas nuestras exciten el entusiasmo de cuantos atesoran amplias informaciones, que sería interesante ver publicadas en breve.

HIGUERAS: Errada opinión vulgar.

Empezaremos por este árbol tan vulgar en Canarias.

Se ha generalizado entre los escritores de Canarias la opinión de que las higueras fueran traídas al archipiélago por los mallorquines. Tal es la afirmación de Viera y Clavijo en el Diccionario de Historia Natural de las Islas Canarias, edición de la Biblioteca Canaria (Sta. Cruz de Tenerife, 1942), reproducción de la edición de la Real Sociedad Económica de Gran Canaria, hecha en 1866 el primer tomo y en 1869 el segundo, con los cuadernos 9 y 11, correspondientes a las letras M y P, omitidos en aquella, reaparecidos luego en la biblioteca de Millares Torres, y editados en "El Museo Canario", año 1900.

De la higuera dice Viera en el tomo II, pág. 17 de la edición citada de la Biblioteca Canaria, lo siguiente:

"Higuera (*Ficus Carica*, Lin.).—Árbol precioso que según tradición de nuestros antiguos fué traído por la primera vez a Canaria por ciertos aventureros mallorquines a mediados del siglo XIV, quienes habiendo sembrado algunas semillas, nacieron y medraron, como que habían hallado un clima el más favorable del mundo para la bondad de la especie. De Canaria pasaron después a las otras islas comarcanas, donde han sido las higueras unos frutales de la mayor utilidad...

"Conocemos en nuestras islas seis castas de higueras: 1ª La higuera de higos blancos rayados por fuera y blanco pálido por dentro, cargados con una miel deliciosa, que se resuda por el ojo, de los cuales los llamados "azahardillos" son los más estimados.—2ª La higuera de higos negros (que apellidan en Tenerife "brevera" y "brevas" su fruto), son de figura aovada, cutis atro-purpúreo, cubiertos de una harina blanca superficial, rayados, casi sin pezón, y por dentro de color encarnado claro, cuyo sabor es grato.—3ª La higuera de higos bengazo-

tes o cotios, que son de figura de pera, chata por arriba, de cutis grueso, negro con algún viso rojo, y por dentro de un encarnado oscuro, y de un gusto poco apreciable.—4^a La higuera de higos de invierno, que en Tenerife llaman “bicariños” de un verde pálido por fuera y de un bello encarnado por dentro. Son los más tardíos de todos, muy dulces, pero no tan buenos como los higos blancos.—5^a La higuera de higos, llamados por algunos “hartabellacos”, son dulces, pequeños, de figura aperillada, negros por afuera, de un blanco algo rojizo por dentro. Los hay en Canaria. 6^a La higuera boba, cuyos higos blancos se caen sin llegar nunca a perfecta madurez, en lo que solo se distingue de la higuera común. Esta es la que los botánicos llaman *ficus caprificus*. Cultívanla los habitantes de las islas del Archipiélago y sacan de ella utilidad por medio de una maniobra conocida con el nombre de “caprificación”, reducida a disponer que ciertos moscardones piquen estos higos en sus ojos y depositen en ellos sus huevecillos.—Los higos son un buen alimento para sanos, enfermos y especialmente para pobres. En 1785 se sustentó casi todo el vecindario de la isla del Hierro durante los meses de junio, julio, agosto y septiembre con higos frescos y después con higos pasados: pues allí se cogen anualmente más de dos mil quintales de esta última clase, cubiertos con su propio azúcar y de superior calidad. También participan de este beneficio de las higueras sus ganados... Igualmente disfruta Tenerife de considerables cosechas, puesto que sólo en el distrito de Güímar pueden contarse más de quince mil pies de higuera. Cada uno se estima en doce o quince pesos. En Canaria hay muchas; pero sería de desear se aplicasen todos los hacendados a la multiplicación de un árbol tan amigo del país, cuyo fruto seco sería uno de los ramos más aventajados de su comercio...”

Estas palabras de Viera permiten formular desde luego, dudas sobre la opinión emitida al principio, de una propagación por mallorquines a Gran Canaria primero y después a las demás islas. Porque no se explicaría bien esta procedencia, frente al predominio de la higuera en el Hierro y en Tenerife, y la menor abundancia consignada por Viera y Clavijo en Gran Canaria.

Por desgracia la información de Viera es bastante inexacta en varios particulares del transcrito pasaje, como por ejemplo en lo relativo al sentido de la voz “breva”, concepto errado que repite equivocadamente en la página 131 del tomo I del mismo Diccionario, con las siguientes palabras:

“BREVA (*Grossus*). El primer fruto que da la higuera en la Primavera del año y que los franceses llaman “figue fleur”. Es mayor que el fruto del estío u otoño, y brota primero que las hojas. Las brevas negras de los alrededores de la ciudad de Canaria pasan por las más crecidas y deliciosas del mundo. En Tenerife todo fruto negro de higuera, sea primero o segundo, se llama breva, e higo todo el que es de cutis blanquecino; por consiguiente el árbol que da fruto negro es conocido con el nombre de brevera y el que da fruto blanco con el de higuera.” ¡Qué lastimosas inexactitudes de nuestro polígrafo!

La teoría de un origen mallorquín de la higuera en Canarias, tiene su origen en un pasaje de Abreu Galindo, quien en su *Historia de la conquista de las Siete Islas de Gran Canaria*, (Ed. de la Biblioteca Canaria.—Santa Cruz de Tenerife, 1940?, lib. 2^a cap. 32, pág. 118), dice: “Había en esta Isla (Gran Canaria) gran abundancia de higuerales, los cuales habían puesto los mallorquines de los que habían traído para su mantenimiento y provisión, que en pocos años se dieron...

y como los canarios gustaron de la fruta se dieron a plantarlos por toda la isla, y con el vicio multiplicó y como nacían silvestres tenían la cáscara gruesa y dura, pero muy sabrosos, y los hay hoy en gran abundancia de estos salvajes en muchas partes de la isla; cuando verdes llamaban a los higos arahormase y cuandoros y dulces y pasados tehaunenén; era principal mantenimiento de toda la isla; guardábanlos todo el año; echábanlos a pasar en esteras de junco, y guardábanlos después de pasados en grandes esportones como seras que llamaban carianas, donde los prensaban y hacían llanos y los ensartaban en juncos y colgaban y guardaban. Otros los mojaban y hacían grandes pellas, y así los guardaban todo el año; y esta fruta no la hubo en otra isla sino en esta, desde que en ella aportaron y arribaron los mallorquines, que dieron la orden y traza de plantarlos.”

Como siempre, Abreu Galindo no nos dice de donde toma tal información; de la que no hemos hallado restos ni en Espinosa, ni en Torriani, ni en otros cronistas anteriores.

Por el contrario, el propio texto de Galindo nos da medios de comprobar la inexactitud de su información. Los nombres de los higos en el habla indígena demuestran que no eran elementos de importación, pues hubieran conservado su nombre mallorquín. El nacimiento de las higueras salvajes, ya veremos que hay una especie así llamada de higos no comestibles, como apuntó Viera, y el ser principal mantenimiento de los insulares y su aprovechamiento como fruta pasada en gran escala, desde tan temprana fecha comprueba su indigenismo.

La higuera, árbol propio del país

Pero hay valiosas pruebas históricas positivas de la existencia de la higuera en Canarias, antes de los mallorquines, y conocida por los indígenas.

Ya Serra Ráfols en su excelente estudio sobre Los Mallorquines en Canarias inserto en Revista de Historia, núm. 54 (año 1941), pág. 14, nota, aportó argumentos probativos de la existencia de la higuera, que aquí vamos a aumentar.

El texto más valioso y significativo es el de Niccoloso da Recco en La expedición portuguesa a las Canarias en 1341, editado por B. Bonnet en Revista de Historia (Separata) del núm. 62 (1943). En esa relación dice (Véase el texto latino en la pág. 28, líneas 22 y 31) que los navegantes genoveses y portugueses, circundaron la isla mejor cultivada por el norte que por el sur y vieron muchas casas, higueras y árboles y penetrando en las viviendas no hallaron otra cosa que higos secos, prensados en buenas espuelas de palmera, de que se alimentaban sus habitantes. (“Circundantes vero insulam invenere eam longe melius a septentrione quam ab austro cultam, videntes ibidem casas plurimas ficus et arbores... per omnes illas domos intravere nec aliud in eisdem invenere praeter ficus in sportulis palmeis bonas, uti cesenates cernimus...”)

Y como la expedición de Niccoloso de Recco es anterior a la de los mallorquines es inadmisable atribuir a éstos la introducción de las higueras en Canarias.

Cadamosto, como puede verse en Berthelot, Ethnographie, pág. 68, hablando de Tenerife dice también que uno de los principales alimentos de los indígenas de Tenerife, mucho antes de su colonización, eran los higos.

Igualmente las Datas, como recalca el mismo Serra en su estudio inserto en *Revista de Historia*, núm. 62, pág. 101, confirman (por los textos allí transcritos correspondientes a fecha de unos cinco años posteriores a la conquista) la existencia de higuerales en Taganana y otros parajes de Tenerife, en sitios donde entonces se empiezan a hacer los asentamientos, y donde por consiguiente no es posible suponer que aquellas higueras que con su abundancia caracterizan la zona puedan proceder de colonización forastera.

Gómes Eannes de Azurara en la *Chronica do Descobrimiento e conquista de Guiné...* redactada en 1452, cuyo texto puede verse en el excelente trabajo de Serra Ráfols *Los Portugueses en Canarias (La Laguna, 1941)*, pág. 65, dice hablando de los indígenas canarios: "e teem muytos figos e sangre de dragom e tamaras..." poniendo las higueras en el mismo plan de alimentación que la cebada, los dátiles y las ovejas y cabras.

Sedeño trae un pasaje que sin duda alguna se refiere a este tema en el capítulo 1º de su *Historia de la Conquista de la Gran Canaria*, edición de Darias Padrón (Gáldar—El Norte—1936, pág. 7), donde dice:

"Cójense en esta isla (Canaria) mucho azúcar y muy buenos vinos (sic en Darias) y cantidad de vino que basta a la tierra y se puede llevar fuera. Hay pan y carne que basta para la tierra, quesos se hacen muy buenos, frutas se cogen muy buenas de que se hacen conservas para la tierra y fuera de ella."

Y aunque es cierto que aquí del estado actual de la isla vuelva a aludir a los higos en el capítulo XVII, (ed. cit. pág. 61): "Tenían cantidad de higos blancos que pasaban y tenían para su año, y desto trocaban una cosa por otra."

Gómez Escudero, grandemente inspirado en Sedeño, o en otra fuente común, a lo que parece, dice en el capítulo 19 de su *Historia de la Conquista de la Gran Canaria*, edición de Darias en unión con la antes citada de Sedeño, página 83: "Los alimentos que siempre en su antigüedad tuvieron fueron cebada, cabras y higos..." y en el mismo capítulo (pág. 87) agrega: "Tenían grandes higuerales que no hubo en otra parte (nótese la semejanza hasta de redacción con Galindo) y eran todas de un género de higos blancos por fuera y ásperos, y por dentro colorados; y bien maduros eran sabrosos; pasábanlos y hacían sartas de juncos y panes, pisándolos y apretándolos, dicen que los mallorquines trajeron estos árboles y fueron del fruto producidas."

Clases de higueras

Teniendo en cuenta la importancia que da Viera al cultivo de higueras en el distrito de Güímar, hemos querido comprobar entre los campesinos y los cultivos actuales de aquella zona, los datos de Viera.

Nuestro estudio nos comprobó la existencia de informaciones equivocadas en los pasajes de Viera que transcribimos al comienzo de este trabajo, y por ello vamos a dar un detalle de las variedades de higueras conocidas en Güímar, y sus denominaciones. Como cambian las denominaciones de unas zonas comarcanas con otras, hemos agregado los datos recogidos en otros puntos del archipiélago.

a) **Higuera salvaje**, así se llaman en Güfmar, pasando incluso a la toponimia como "Saltadero de las Higueras salvajes" en el Barranco del Río, a las que Viera llama "higuera boba" y los naturalistas "ficus caprificus".

b) **Higuera blanca**, llamada por Viera de higos azaharillos.

c) **Higuera negra**, equivocadamente llamada brevera por Viera.

d) **Higuera cota**, llamada por Viera de higos bergazotes o cotios. En Tenerife se llaman cotos y en La Palma gomeros; los cuales son de color canelo oscuro por fuera y rojos por dentro. Estos se llaman mulatos en El Escobonal.

e) **Higuera nogal o boba**, llamada así en El Escobonal (Güfmar) la que produce higos nogal o bobos que de maduros son de color marrón oscuro por fuera y blancos por el interior.

f) **Higuera mulata**, llamada cota en El Escobonal, con la confusión antes apuntada a propósito de los cotos, y también por algunos higos bicariños, por la semejanza de colorido con las brevas de este nombre; y que tienen maduros un color amarillizo por fuera y colorados por el interior.

g) **Brevera o brevala**, o sea higuera breval, que produce las brevas negras de este color en el exterior y colorado oscuro por el interior.

b) **Bicariña**, o higuera de brevas bicariñas, llamada también de higos que tanto llamó la atención de Gómez Escudero y Sedeño. Como particularidad señalamos que ofrece sus frutos no repartidos en todas las puntas de los tallos, sino en forma de ramos en los extremos de largos gajos.

Estas ocho especies son conocidas actualmente en el término municipal de Güfmar, y de todas ellas hemos visto ejemplares en los terrenos y con fruto.

Es también inexacta la información de Viera y Clavijo de que en Güfmar se llame a la higuera negra brevera, breval o brevala.

En Güfmar, como hemos comprobado en una extensa información, entre los agricultores se distingue el higo de la breva, no por la época de producción ni por otras circunstancias sino por la forma del fruto, a la que corresponde una diferencia del árbol.

Las brevas son aovadas en forma de pera, mientras los higos son más esféricos ligeramente achatados por el ojo. Así lo entendió Alvarez Rixo, quien en su Catálogo (fol. 59) dice: "Brevera: higuera de higos largos."

Las brevas no son tampoco, como apuntó Viera y Clavijo, el primer fruto de la higuera; sino que las breveras, tanto las que producen brevas negras, como la bicariña, producen dos domas o series de frutos: la primera temprana, generalmente de frutos más desarrollados, jugosos y sabrosos al paladar; la segunda tardía, más abundante de producción, pero de frutos más pequeños por lo común.

Pero hay también higueras de higos, no de brevas, que presentan también dos domas o etapas de producción: temprana y tardía, con iguales diferencias generales que las domas de las brevas. Tales son las higueras blancas y las higueras cotas.

Los árboles de dos domas ofrecen junto al fruto grande de la producción temprana, más pequeños y aún en comienzos de su desarrollo, los frutos de la doma tardía.

Folklore de la higuera

Entre las curiosidades folklóricas relativas a la higuera citaremos solo una, si bien sea de importación hispánica, a nuestro parecer.

Es opinión vulgar entre los campesinos que es nocivo para la salud, porque produce el "mal-aire", meterse bajo las higueras a refrescar principalmente estando el cuerpo sudado. Se habla incluso, en general, de la sombra mala o dañina de la higuera.

Siempre nos había llamado la atención este vulgar aforismo que es muy conocido en estas islas y entre las referencias más amplias que han llegado a nuestro conocimiento en relación con este asunto, alguna nos advierte que ello obedece a haber sido una higuera el árbol utilizado por Judas Iscariote para ahorcarse, a lo que debe aludir aquella mala sombra. Sin otro ánimo que una mera referencia apuntamos la sugestión que nos diera en cierta ocasión nuestro amigo Pérez Vidal, de que es el escritor español Juvenco el primero que concreta en esta especie el árbol elegido por Judas para su suicidio.

Es posible que la curiosidad folklórica del "mal-aire" o mala sombra de la higuera, fundada tal vez en observaciones prácticas como nociva para la salud en determinadas condiciones fisiológicas, haya encontrado en su correr de siglos en labios populares la otra referencia religiosa apuntada, que en un principio nada tuviera que ver con ella. Uno de tantos problemas del folklore.

Pasado de los higos

El tamaño extraordinario y el exquisito gusto de los sabrosos higos pasados de Canarias hizo a Niccoloso da Recco compararlos con los de Cesena.

Es posible que en el actual sistema de pasado de los higos se conserven costumbres exactas de la vida indígena. Por ello creemos conveniente dar una información del sistema actual empleado en algunas zonas de Tenerife: la ya citada de Güímar.

Los higos maduros son cogidos del árbol y puestos a secar al sol alguna vez en las azoteas, pero con más frecuencia y mejor resultado en los paseros o parajes acondicionados con piso de grava o piedra menuda volcánica.

La porosidad y sequedad de ésta impide que los higos se pudran por la parte que queda en contacto con las piedras, y se acelera su pasado, volviéndoles día tras día para que pierdan toda su humedad.

Tras una escogida en que se eliminan, destinándolos a la alimentación de los animales los menos adecuados para la conservación, y repetidas operaciones alternas de tendido a la sombra sobre pisos de madera de tea principalmente y prensado en cestas o cajones, se disponen para su almacenaje definitivo.

Los higos son pasados por agua, para destruir las larvas que pudieran provocar la generación de bichos o gusanos que los piquen y destruyan, mediante el siguiente método: en agua hirviendo, en la que se ha colocado un gran manojo de la planta canario hinojo, se introducen los higos en pequeñas cantidades en un cesto de palo o caña que permite se laven en aquella agua y sean sacudidos dentro del cesto. Con este lavado pierden algo del azúcar que tienen, que vuel-

ven a producir enseguida, y el agua hervida con el hinojo destruye las larvas de los gusanos.

Después de bien secos son prensados en serones de esparto, de palmas, o en cajones o barriles de madera, donde se conservan y hasta se exportan.

Estudio lingüístico

La palabra higuera sirve en Tenerife para designar todas las variedades de higos que arriba hemos indicado. También, aunque en menor abundancia, aparece para designar las **higueras chumbas, nopales, pencones o higuera tuna** (*Cactus opuntia* L.), como la llama Viera y Clavijo en su Diccionario. El fruto de esta se llama **tuno, higo pico, higo de Indias, nopal, pepino**; y las hojas de la planta son conocidas ordinariamente con el nombre de **pencas**. De estos cactus son conocidas tres variedades corrientemente: la de hojas mayores por lo común y sus higos de color atropurpúreo en su interior llamados en Güímar "higos españoles"; la de higos de color interior blanco llamada propiamente "higuera de Indias"; y la llamada "salvaje", de largas púas y de color muy intenso en sus frutos, más pequeños que en las otras variedades, y poco gratos para la alimentación.

La higuera que produce brevas se llama **brevera o breval**, formas españolas con los dos sufijos estudiados en otro lugar por nosotros, como propios de los nombres de árboles (cf. **naranjera... peral...**); pero muy corrientemente se oye decir **brevala** con una desinencia analógica seguramente sobre el fruto **breva**, y sobre la forma **higuera**, uno de los pocos nombres de árboles que es femenino en español.

La forma **coto**, como se dice usualmente en Tenerife, o **cotio**, como consigna Viera y Clavijo (Diccionario, pág. 235, tomo I), es forma arábigo-hispana, aunque ligeramente transformada. Steiger, en su excelente *Contribución a la fonética del hispano-árabe y de los arabismos en el ibero-románico y el siciliano* (pág. 212), dice que de la forma latina *Gothi*, a través del hispano-árabe, deriva la forma andaluza *coti*, recogida por A. Sevilla en su *Vocabulario Murciano*, como nombre de "cierta clase de higos".

La palabra **bicariño**, con que se designa una especie de higos, tiene un aspecto totalmente portugués (como **andoriña**, nombre usual canario de la golondrina, y **acebiño**, nombre usual en Canarias del *Ilex aquifolia Maderensis*), pero la peculiaridad de la fruta como **canaria**, y la presencia de su radical en otras formas también de árboles como el **bicácaro = canarina campanula**, permiten suponer que **bicariño** sea también nombre peculiar canario.

Los nombres guanches de los higos

En el pasaje de Abreu Galindo transcrito más arriba vimos que los canarios llamaban a los higos frescos **arahormaze**, o las variantes **archormase, achormaze, arehormaze, etc.**, y los higos pasados dulces y maduros **taharenemen**, o las variantes **tahahunemen, tehaunenen, teharenenen, tehahunemen, etc.**

Es curioso advertir, sin pretender por ahora más amplios acercamientos ni explicaciones, sino señalar cierto parecido que en dialectos bereberes como el Nefusi, Sened..., se llama metsi o ametsi al "higo fresco"; y tazart y ahar al "higo seco". (Cf. Laoust: Siwa. Son Parler, pág. 238.)

Dice Abreu que las cestas de hojas de palma o juncos, que a modo de espuertas o serones hasta hace pocos años y al presente todavía, aunque en menor escala, y desde la época de Niccoloso da Recco eran empleadas en Canaria para guardar los higos pasados, secos y azucarados, se llamaban carianas. En ningún otro escritor hallamos esta voz carían o cariana, aunque se le parece bastante el topónimo palmero Carías, nombre de las Cuevas de Carías, que recogimos en "Miscelánea Guanche".

Pero de la transmisión oral de Tenerife hemos recogido una voz que se le asemeja extraordinariamente. Entre los pastores de Anaga, nos ha comunicado nuestro alumno González Ossuna (Luis), que se llama cairamo o cairano un "zurrón de jaira", especie de alforja donde trasportan las herramientas, azadas y otros instrumentos. Esta misma voz ha sido recogida con la pronunciación cairón por Diego Cuscoy. Es indudable que cairón o cairano (el cambio de sufijo puede ser hispánico y trasvertido en el uso secular), se asemeja por su sentido y por su estructura fonética a cariana; pues la relación con jaira = "cabra", y el material diverso de su confección, en un caso pellejo cabruno o en otro hojas de palma, no debía tener importancia. Sólo quedará por dilucidar si tales divergencias de estructura son errada transcripción de los editores de Abreu Galindo, o diferencias dialectales, si la voz cairano es tinerfeña y cariana voz canaria.

Pero queda en pie que el empleo de nombres guanches especiales para las dos clases de higos y para las espuertas en que se almacenaban los higos pasados, y que vieron ya los navegantes de Recco en 1341, son un argumento definitivo, si alguna duda quedara, de la existencia de las higueras y del uso de los higos para la alimentación de los aborígenes de Canarias.