

La mesa que nos une

Historias de la alimentación

La mesa que nos une

Historias de la alimentación

Manuel de Paz Sánchez

Emilia María Carmona-Calero



ESTVDIO

G E N E R A L

Colección dirigida por: Eduardo García Rojas y Manuel de Paz Sánchez
Directora de arte: Vica Santos Bertol
Control de edición: Ricardo Guerra Palmero
Maquetación: Vanessa Rodríguez Breijo

Manuel de Paz Sánchez
Emilia María Carmona-Calero
La mesa que nos une. Historias de la alimentación

Primera edición en Ediciones Idea: Febrero 2006

© De la edición:

Ediciones Idea, 2006

© Del texto:

Manuel de Paz Sánchez y Emilia María Carmona-Calero, 2005

Ediciones Idea

San Clemente, 24, Edificio El Pilar
38002 Santa Cruz de Tenerife.
Tel.: 922 532150
Fax: 922 286062

León y Castillo, 39 - 4º B
35003 Las Palmas de Gran Canaria.
Tel.: 928 373637 - 928 381827
Fax: 928 382196

correo@edicionesidea.com

www.edicionesidea.com

Fotomecánica e impresión: Publidisa
Impreso en España - Printed in Spain
ISBN: 84-96570-71-1
Depósito legal: SE-918-2006 Unión Europea

Ninguna parte de esta publicación, incluido el diseño, puede ser reproducida, almacenada o transmitida en manera alguna ni por medio alguno, ya sea eléctrico, mecánico, óptico, de grabación o de fotocopia, sin permiso previo y expreso del editor.

Yo estimo el gofio aun por otra razón, como un regalo y una herencia de los guanches, y tan grande es la estimación que hago de este origen antiguo, que aun de las dañinas cabras he estado muchas veces tentado a escribir la apología, únicamente porque son el resto que nos queda de los habitantes primitivos de estas islas, porque están aquí por decirlo así en su propia casa, y se pueden llamar indígenas o autóctonas, y porque disfrutan de la tierra por un beneficio inmediato de la naturaleza, y no por usurpación, o lo que es lo mismo por derecho de conquista: título muy lisonjero para la vanidad que siempre ha hecho más caso de la fuerza que de la Justicia, pero detestado no sólo por los filósofos, sino por la buena filosofía, que son dos cosas que pocas veces andan juntas.

Alonso de Nava, marqués de Villanueva del Prado, 1812.

Entrantes

La mesa que nos une

Paolo Mantegazza no pudo ocultar su desolación ante lo que se le ofrecía como almuerzo, sazonado únicamente con las tímidas risas de su anfitrión. La modesta vivienda del mago contenía, como mueble principal, un arca de madera abrillantada por el roce de las generaciones que se habían sentado sobre ella. El baúl, narraba el viajero, tenía una llave y ocupaba el puesto de honor en aquella cocina que era también sala.

De hecho, mi guía la abrió y vi que estaba casi llena de un polvo amarillento y finísimo. Era el *gofio* del guanche, harina de maíz, tostada en el horno¹ y salada. Mi amigo cogió un puñado en sus

¹ Más bien en un tostador, especie de sartén o paellera de notable tamaño, donde se revolvía el grano constantemente con un tostador, el meneador (es decir, un palo o vara forrado de tela en un extremo), al objeto de evitar que el grano se pegara y se quemara. La sal se introducía en el molino junto con la tostadura, esto es, la cantidad de grano tostado, y se reducía a finísimo polvo, tal como describe Mantegazza.

manos, lo dejó caer en una escudilla de madera, añadió algo de agua, lo amasó con una cuchara y me lo ofreció, diciéndome que esa era la comida nacional que servía para desayunar, almorzar y cenar durante meses.

Aquella «comida de gallinas», confesaba el hambriento Mantegazza, le descorazonó y, tras haber probado algunos bocados, un profundo suspiro, recuerdo de sus almuerzos gloriosos de *Trois Frères Provençaux* y de las suculencias de Sanquirico, le recorrió el espíritu; pero, mientras que la pulsión de su estómago vencía sus sentimientos poéticos, su compañero daba cuenta alegremente de su ración².

Nunca había pensado que una comida pudiera reducirse a tales mínimos, confesaba acto seguido el atribulado viajero.

Un polvo que está ya tostado, salado, que no necesita fuego ni caldero ni otro condimento, que los oriundos meten en un saquito y amasan con las manos en el primer riachuelo que encuentran, era en verdad el ideal de la simplicidad gastronómica. Sin embargo yo me sentía como si no quedara en mis venas una gota de sangre *guanche* y pregunté si no habría un poco de leche.

El anfitrión le confesó, entonces, su pobreza, ya que no disponía ni de una sola cabra, pero le fue a buscar la leche. «Verdaderamente más pobre no se puede ser. Mi guía no poseía ni una cabra. Vivía del *gofio* producido en su terreno y de vez en cuando comía

² Paolo Mantegazza: *Del Río de la Plata a Tenerife*, prólogo de Manuel Hernández González, traducción y nota introductoria de Pilar Pomares, Santa Cruz de Tenerife, 2004, p. 87. La primera edición de esta obra data de 1867, aunque la estancia del autor en Tenerife la realizó en 1858.

pescado salado de las costas de África». A pesar de ello, en Canarias no existía la pelagra, aunque para algunos de sus pobladores, la alimentación era aún más mísera. En La Gomera, por ejemplo, el gofio se preparaba a menudo con las semillas de los *Mesembriantemi* (*Hierba salsola*), y en otros pueblos del Archipiélago se hacía pan —en realidad una especie de bollos— de raíces de helecho. No obstante, reconocía el viajero, la cocina de los campesinos más acomodados contaba con bastantes «glorias gastronómicas» y, en tal sentido, integraban su dieta, aparte del gofio, otros productos como la miel, la manteca de cabra, los higos, el queso, el ñame, el plátano o el pescado guisado con papas, sin olvidar la «famosa salsa nacional e infernal», es decir, el mojo. El gofio, subrayaba finalmente, «era el alimento preferido de los guanches»³.

Cuatro años antes, el 28 de abril de 1854, el corresponsal en Valverde de *El Noticioso de Canarias* había enviado al periódico una de sus crónicas más dramáticas. «Una miseria espantosa reina en todo el vecindario» —escribía—, y la gente, desesperada, buscaba la forma de hacer gofio de cualquier cosa. Oigámosle:

La última partida de cebada traída por cuenta del Pósito fue preciso repartirla a dos y tres almudes por vecino, porque no alcanzaba a más, y nunca podré olvidar el cuadro tan lastimoso y desgarrador que ofrecía aquella multitud famélica agolpada en el paraje en que se hacía la distribución, abalanzándose a la envidia y con toda el ansia de la necesidad a ver cual primero alcanzaba un socorro tan mezquino. Otra partida de un particular, se ha

³ Paolo Mantegazza: *Del Río de la Plata a Tenerife*, cit., pp. 87-88.

vendido al enorme precio de tres pesos fanega; pero los infelices que no tienen ni pueden conseguir dinero se han visto obligados a alimentarse con gofio de cebadilla de ceniso⁴, de arbejacones⁵ y otras plantas o con tortas de taragontía⁶ y de la raíz de helecho⁷ acabada de cavar: los alimentos todos poco gratos, nocivos y que precisamente han de ocasionar no pocas dolencias y enfermedades. Y si el presente es tan poco lisonjero, aún se muestra más tétrico y sombrío el porvenir, porque hemos perdido toda esperanza de cosecha. Desde mediados de febrero no hemos visto llover y como estas tierras son de muy poco centro, los sembrados no han podido resistir una seca tan dilatada⁸.

Por si fuera poco, a principios de mes un «verdadero huracán acabó de arruinarlo todo», ya que produjo daños notables, especialmente en El Golfo, donde el viento derribó árboles, y destechó y destruyó algunas casas, «que en su mayor parte son pajizas»⁹. Las viñas,

⁴ Con el nombre de cebadilla se conocen en El Hierro varias especies de gramíneas silvestres, como son *Brachypodium sylvaticum*, *Bromus* spp. y *Hordeum murinum* fundamentalmente. Bajo el nombre común de cenizo, a su vez, se comprenden en la isla del Meridiano distintas especies silvestres del género *Chenopodium* (Comunicación personal de José Perera López, lo mismo que las voces de plantas que siguen).

⁵ Se trata de una planta silvestre de la familia de las leguminosas, que botánicamente corresponde al *Lathyrus clymenum*.

⁶ Las tortas de taragontía (*tagarontía* en el original) se elaboraban en El Hierro a partir del bulbo del *Dracunculus canariensis*.

⁷ Las tortas de helecho se confeccionaban en El Hierro, La Gomera y, asimismo, en La Palma, donde también se amasaban bollos o pan de helecho, a partir de la raíz (en realidad un rizoma o tallo subterráneo) del *Pteridium aquilinum*.

⁸ «Hierro», *El Noticioso de Canarias*, N° 103, 2-05-1854, p. 2.

⁹ *Pajisas* en el original.

para colmo de males, habían sido atacadas por el *Oidium*, «que ha venido a arrebatar nos nuestra última esperanza, pues nadie ignora que toda la riqueza del Hierro, depende exclusivamente del renglón del vino. ¡Dios tenga piedad de estos infelices habitantes!», concluía angustiado.

Cuando existía, como nos recuerda Isaac Viera, el gofio ocupaba el lugar de honor en la dieta campesina:

Llega la hora del almuerzo y el labrador saca de sus alforjas pintarrajeadas el zurrón del gofio, unos minúsculos pescados, conocidos en Lanzarote con el nombre de *pejines*, y en Canaria con el de *bígaros*, o un pedazo de jarea asada o de queso tan duro como cabeza de negro cimarrón, y un bisunto mantel de alemanisco o de burdo lienzo, sobre el que coloca aquella miserable comida.

Amasa el gofio, sacudiendo fuertemente el zurrón con ambas manos y sobándolo sobre sus piernas hasta convertir aquella harina en una pasta dúctil como la cera.

Chapotea el gofio y el pescado en una salsa infernal que llaman mojo, en frase de Edmundo de Amicis, describiendo el almuerzo con que le obsequiaron en el Monte Verde, de Orotava, cuando su ascensión al Pico.

Mientras el campesino traga bombas de gofio, produciendo sus mandíbulas ese castañeteo que nos hace crispas los nervios, su yunta pace tranquilamente cercana al sitio en donde se halla el arador, el cual al concluir de comer, como no tiene vino, echa un trago de agua que lleva en una calabaza, y enciende su pipa, no sin antes limpiarse los bigotes con las mangas de su camisola, y tras brevísimo descanso reanuda su faena hasta el anochecer, en que retorna a su rústica vivienda, en donde le espera su prole con la cena, que consiste en humeante potaje de alubias, papas y

coles, sazonado con un trozo de tocino, y el indispensable gofio en polvo, que a gusto del consumidor, se va mezclando en el plato a medida que engulle dicha sopa¹⁰.

Ningún alimento puede sustituir al gofio. Sin él estamos perdidos. El gofio es la esencia de nuestra identidad¹¹. Así parece deducirse de sendas cartas en verso que dos hermanos gomeros se dirigen desde las dos orillas del Océano. El que quedó a este lado del mar escribía:

¡Dichoso hermano querido!
Que te fuiste de Pavón,
a donde no hay cigarrón,
ni pasas hambre ni frío,
ni comes millo *podrío*
que viene de otro país.
eso te lo digo a ti
porque este año no hay uva,
por muy mal que estés en Cuba
siempre estás mejor que aquí¹².

¹⁰ Isaac Viera: *Costumbres canarias*, Santa Cruz de Tenerife, 1916, pp. 91-95. En la compilación (Isaac Viera: *Costumbres canarias*) publicada por el Cabildo de Lanzarote en 1994, este relato ocupa las páginas 157-164.

¹¹ Sobre identidad e historia culinaria vide el trabajo de Jesús Contreras: «Tierra, cocina e identidad», en A. Garrido Aranda (coord.): *Los sabores de España y América. Cultura y alimentación*, Huesca, 1999, pp. 17-57.

¹² Primer tercio del siglo XX, entre 1920 y 1930 probablemente. Gentileza de Gloria Díaz Padilla.

Pero su hermano le responde desde la mítica Gran Antilla:

¡Quién me hallara en La Gomera!
Aunque fuera quince días,
comiendo leche *mecía*
gofio y mojo en la mortera.
por eso me desespera
cuando me acuerdo de ahí,
tú dices que en tu país
millo *podrío* no falta:
¡Dichoso tú que te *jartas*,
quien lo agarrara yo aquí!¹³

El gofio y las cabras son nuestro vínculo ancestral, en el inconsciente colectivo, con el mundo aborigen, con el pastor alzado que es nuestro rebelde por antonomasia. Alguien tan poco sospechoso de falta de españolismo como Alonso de Nava, marqués de Villanueva del Prado, nos lo dejó escrito, en 1812, con su maravilloso estilo de arbitrista ilustrado, lector tenso y meditado de Juan Jacobo Rousseau:

Atengámonos pues a nuestro gofio: bendigamos esta costumbre verdaderamente frugal, a pesar de las burlas y desprecio que nos atrae. Todo lo que acerca más al hombre a la naturaleza, todo lo que lo constituye en mayor independencia y le hace menos necesarios los auxilios ajenos: todo lo que puede defenderlo de algún modo contra el rigor de las estaciones y los golpes de la

¹³ Ídem.

fortuna, todo lo que es sencillo, es no sólo conveniente, sino preciso y respetable. Yo estimo el gofio aun por otra razón, como un regalo y una herencia de los guanches, y tan grande es la estimación que hago de este origen antiguo, que aun de las dañinas cabras he estado muchas veces tentado a escribir la apología, únicamente porque son el resto que nos queda de los habitantes primitivos de estas islas, porque están aquí por decirlo así en su propia casa, y se pueden llamar indígenas o autóctonas¹⁴, y porque disfrutaban de la tierra por un beneficio inmediato de la naturaleza, y no por usurpación, o lo que es lo mismo por derecho de conquista: título muy lisonjero para la vanidad que siempre ha hecho más caso de la fuerza que de la Justicia, pero detestado no sólo por los filósofos, sino por la buena filosofía, que son dos cosas que pocas veces andan juntas¹⁵.

Sabino Berthelot tampoco había podido disimular su emoción al contemplar, entre los pocos trastos útiles de una vivienda campesina, un viejo molino manual para triturar el grano, tal como durante siglos lo habían llevado a cabo sus amados guanches. Su vívida descripción de una cena campestre en su excursión a Punta del Hidalgo a mediados de la década de 1820, en compañía del cónsul británico Francis Coleman Mac-Gregor, nos permite dar cuenta de la alimentación de nuestros paisanos y de la importancia fundamental del gofio, sustancia cuya potencia nutritiva sustituía plenamente al pan en la mesa del pobre y, desde luego, también en

¹⁴ *Autoctones* en el original.

¹⁵ En Archivo de la Real Sociedad Económica de Amigos del País de Tenerife (ARSEAPT), La Laguna. 1812 (vide).

la del menos pobre, como en este caso, donde comparten mesa y mantel con el alcalde pedáneo de la citada localidad, sus familiares, amigos y peones:

Nos reservó el lugar de honor: el anfitrión, su mujer y los compadres se sentaron a nuestro lado; el guía y los peones de la finca tomaron asiento en el suelo...

Todos se regocijaron con un menú donde, junto al gofio, las papas y el pescado salado, lo más relevante y llamativo fue el *conduto*:

Esta especie de media salsa de pescado es el plato nacional de los isleños, y lo prefieren a los mejores guisados de carne. Lo sirven con *mojo*, salsa incendiaria compuesta de vinagre, pimientas rojas, ajos, cilantro y en algunas ocasiones se le añade aceite, pero en este caso se trata de un lujo. Tan pronto los platos estuvieron puestos, el anfitrión nos sirvió cumplidamente y todo el mundo se puso a dar buena cuenta de la cena. Yo sazoné mi pescado tal como lo hacían mis vecinos de mesa. Pero tan pronto le tomé el sabor a la infernal salsa, mi paladar quedó como electrizado, tenía fuego en la garganta y me corrían las lágrimas. Mi compañero, viendo el trance en que me encontraba, no intentó imitarme: nos vengamos con las papas, que sustituían al pan, que no tenían. Es raro que se amase en estos caseríos; los campesinos sólo comen gofio, harina obtenida del trigo y del maíz tostados. Se había servido en abundancia en una gran hondilla de madera; el alcalde hacía pelotitas que empapaba en el *mojo*; sus amigos se contentaban con tomar repulgos en la palma de la mano, y se los lanzaban a la boca sin perder una migaja...

Nuestros vecinos hacían gala de su buen apetito, y el grupo que estaba sentado en el suelo no rechazaba nada de lo que le servían. A continuación llegó el postre: higos frescos espolvoreados de gofio, un ñame cocido y cortado en rodajas en un plato con melaza, queso de leche de cabra, algunos plátanos y un pastel de miel.

El alcalde nos trataba como señores; los higos con gofio estaban deliciosos, pero el sabor del ñame no nos agradó: preferimos los plátanos. El vino de Tenerife circulaba en rondas incesantes para refrescar los gaznates ardientes. Sin embargo, los tres compadres no habían perdido de vista la botella de ron que debía rematar el festín: se sirvieron a satisfacción¹⁶.

Mac-Gregor, precisamente, describió en un texto emblemático sobre las Canarias de esta época, los dos componentes fundamentales de la vivienda campesina:

Los enseres de la casa son pocos; entre los indispensables está, además de la vajilla de cocina, un recipiente de agua de arcilla roja o *bernegal*, que los domingos y días de fiesta se adorna con ramas verdes, para mantener fresca el agua del interior. Un molino de mano, en un rincón de la habitación, para preparar el *gofio* es, junto con aquél, el principal legado, que los antiguos guanches han dejado a los extranjeros que invadieron las Islas¹⁷.

¹⁶ Sabino Berthelot: *Misceláneas Canarias* [1ª edición en París, 1839], La Laguna, 1997, p. 67.

¹⁷ Francis Coleman Mac-Gregor: *Las Islas Canarias según su estado actual y con especial referencia a la topografía, estadística, industria, comercio y costumbres* (1831), traducción, estudio introductorio y notas de José Juan Batista Rodríguez, «Taller de Historia», La Laguna de Tenerife, 2005, p. 142.

Millares, en un interesante estudio de costumbres, describe también una comida colectiva en el barrio de San Lázaro de Las Palmas, como colofón a un bautizo. «Ya a este tiempo el padrino, y el padre de la criatura en cuyo obsequio se daba el baile, saliendo de un cuarto que estaba a la derecha, se presentaron en la sala, llevando en brazos una gran canasta cubierta con un mantel». La canasta se colocó en medio de la sala, el mantel que la cubría se extendió sobre la estera nueva que se había depositado, previamente, sobre el piso y, mientras cesaban los músicos de tocar las guitarras y se organizaban para comer, los anfitriones ponían sobre el mantel una docena de panes de a libra, y platos y vasos de diferentes dimensiones. El pan, en esta ocasión, se hacía presente en la fiesta y sustituía al gofio, pero no a las papas que constituyen, junto al mojo, un acompañamiento fundamental para el pescado:

En seguida a invitación del dueño de la casa, dejó cada mujer su asiento y ocupó otro en el suelo, formando entre todas un gran círculo, detrás del cual se colocaron los hombres. Dispuesto así todo, principiaron a aparecer sobre el mantel, grandes botellas de vino y aguardiente, ensaladas de lechugas y pepinos, y tazas llenas de aceitunas; y luego en un cesto enorme, humeante todavía, media fanega de patatas cocidas con agua y sal, y abiertas como rosas, que se esparcieron por el suelo. Tras esta novedad, vino en seguida en una gran fuente un *cherne* de esos que sólo de regalo nos vienen de la costa, acompañado de su correspondiente salsa de pimienta, a que en el país se le da el nombre de *mojo*.

A la vista de tantos y tan variados manjares, cada uno procuró hacer su plato, observándose por lo general que las mujeres

servían a los hombres, y que este servicio se hacía sin cubiertos, especie de utensilio desconocido en estas cenas...¹⁸

Según el doctor Von Fritsch, en sus *Cuadros de Viaje* sobre las Canarias, libro que vio la luz originalmente en alemán en 1867 y cuya versión española debemos también al profesor Batista Rodríguez:

Estas esteras, que se tejen en Gran Canaria, son muy hermosas y se exportan también a las otras islas. No siempre es posible encontrar mesas y sillas donde sentarse, soliendo servir para tal menester arcas y cajones. Los habitantes de los pueblos canarios comen, normalmente, recostados o acuellados en el suelo; también se ponen en el suelo la escudilla de madera con el gofio para todos los comensales y la olla con el *puchero*.

En las bodas, lo mismo que en las celebraciones bautismales, la comida es la culminación del agasajo, la fiesta en sí misma. En una u otra isla, en la ciudad o en el campo, los comensales se sienten dichosos cuando han degustado los alimentos preparados con orgullo y esmero por sus anfitriones. Son los frutos del mar y de la tierra que sirven para que padres y padrinos celebren, en comunidad, la buena nueva del nacimiento de un hijo o el casorio de una hija. El rito se repite una y otra vez.

Gil Roldán también percibe la misma alegría desbordante en la boda campestre del indiano. «Y alegres todos y gozando —escribe—, van camino de la casa de los novios. Debajo del parral, junto a la puerta del camino, está la mesa. En ella el sacristán ha colocado

¹⁸ Agustín Millares: «Estudios de costumbres. El parrandista. Un baile en San Lázaro», *El Porvenir de Canarias*, 32, Las Palmas de Gran Canaria, 12-03-1853, p. 261.

todo el contenido de las alforjas; ya el adobo de cerdo, despide su olorcillo penetrante y en insondables *escudillas* humea el chocolate». La música, el canto y el jolgorio se mezclan con la sencilla colación que sirve para culminar felizmente la fiesta.

Se come mucho, se bebe mucho más, se canta hasta enronquecerse las gargantas, el padrino rasgúa de lo lindo las cuerdas de la guitarra que suenan alegres acompañando los cantares de las mozas y muchachos... Se sigue gozando, se sigue bebiendo y cuando todos sobran menos los dos novios, da la guitarra su último acorde, unas notas cascadas, discordantes, borrachas, y se disuelve la parranda¹⁹.

El problema de las salazones, dado el notable consumo que se producía en las Islas de pescado salado procedente de la cercana Costa de África, trajo de cabeza a redactores de prensa, empresarios y economistas durante el siglo XIX, deseosos de encontrar la fórmula para competir con los bacalaos de Terranova, preferidos en todas partes por su mayor calidad y exquisitez. Los canarios quisieron, al menos, cubrir parte de la demanda española de este producto, que era requerido en Cuba, donde se importaron 2.187.350 kilogramos en 1870 y 1.783.400 en 1876 procedentes de Noruega, al objeto de alimentar a las dotaciones de esclavos y a los trabajadores del azúcar en general, mientras que el resto de España adquiriría

¹⁹ Ramón Gil Roldán: «Instantáneas. Bodas de campo», *Gente Nueva*, N° 47, Santa Cruz de Tenerife, 23-10-1900, p. 3.

también montos que oscilaban entre los 19.199.250 kilogramos de 1870 y los 23.771.850 de 1876²⁰.

Pérez del Toro, en diversos artículos que posteriormente recogió en un libro, publicó algunos testimonios críticos sobre la «preparación y cura imperfecta que recibe el pescado», lo que impedía su exportación al exterior. «Se dice —escribió en 1878— que el pescado es generalmente inferior al de Escocia y el Canadá, pero la causa de esta aserción es el descuidado e imperfecto sistema de prepararlo»²¹.

Las posibilidades del Banco Pesquero Canario-Sahariano siempre se habían contemplado como muy lucrativas²². *El Avisador de Canarias*, en 1851; *El Porvenir de Canarias*, en 1852 y 1853, al calor de la reciente concesión del Puerto Franco, dedicaron al asunto páginas entusiásticas y esperanzadas, y otros periódicos posteriores, como *Los Sucesos* de la capital tinerfeña, en 1879, no dudaron en vincular el negocio a los intereses coloniales de España en la zona²³.

En 1851 se recomendaban algunas técnicas concretas a la hora de preparar el pescado y proceder a secarlo de manera adecuada.

²⁰ Felipe Pérez del Toro: *El tabaco canario y las pesquerías en África. Apuntes acerca de la Geografía, Historia, Agricultura, Industria, Comercio, Estadística y Administración de la Provincia de Canarias*, La Guirnalda, Madrid, 1881, p. 138.

²¹ Felipe Pérez del Toro, *El tabaco canario y las pesquerías en África...*, cit, p. 171.

²² Un trabajo reciente es el de Jesús M^a Martínez Milán: «La Real Sociedad Económica y las pesquerías canario-africanas: preocupación y fomento del sector en momentos determinados», en Santiago de Luxán Meléndez y Juan José Laforet (ed.): *La economía canaria en la segunda mitad del siglo XIX. La Real Sociedad Económica de Amigos del País de Gran Canaria*, Las Palmas, 2003, pp. 111-124.

²³ Vide, en *Los Sucesos*, «Mar Pequeña» (2-08-1879), y «Los intereses españoles en África» (7-08-1879).

En el comercio, se designan con el nombre de *bacalaos blancos* los que ya salados, han sido secados prontamente, y en los cuales ha dejado a veces la sal una corteza blanquecina. Éstos, se denominan de calidad superior; y se llaman *bacalaos negros* los que, por efecto de una disecación más lenta, han experimentado un principio de descomposición, que se conoce por las manchas grises o pardas sembradas o diseminadas en la superficie carnosa de los peces²⁴.

La variedad y calidad de las capturas permitía, por otro lado, cierta preparación especial, tarea que se conocía como *adornar*, es decir, aderezar de manera singular cierta cantidad de pescado. «Algún pescado se suele *adornar* en el mismo mar pesquero, quitándole la cabeza, las espinas, cortándolo en ruedas, salándolo y colocándolo en barriles, cuya preparación sólo se hace de especial encargo». También se secaban a bordo algunos peces, aunque en pequeña cantidad.

Entre éstos se distingue el que denominan *tollos*, el cual sacan de los peces de figura larga y cilíndrica, como el *cazón*, que cortan a lo cumplido en varias tiras, reunidas todas por la cola. Las diferentes clases de pescado seco le llaman *jariado* o *jareado*, que a no ser por un barbarismo del lenguaje debía llamarse *aireado*²⁵.

Gracias al pescado salado y a las papas podían sobrevivir la mayoría de las familias gomeras, pues ambos ingredientes formaban

²⁴ «De la pesca en estas Islas», *El Avisador de Canarias*, Santa Cruz de Tenerife, 28-02-1851, p. 2.

²⁵ «Pesca canariense», *El Porvenir de Canarias*, 31-10-1852, p. 27. El vocablo *jarea* está documentado en textos populares (cartas y contabilidad doméstica) de 1780 y anteriores.

parte esencial de la alimentación, tal como describe, en 1856, el gobernador militar Juan de Castro:

El alimento principal aquí aun de las personas mejor acomodadas, es el de la patata y pescado salado, carne muy de tarde en tarde se ve y a falta de aquél, el potaje de calabaza con yerbas a lo que llaman verduras: Pan sólo lo comen diariamente una docena de familias; y en lo general sólo dos veces al año, una por San Juan y la otra el primer domingo de octubre, que se celebra a nombre de la Virgen de Guadalupe cuya fe es extremada: estos días hasta el más infeliz proveerá amasar medio celemin de harina de trigo del que suelen hacer algunos rosquetes. El resto del año, dichoso puede llamarse el que tenga gofio para mantenerse él y su familia. La pobretería lo verifica con helecho y potaje de berros crudos o cocidos y alguna pantana si la alcanzan, y feliz el que halla un puñado de afrecho [con] que mezclar el helecho²⁶.

La carne, que no abundaba en la mesa del hombre del pueblo, salvo en determinadas fiestas y celebraciones, es sobre todo de cerdo y de cabra, dependiendo de las islas. Más frecuente la segunda en Fuerteventura, más común el primero en el resto del Archipiélago. Santa Cruz de Tenerife, la capital de la provincia-región hasta 1927, ofrece algunas cifras curiosas de consumo de proteínas de origen animal para 1853, momento en el que debía frisar los catorce o quince mil habitantes. La carne caprina en primerísimo lugar y, en

²⁶ Juan de Castro: *La isla de La Gomera en la actualidad. Año 1856*, edición y estudio crítico de Gloria Díaz Padilla, Santa Cruz de Tenerife, 1986, pp. 51-52. Hemos modernizado la ortografía. Según esta misma fuente, la población de la isla en aquellas fechas era de 11.241 almas.

segundo término, la bovina ocupan la primacía en el *ranking* de las preferencias de los habitantes y estantes en aquellas fechas. El bajo consumo de carne de cerdo en la villa podría explicarse, en cierta manera, porque éste es un animal que se cría en el campo, con los sueros resultantes de la preparación del queso, así como con cáscaras de papas hervidas, tunos (higos chumbos) y alguna que otra hortaliza más o menos de temporada, aparte de las sobras de la comida familiar cuando esto era posible. Éstas son, pues, las cifras de consumo cárnico de la capital tinerfeña en 1853²⁷:

1.167	Vacas o bueyes
111	Ternerías
352	Carneros
32	Cerdos
71	Ovejas
34	Machos
2.974	Cabras

La cabra, además, cumple un papel fundamental. Es la proveedora de la leche para el consumo diario, especialmente de los niños a los que, en ocasiones, llega a amamantar para suplir la falta del alimento vital por parte de su progenitora, y, en segundo lugar, gracias a la cabra tenemos los deliciosos quesos isleños, que son el resultado de diferentes técnicas de elaboración (desde las variedades más frescas, pasando por las ahumadas y llegando a la consecución de quesos muy sólidos, grandes piezas de especiales condiciones para su conservación durante bastante

²⁷ «Estadística gastronómica», *El Noticioso de Canarias*, nº 4, 5-01-1854, p. 2.

tiempo). Efectivamente, como escribió Alonso de Nava, bien merecía que se elogiase a estas depredadoras del paisaje, a pesar de que se comían las yerbas de raíz y eran la pesadilla de los buscadores de plantas endémicas, porque, además de lo señalado anteriormente, proveían también de carne a los lugareños, mediante los codiciados cabritos, que se preparaban guisados o al horno, con mojo y otras succulencias populares. Se fabricaban también, con las pieles de los vástagos, los útiles zurrones para amasar el gofio, y en ocasiones servían para elaborar el calzado, aparte de que se utilizaba el sebo y, en fin, el propio cuajo resultaba imprescindible para la elaboración del queso.

Nuestros campesinos y, en general, la gente del pueblo no comían únicamente gofio, papas y algo de pescado salado, junto al mojo como *conduto*, aunque es posible que se limitaran a comer unos puñados de gofio y algunas frutas de temporada ante los asombrados viajeros, sobre todo si estaban a su servicio y movían de ese modo la mano no siempre generosa del explorador que había contratado su trabajo. En ayuda del mago acudía con frecuencia la gallina, cuyos huevos, sobre todo en épocas difíciles, se reservaban sobre todo para los más pequeños y para el cabeza de familia, así como para los varones que hacían frente a las tareas más duras para mantener el hogar. No faltaban en las casas parroquiales, donde los curas se permitían obsequiarlos, gustosos y en abundancia, a sus visitantes extranjeros, que llegaban hambrientos después de jornadas agotadoras y deseosos de anotar, en sus cuadernos de bitácora, las más exclusivas experiencias.

Olivia M. Stone se negó a tomarlos en la casa parroquial durante su visita a Pájara, en Fuerteventura.

Nos ofrecieron huevos, disculpándose por lo escaso de la oferta. Sin embargo, nos negamos amablemente, ya que es realmente imposible vivir de ellos mañana, tarde y noche, y pedimos, sabiendo que lo tendrían, un poco de gofio. Les alegró tanto que comiésemos y que nos gustase realmente el gofio, que habría valido la pena rehusar los platos más exquisitos sólo por haber visto la expresión en sus rostros.

La cena no estuvo, al cabo, nada mal. «Disfrutamos de una excelente cena a base de pan frito, gofio, queso y un buen té, de agradable sabor, hecho con malva-té, un arbusto nativo»²⁸.

Un hambriento Verneau creyó descubrir, en las estribaciones de Anaga, a un amable y mísero pastor, genuino heredero de nuestros guanches. Es posible pero, como veremos, el investigador francés no parece fijarse en el destino de la carne caprina y tal vez ovina, cuyas pieles y sus utilidades describe más adelante con cierto detalle.

Nuestro anfitrión era pastor y uno de los más pobres de este rincón perdido en medio de las montañas. Pero tenía el valor y la generosidad de sus antecesores guanches. Enfermo, había ido por la tarde a buscar dos cestas de higos para alimentar a su familia. Nos ofreció su casa y lo que le quedaba de sus provisiones. Es así como los antiguos insulares debían recibir a los extranjeros,

²⁸ Olivia M. Stone: *Tenerife y sus seis satélites o pasado y presente de las Islas Canarias* (1ª edición en inglés, Londres, 1887), Las Palmas, 1995, t. II, p. 426. La importancia de los huevos, junto a otros productos como frutas, legumbres o leche, como compensadores de las deficiencias de la alimentación en las Islas ya fue destacada, en 1982, por Ramón Pérez González en un breve estudio pionero (*Avance al estudio de la alimentación en Canarias en el siglo XIX*), que se publicó en tirada reducida.

escribía ilusionado Verneau, cuyo relato constituye por demás una bella página costumbrista y etnográfica:

Por otra parte, no había que hacer grandes esfuerzos de imaginación para creerse en casa de un descendiente de los valientes pastores de antaño. Si no llevaba el vestido, sí tenía el tipo, y su vivienda completaba la ilusión. Los muros, que dejaban entrar el viento por todas partes, sostenían un techo compuesto de troncos de árboles, no pulidos, cubiertos de ramas. Piedras colocadas encima impedían que el viento se llevara esta techumbre.

Sobre unas varas había extendidas, para secarlas, pieles de cabras que debían servir para hacer sacos para el gofio, odres para el agua o zapatos para la familia. Un tabique de cañas aislaba un pequeño rincón, donde los niños estaban revoltillados en pieles de animales. Como mobiliario, un cofre, una piedra agujereada que servía de lámpara, conchas destinadas al mismo uso, una jarra para el agua, tres piedras formando un fogón en una esquina, y eso era todo.

Nuestro anfitrión se apresuró a encender el fuego [...] Allí es donde aprendí la manera de utilizar las lámparas de piedra, que encontré después en viviendas anteriores a la conquista. Se llena la cavidad de sebo y se le coloca una mecha de yerbas secas, untadas a su vez de grasa. Una piedra plana la recubre toda e impide que el fuego se comunique al contenido, no dejando quemar nada más que la parte de la mecha que sale.

[...]

A la mañana siguiente nuestros estómagos gritaban de hambre. El pastor se había apresurado en ir a pedir un poco de gofio a sus vecinos. Un tazón de leche servía para diluirlo, pero yo nunca he podido digerir este alimento... Salí para explorar las

cuevas en los alrededores, dejando a Ricardo encargado de buscar víveres. Cuando volví por la tarde encontré la mesa puesta en el suelo. El valeroso comandante, que era un excelente cocinero, se había superado. Había podido conseguir en esta aldea, que no tiene sino una media docena de casas, una gallina, huevos y papas, y con eso encontró el medio de preparar cinco platos diferentes. Las papas guisadas sustituyeron al pan ausente y pudimos ponernos en camino hacia el faro completamente reconfortados. Un detalle terminará de pintar el carácter de los pobres pastores de Canarias: al dejar Anaga tuve que hacer un gran esfuerzo para que el desgraciado que nos había ofrecido su hospitalidad aceptara algunas monedas de plata²⁹.

Su contemporánea Olivia M. Stone realizó, a través de las abundantes páginas de su diario de viaje, un auténtico mapa culinario de las Islas, que habría que estudiar en detalle. En Fuerteventura, en época de escasez de lluvias y, por tanto, de extrema pobreza, tal como le confirmó un paisano escocés que se encontró en su viaje a la isla, pues apenas habían caído unos chubascos durante los últimos siete años, pudo tomar, en primer término, una cena abundante y bien regada con vino de Lanzarote mezclado con *champagne*.

Nos habían dicho que no conseguiríamos nada de comer en Fuerteventura. Ésta fue nuestra cena, a las 8 pm: huevos fritos, carne de oveja y cerdo fresca, un excelente queso blanco de cabra, fresco, un pan especialmente bueno, galletas caseras y café.

²⁹ R. Verneau: *Cinco años de estancia en las Islas Canarias* (1ª edición en francés, 1891), La Laguna, 1981, pp. 204-205, traducido al español por José A. Delgado Luis.

La carne estaba tierna, y todo era de La Oliva excepto el vino, que provenía de Lanzarote³⁰.

Ya en La Oliva, al norte de la isla, dio cuenta de otro pequeño banquete, dadas las circunstancias.

Para desayunar comimos carne de borrego de dos años que parecía cordero, carne de cerdo y hojuelas frías —al menos estaban frías cuando las comimos—. Nunca se preocupan mucho aquí de que los alimentos estén calientes cuando los sirven, y muchas veces lo sirven todo a la misma vez: huevos, carne, pescado y tortilla. Nuestros anfitriones, como los de Yaiza, insistieron en que nos llevásemos un trozo grande de carne ya que no habría ninguna, nos dijeron, en Puerto de Cabras. Ya estaba cocinado y lo colocaron en nuestra cesta de viaje junto con unos huevos, vino y pan. Más adelante nos alegraríamos mucho de tener estas provisiones ya que lo que habían dicho era verdad: no había carne en Puerto³¹.

Seguramente tampoco debía ser muy necesaria, dada la utilización del pescado y otros productos marinos en lugar de la carne.

En efecto, cuando cenaron en el Puerto, la capital insular, tomaron la carne que llevaban y, además, consiguieron que les preparasen una sopa, «que con pescado fresco y hojuelas constituyó una comida nada despreciable». No obstante, jamás consiguieron hacerse entender cuando pedían dulces. «Nunca entienden a

³⁰ Olivia M. Stone: *Tenerife y sus seis satélites...*, cit., p. 378.

³¹ Olivia M. Stone: *Tenerife y sus seis satélites...*, cit., p. 384.

qué nos referimos cuando hablamos de dulces, por lo que, incluso para conseguir que prepararan unas hojuelas, tuve que pedir una tortilla sin nada, o sea sin condimento de ninguna clase». Las costumbres en la mesa de los forasteros, además, chocaban con las del país, a pesar de los intentos de la cocinera local por quedar bien con sus huéspedes. «La cocinera vino a verme tres o cuatro veces, consultándome preocupada sobre varios temas, especialmente en lo referente al orden en que queríamos que nos sirvieran la comida, y le preocupó enormemente y no entendía que quisiéramos el pescado antes de la carne»³².

Décadas antes, un viajero que ocultaba su identidad bajo un pseudónimo, había dado fe de la abundancia de pescado en el litoral majorero —en contraste con otra sequía coyuntural que había agostado los campos—, cuyas capturas en cuestión de horas podían contarse por decenas.

Cené a bordo con ansia y tuve motivos para convenir en que el pescado de aquella costa era muy sabroso y abundante, pues durante mi ausencia la tripulación había aprovechado perfectamente el tiempo. Yacían aún sobre cubierta las pobres víctimas del traidor anzuelo; entre las cuales sobresalían los enormes *meros*, las delicadas *hurtas* y los robustos *chernes*, flanqueados de otros muchos individuos de diversos tamaños pertenecientes a la numerosa familia de los peces³³.

³² Olivia M. Stone: *Tenerife y sus seis satélites...*, cit., p. 393.

³³ «Un viaje a Fuerteventura. La llegada», *La Aurora*, N° 9, Santa Cruz de Tenerife, 31-10-1847, p. 69.

En casa del anciano cura de Antigua, que además era el arcipreste de Fuerteventura, don Marcos Trujillo, Olivia M. Stone pudo desayunar también opíparamente, pues, gracias a que eran más de las doce del mediodía, tomó «huevos, pescado, queso y miel, todo ello excelente». El buen sacerdote, empero, «pidió perdón por la falta de carne, un lujo que muy rara vez podían conseguir»³⁴. No obstante, la sobriedad de los majoreros en la ingesta de alimentos y, de hecho, de los canarios en general, salvo contadas excepciones y celebraciones, contrastaba con la voracidad británica, que probablemente acabó con las provisiones del anciano presbítero durante días. Lo cierto es que la propia escritora se vio obligada a anotar en su libro:

La cena de sopa, puchero con pollo y carne de lata, patatas rebanadas fritas y arroz molido o algo parecido³⁵, no se merecía que don Marcos insistiese en disculparse. Nos preguntó si tomaríamos algo más tarde y, aunque dijimos que solamente tomaríamos una taza de té, hizo que nos preparasen carne y huevos. Los canarios piensan que los ingleses estamos siempre comiendo; es verdad que comemos con más frecuencia pero, aún así, no comemos tanto en cada comida³⁶.

Con todo, es verdad que durante el siglo de Darwin las Islas experimentaron crisis importantes, epidemias y mortandades que no consiguieron frenar, gracias a los avances higiénico-sanitarios y

³⁴ Olivia M. Stone: *Tenerife y sus seis satélites...*, cit., p. 408.

³⁵ Seguramente *frangollo* o *rolón*, es decir, millo o trigo triturado crudo para cocerlo (Marcial Morera Pérez: *Diccionario histórico-etimológico del habla canaria*, Santa Cruz de Tenerife, 2001).

³⁶ Olivia M. Stone: *Tenerife y sus seis satélites...*, cit., p. 410.

a la mejora coyuntural de las condiciones de subsistencia, el crecimiento de una población que, con bastante asiduidad, había emigrado tradicionalmente hacia las Antillas y Venezuela tras el sueño de un futuro mejor.

Trato y contrato, el tópico de hacer las Américas presentó siempre aristas de difícil idealización, pese al empeño de algunos estudiosos del fenómeno. Para el emigrante, la estadía a bordo y, desde luego, muchas veces su etapa de trabajo en una Cuba que, hasta 1886, no se vio libre de la lacra de la esclavitud, la existencia cotidiana no siempre fue fácil ni sencilla, como tampoco lo fue en otros países de la región, donde nada le es regalado al que llega de fuera con las manos y el estómago vacíos. En 1841, *El Daguerrotipo* se hacía eco de las repetidas quejas que se recibían en su redacción, por parte de emigrantes que, en este caso, eran conducidos a Venezuela como si se tratase de ganado, más o menos como hoy son traídos a las Islas, por las mafias organizadas en la vecina costa africana, los emigrantes subsaharianos. Según había escrito, desde la capital venezolana, un recién llegado de Canarias:

Quisiera hacer viaje a islas en este buque, para hacerle ver al capitán Rosa del bergantín *Mercurio*, que sus paisanos no son de peor condición que los negros de la costa de África. Todos aquí han quedado horrorizados al aspecto de una emigración de cadáveres animados: tal era la miseria con que habían sido tratados en el viaje. «*Tres papas por ración, un pequeño pedazo de mal pescado y un poco de agua*». Esto es lo que se oye decir a todos generalmente, y a consecuencia de sumario que a dicho capitán ha formado el Gobierno en favor de estos desgraciados emigrados, ha resultado que se murieron tres hombres en el viaje. Pero tal es el

poder de la intriga, que hubo quien declaró que eran perfectamente tratados y que los muertos fueron por enfermedad que contrajeron desde ahí³⁷. Es la primera expedición que se ha visto aquí que se le hayan muerto individuos a bordo, y que por una excepción de la regla, *a pesar de ser perfectamente racionados*, hayan desembarcado en este puerto y esparciéndose por las calles de esta villa, como langosta sobre los verdes sembrados. ¿Y será posible que un hecho tan atroz quedara impune? Si tal sucediese me avergonzaría hasta del nombre de español que hasta el día traigo con orgullo. Bien es verdad que me ocurre la idea de que ahí nada se podrá hacer sin una prueba plena.

Ahora acabo de saber que el capitán Leandro Rosa, tiene custodiada la gente que trajo con guardias. ¡Qué escándalo! Esto es cierto y no debe quedar impune ahí. Se le han huido como ciento y pico, y a consecuencia de esto ha dado aquel infame paso³⁸.

Unos marchan y otros vienen a Canarias atraídos por sus bellezas naturales, sus amables habitantes y, sobre todo, por su extraordinario clima, cuyas temperaturas, frente a los fríos invernales de Londres, Berlín o París, resultan un verdadero paraíso terrenal para ciudadanos ricos deseosos de comodidades y, desde luego, para los enfermos que albergaban la esperanza de sanar o, al menos, mejorar de sus dolencias y achaques. La vida es un viaje continuo y el hombre es un viajero insaciable.

³⁷ El que dio esta declaración era pasajero de cámara que no comía papas ni pescado salado (Nota original).

³⁸ *El Daguerrotipo*, N° 37, Santa Cruz de Tenerife, 11-05-1841, pp. 1-2.

El médico londinense Ernest Hart, que visitó Tenerife en 1886³⁹, describió con indudable regocijo a sus lectores y colegas británicos un opíparo almuerzo en el norte de Tenerife, tras contemplar desde El Sauzal la fascinante eminencia del Teide. Fonda, tienda y hostel competían, pese a la escasez de infraestructuras y muchas veces de recursos, por hacerse atractivos para un turismo que, como una nueva California, comenzaba a convertir en realidad los sueños de unos cuantos individuos emprendedores. «Tres millas más allá —escribe—, nos apeamos en una de las fondas que hay en el camino: la fonda de María. La jovial y obsequiosa María nos recibió con amable sonrisa». Su descripción de la posada es meticulosa y amable, como corresponde a alguien que disfruta y se complace en descubrir un paisaje diferente y ameno del que tanto había oído hablar a sus coterráneos. Penetraron, pues, en un comedor de paredes desnudas, en el que destacaban las «características sillas de Sheraton (Sheratonchairs), que figuran en todas las chozas, cabañas y cierta clase de casas en la isla». También sobresalía en la habitación, cuyos postigos permanecían cerrados para evitar los rayos del Sol, un armario de cristal provisto de alfarería española «chillonamente pintada», así como de un abundante surtido de loza. La mesa, a su vez, estaba cubierta con un hule, «escrupulosa y constantemente limpio»⁴⁰.

³⁹ J. L. García Pérez: *Viajeros ingleses en las Islas Canarias durante el siglo XIX*, Santa Cruz de Tenerife, 1988, pp. 389-396. Nicolás González Lemus ha estudiado el impacto negativo que su propaganda de Canarias produjo durante aquellos años, pues atrajo un abundante turismo, sobre todo de enfermos y cómodos diletantes, que se encontraron con una infraestructura incapaz de acogerlos adecuadamente.

⁴⁰ Ernest Hart reunió los artículos o cartas que, inicialmente, remitió a la *British Medical Journal* en un libro (*A Winter Trip to the Fortunate Islands*, Londres, 1887), que también fue traducido y publicado por entregas en el *Diario de Tenerife*. En 1909, a raíz de su muerte, Arautapala reeditó varias de ellas, al tiempo que subrayó la gran

Pronto, continúa Hart, apareció la *fondera* llevando, en rápida sucesión, primero

tazas de sopa aderezada con una deliciosa hierba aromática, la hierba de huerto (*Menta hortensis*), menta de jardín, sumamente delicada y que exhala un gratisimo perfume: dentro de cada taza flota un huevo en miniatura, uno de los microscópicos huevos hallados en el interior de la gallina que pronto habremos de comernos, huevos que nosotros desperdiciamos y que en Canarias los aprovechan echándolos en la sopa, con la que sirvieron burgados en escabeche y aceitunas del país. Un amigo español que nos acompañaba, puso los burgados dentro de la sopa; pero, para mi delicado paladar, son duros, insípidos y poco apetitosos, por lo que renuncié a seguir su ejemplo: [en] cuanto a las aceitunas, distan mucho de ser tan buenas como las de España.

Empero, lo mejor del almuerzo estaba todavía por llegar.

A esto siguió: una chuleta de carnero con patatas fritas, después un plato de sesos, conejo en salmorejo excelentemente sazonado con pimienta y un poco de ajo y sal y cabrilla frita, pequeño pez de la familia de los escombros⁴¹ (*Penca cabrilla*), que abunda mucho en estas costas y es de un gusto muy sabroso.

personalidad del finado y la relevancia de su obra para sentar las bases del turismo moderno en el Valle de Taoro.

⁴¹ *Scombrus*.

Además, la comida fue regada, como era natural, con vinos isleños. «Los vinos fueron, vino colorado de aquella comarca (vino tinto), de una calidad muy inferior, moscatel, que era algo mejor y un regular vino de Jerez». Y, finalmente, Hart no se olvidó de tomar nota de otras delicias y postres de la tierra. «Todo esto fue seguido de dos clases de queso, uno de ellos de leche de cabra, y de postres nos sirvieron nísperos, guayabos, plátanos y naranjas». En su opinión, en fin,

un inglés que no pueda comer más que *beafsteaks* y mostaza y beber *pale ale*, no siempre verá satisfechos sus deseos en las fondas españolas; pero, no sólo aquí, sino en otras partes de Canarias, he encontrado en más de una ocasión fondas, cuyas mesas, teniendo los huéspedes un paladar medianamente cosmopolita, pueden satisfacer todas las exigencias y hasta avergonzar a algunos hoteles europeos⁴².

También las gallinas merecieron elogios en la prensa de la época. Fáciles de criar y de alimentar, producían carne, huevos y abonos, sin apenas gastos y con grandes rendimientos especialmente en Navidad, cuando los huevos alcanzaban un precio de hasta veinticinco céntimos, y también en los centros de mayor demanda, como eran los principales puertos y ciudades de las Islas. «Claro es que nadie soñaría en tenerlas en libertad en una huerta plantada de tomates o cosa análoga; pero en las plataneras y hasta en las huertas de papas y maíz ya grandes, tienen su puesto señalado». Pero es que, además,

⁴² E. Hart: «Una excursión en el invierno a las Islas Afortunadas (III), continuación», *Arautapala*, Puerto de la Cruz, 8-06-1909, p. 2.

al arar un campo, si se las acostumbra a seguir al arado, y ellas se acostumbran a eso fácilmente, destruyen infinidad de huevos de insectos, de gusanos y de lombrices, que más tarde causarían incalculables daños; crecidas ya las plantas, persiguen y destruyen la rosca o lagarta que constituyen verdaderas plagas, los caracoles, las babosas, etc., que tantos estragos causan y que tanto abundan en nuestros campos debido al clima. Su trabajo, por este concepto, supera al de una mujer o un jornalero.

Por todo ello, concluía sugerente el experto en gallináceas, «en los platanares, desde San Pablo hasta la Rambla, caben muchos millares de gallinas, cuyo rendimiento debe calcularse por cientos de miles de pesetas»⁴³.

Muy pronto llegó el mestizaje culinario, al menos en las mesas mejor surtidas de las ciudades. Son bastante diferentes respecto a la cultura alimenticia de la gente del pueblo, aunque estas mesas de la elite local y foránea también incorporan elementos de la cocina popular isleña. Aquí, en los bien servidos *buffets* de las mansiones consulares, durante el Sexenio Democrático, existía efectivamente un espacio, como un guiño entre elegante y guasón, hacia los productos de los confiteros locales. Andrés Antequera lo recordaba, con nostalgia, en un texto publicado a principios del siglo XX:

⁴³ Quijón: «Economía rural. Las gallinas», *Arautapala*, 25-05-1909, p. 2. Sobre las peculiaridades de las variedades canarias, así como sobre otros tipos de animales domésticos y plantas en las Islas, vide A. Tejera Gaspar y J. Capote Álvarez: *Colón y La Gomera. La colonización de La Isabela (República Dominicana) con animales y plantas de Canarias*, «Taller de Historia», La Laguna, 2005.

No olvidaremos las alegres fiestas con que Mr. Dabney, el respetable cónsul americano obsequiaba a sus amistades en su quinta, cuyo jardín, en las noches primaverales, bajo aquel cielo privilegiado, en aquella atmósfera impregnada de los perfumes del jazminero que trepaba hasta el rojo tejado, apareciase ante la soñadora fantasía como una mansión de hadas... tinerfeñas que volvían locos con sus *flirtations* y sus gracias a los pollos de entonces, que a la hora presente, quién sabe si les quedará hueso sano... en la boca pecadora.

Sus amables hijas llegaron a identificarse con nuestras costumbres; en el bien provisto *buffet* alternaban los rosquetes de La Laguna, los mimos, los alfeñiques, las tortadas y otras golosinas gratas al paladar canario, con los *cakes*, los *plumpuding* y los *sandwichs*; la sangría, el ponche y el seco [de] Tenerife, con el estomacal Oporto y el aromático whiskey⁴⁴.

Esta suerte de transculturación alimenticia forma parte del legado de nuestros mayores. Apenas teníamos, hasta épocas recientes en que las cremas catalanas y otros mejunjes invadieron los postres de una cocina local despersonalizada, influencia de otras regiones españolas. Pero el gusto anglosajón, en alimentos y bebidas, caló en nuestro paladar y en nuestras celebraciones.

Amantes de frutos frescos y de calidad, los ciudadanos de algunas poblaciones europeas como Marsella no tardarían en disfrutar de los singulares sabores de las frutas canarias y, entre ellas, del plátano, que es fruta mayor y mitológica, la fruta isleña por antonomasia. Cantado por Viera no sólo en su famoso *Diccionario de*

⁴⁴ Andrés Antequera: «Del siglo pasado. Política y danza», *Arte y Letras*, N° 18, Santa Cruz de Tenerife, 31-11-1903, pp. 2-4 (Texto seleccionado, ver más adelante).

Historia Natural sino, especialmente, en sus cartas a otros ilustrados europeos de la época, el plátano cultivado en Canarias superó definitivamente la barrera del mar y pudo ser degustado en Europa gracias al vapor. Transportados en cestas o, directamente, en racimos, nuestros plátanos fueron llevados a Mogador, Cádiz y Marsella en 1853 y 1854, incluso antes como luego veremos. Detectamos por ejemplo el traslado de algunas partidas a estos lugares a lo largo de 1853. Así, la corbeta española de vapor *Duque de Riansares* de 800 toneladas y 260 caballos de fuerza, que realizaba en unos cuatro días el trayecto entre Cádiz y Santa Cruz de Tenerife, y cuyos consignatarios eran los hermanos Ghirlanda, transportó entre otros varios efectos y, naturalmente, del pasaje, «algunas cestas de plátanos» en febrero de 1853⁴⁵, y su compañero el *Guadalquivir*, que hacía la misma ruta, llevó en sus bodegas dos cestas de plátanos cuando zarpó de la capital tinerfeña, el 8 de noviembre de 1853⁴⁶.

No quedaban a la zaga sino, más bien, todo lo contrario, los barcos franceses de la travesía. La línea Marsella-Santa Cruz de Tenerife, con escalas intermedias en Orán, Gibraltar y, ya en Canarias, en el puerto de La Luz y de Las Palmas, tenía a disposición de los exportadores y viajeros un «nuevo y hermoso buque» de hélice, el *Marrocain*, que mandaba en 1853 el capitán Flotard, desplazaba setecientas toneladas, estaba consignado a los hermanos Hardisson y tardaba unos doce o trece días en realizar su singladura⁴⁷. El 22 de septiembre de 1853, por ejemplo, condujo nueve racimos de

⁴⁵ «Vapores españoles», *El Noticioso de Canarias*, N° 105, 26-02-1853, p. 4.

⁴⁶ «Del País», *El Noticioso de Canarias*, N° 179, 9-11-1853, p. 4.

⁴⁷ «Línea de vapores franceses», *El Noticioso de Canarias*, N° 155, 20-08-1853, p. 4.

plátanos para Mogador, mientras que para su destino final en Marsella transportaba justamente el doble⁴⁸. Previamente, el 17 de febrero de 1851, el bergantín galo *Astronome*, cuya tripulación estaba a las órdenes del capitán Guillaumier y que fue despachado para el Senegal por los hermanos Hardisson, se hizo a la mar con

383 raposas de papas con 24 ½ fanegas, 50 garrafones de vino de malvasía, 4 sesterolas de vino seco, 108 sombreros de paja del país, 330 varas de losetas⁴⁹, 3.400 limones y naranjas, 200 coles frescas, 2 quintales de nabos, 2 quintales de manzanas, 1 quintal de peras frescas, 1 quintal de habichuelas, 2 y ¼ de quintales de tomates y 36 racimos de plátanos⁵⁰.

Llama la atención, en este último caso, que no se trate de un vapor, pero el traslado de los frutos a Senegal tendría como finalidad no sólo el consumo a bordo, sino tal vez la demanda de fruta isleña, dada su calidad, por elementos de la colonia francesa en los puntos de destino.

A lo largo de 1854 también se documenta el envío de musáceas hacia el exterior, aunque en ocasiones no se especifica exactamente si se trata de plátanos o de otras frutas, pues la telegráfica redacción del movimiento de buques en los periódicos sustituye al detallado relato de la carga por el genérico «frutos del país» o, simplemente, «frutos». Con todo, sabemos que el ya mencionado *Duque de Riansares* condujo a su destino gaditano dos cestas de

⁴⁸ «Del País», *El Noticioso de Canarias*, N° 165, 24-09-1853, p. 4.

⁴⁹ *Lozetas* en el original.

⁵⁰ «Esportación», *El Avisador de Canarias*, N° 15, Santa Cruz de Tenerife, 28-02-1851, p. 4.

plátanos el 22 de marzo de 1854⁵¹ y, al menos, otras dos en igual día del siguiente mes de mayo⁵². Otro buque de vapor, el *Independiente*, consignado igualmente a los Ghirlanda, transportó, el 8 de septiembre del mismo año, al menos otra cesta de plátanos⁵³.

En ocasiones son los buques de guerra, tanto españoles como extranjeros, los que añaden al refresco que toman en los puertos insulares los suculentos bananos. La fragata de guerra española *Isabel II*, que había fondeado en Santa Cruz de Tenerife con quinientos cuarenta «individuos de tropa» de paso para La Habana, tomó entre otros víveres, que incluían también «4 cabras de leche» y ciento veinte gallinas, carne y pan, hasta «25 piñas de plátanos»⁵⁴. Los comerciantes tinerfeños estaban contentos, pues aparte de las compras de la corbeta americana *Marion*, que había estado fondeada durante quince días en el puerto durante los cuales gastó casi cuatro mil pesos fuertes, el vapor de guerra ruso *Operchnik* también había zarpado con las bodegas repletas de productos isleños, ya que, aparte de 30 toneladas de carbón, se llevó:

21 carneros, 2 cerdos, 86 gallinas, 33 patos, 3.250 naranjas, 3.260 manzanas, 2.400 peras, 775 limones, 502 coles cerradas, con peso de 3.500 libras, 3 cestas [de] verduras, 14 libras café; 37 piñas de plátanos, 9 quintales de papas, 2.050 huevos, 4 cajas

⁵¹ «Noticias mercantiles», *El Noticioso de Canarias*, N° 71, 24-03-1854, p. 3.

⁵² «Noticias mercantiles», *El Noticioso de Canarias*, N° 121, 23-05-1854, p. 2.

⁵³ «Noticias mercantiles», *El Noticioso de Canarias*, N° 218, 12-09-1854.

⁵⁴ «Sección marítima y mercantil», *Eco del Comercio*, N° 682, Santa Cruz de Tenerife, 10-11-1858, p. 1.

de pasas, 3 octavas vino de Tenerife, 6 grandes reses vacunas, 1 pipa de aguardiente de caña y una gran partida de pan, carne y otros artículos.

Se aclaraba, con buen criterio por parte del periódico, que el buque había tomado estos víveres tanto para sí como para sus compatriotas, las corbetas de guerra *Rinda* y *Greden*, que «por las muchas calmas no pudieron entrar en este puerto habiendo quedado en reunirse con ellas al Sur de esta isla»⁵⁵.

En ese mismo año de 1858, el doctor Schacht publicó en Berlín un magnífico estudio sobre vegetales cultivados en Canarias. Entre los aguacates, los anones y otros productos tropicales, el plátano mereció no sólo un meticuloso estudio biológico, sino un magnífico grabado que representa diversos detalles de interés botánico, al comparar las principales variedades objeto de cultivo.

Las Palmas y Santa Cruz de Tenerife se disputaron, en 1881, la escala de los vapores correos trasatlánticos (antes de A. López y Compañía). La capital grancanaria argumentó a su favor, entre otros motivos, la relevancia de sus exportaciones de «los principales artículos del país», entre cuyas partidas se mencionan las «frutas, cidras, naranjas, nueces, plátanos, etc.», en cantidad de 649.455 piezas, ya que no se indica el peso, pero sí el importe, que ascendió a la cifra nada desdeñable de 212.965 pesetas⁵⁶.

⁵⁵ Ídem.

⁵⁶ CONTESTACIÓN *por el Círculo Mercantil de Las Palmas de Gran-Canaria, a los folletos que han visto la luz pública en Santa Cruz de Tenerife combatiendo la escala de los vapores correos trasatlánticos, antes de A. López y Compañía, en este puerto, Las Palmas, 1881, p. 19.*

Otros viajeros, como el ya citado Ernest Hart, también alabaron las cualidades del suelo isleño para el cultivo del plátano. En su citado viaje a Tenerife en 1886, el elegante doctor Hart destacó, a la par de la benignidad del clima, la exhuberancia de la naturaleza en el Valle de La Orotava.

Pasando ahora a las Musáceas, encontramos sobrados y bellos ejemplares de plátanos, de los que hay ocho distintas variedades de América y África, entre ellos la *Musa speciosa* con sus grandes racimos de fruto y la *Musa sinensis* o *cavendishii* que es la que produce en Canarias fruto en más abundancia; la *Musa paradisiaca*, de fruto mayor que el de las otras y que se sostiene que con él fue tentada Eva, y la *Musa ensete* plátano de Abisinia, al que los franceses llaman *berza de Abisinia*, árbol ornamental cuyas hojas se comen, pero no los frutos. Fue descubierto en Abisinia durante la guerra con el rey Teodoro y crece en las montañas a una altura de 4.000 pies. Cuéntanse, pues, diez y ocho o veinte variedades de plátanos,

incluyendo especies más cercanas como la *strelitzia* —*augusta*, *regina*, *nicolasi*— notable, afirma, por su hermoso follaje y, sobre todo, por sus flores en forma de cabeza de pájaro⁵⁷.

El plátano es el árbol del pan de los canarios. Hombres extraordinarios como Alfred Diston volcaron toda su sabiduría, en connivencia con los próceres laguneros de la Real Sociedad Económica de Amigos del País, por obtener para las islas hambrientas una variedad —la *cavendishii*, pues la fruta, seguramente el tipo dominico que describe Viera y Clavijo, había sido llevado a América desde

⁵⁷ «Una Excursión en el invierno a las Islas Afortunadas», *Arautapala*, Puerto de la Cruz, 29-06-1909, p. 2.

Canarias a principios del siglo XVI— que ayudase a paliar el hambre de las clases populares, durante los años aciagos de la década de 1840⁵⁸. Éste fue el objetivo central del Jardín Botánico durante la época en que estuvo bajo la égida de los Amigos del País y del británico Alfred Diston⁵⁹.

Merece la pena recordar, en fin, las palabras del propio Viera cuando le recomendó a su amigo Carlos Lellis, en 1782, las sucucencias isleñas, entre las que no podían faltar los plátanos:

Fuera de esto creo que Vmd. no tendrá ninguna displicencia en saber, que el Rey me ha honrado con la dignidad de Arcediano en la Catedral de Canaria, mi país nativo, donde no hay yelos, Slitas, faisanes, ni truchas pintadas; si bien en cambio de esto hái buena Malvasía, buen carnero, y buenos plátanos. Pregunte Vmd. al Sor. D. Domingo Iriarte ¿qué son Plátanos? Y verá, si soy digno de Sta. Envidia. ¿Qué fruición tendrá Vmd. quando en Viena de Austria se encuentre con una Carta escrita desde las Islas Canarias, esto es, desde el primer meridiano del Globo, junto al Pico de Tenerife, el Monte más alto del antiguo Mundo, y al lado de una tierra encantada, que se llama S. Borondón; con una Carta, digo, escrita por el Arcediano de Fuerteventura, el mejor de todos los Arcedianos posibles?⁶⁰

⁵⁸ Vide, sobre la situación de las Canarias durante la primera mitad del siglo XIX, el trabajo de Antonio Macías: «Canarias: una economía insular y atlántica», en VV. AA.: *Historia económica regional de España, siglos XIX y XX*, Barcelona, 2001, pp. 480-481.

⁵⁹ Vide, al respecto, Manuel de Paz Sánchez: «Historia de un hombre atrapado en un Jardín», en VV. AA.: *Alfred Diston y su entorno. Una visión de Canarias en el siglo XIX*, Santa Cruz de Tenerife, 2002, pp. 41-66.

⁶⁰ «Carta a Carlos Lellis, etc.», Madrid, 6 de marzo de 1782 (Manuscritos. Biblioteca Municipal de Santa Cruz de Tenerife).

Y, desde luego, no se queda a la zaga el buen marqués de Villanueva del Prado, que recoge en uno de los informes económicos publicados por Antonio Bernal y Antonio Macías, esta delicia popular de 1827, pletórica de connotaciones atlánticas:

El canario siempre vago,
buscando en la mar la vida,
hace toda su comida
con un plátano y un trago.
Trata al inglés con halago
y le da el fruto que encierra
su fértil y hermosa tierra,
y así viene a ser con maña
vasallo del Rey de España
y amigo del de Inglaterra⁶¹.

Plátanos y huevos duros hacían las delicias de los viandantes que, durante las fiestas de mayo en la capital tinerfeña, se acercaban a disfrutar de estos goces públicos en los mesones o ventorrillos establecidos en la vía pública, en este caso cerca de la plaza de toros, que fue inaugurada en Santa Cruz de Tenerife en 1893, aunque el negocio nunca fue rentable.

No sé si los clásicos *ventorrillos* —escribía irónico un redactor del *Diario de Tenerife*—, con sus plátanos y huevos duros, su *adobo* con *mosqueado* a sartén, y su vinagrillo del país, fueron causa de

⁶¹ Alonso de Nava-Grimón: *Escritos económicos. Canarias: Economía e Ilustración*, Introducción de Antonio M. Bernal y Antonio M. Macías, Santa Cruz de Tenerife, 1988, p. 307.

que la gente, en ellos detenida, limitase sus aficiones taurinas a dar un quiebro... a las puertas de la Plaza⁶².

Los tiempos habían cambiado desde que las fiestas de mayo se celebraban, cuatro décadas antes, con unas extraordinarias luchadas, para las que incluso se compuso un breve reglamento específico, el primero que articuló nuestro deporte vernáculo. En aquella ocasión fue Zarabanda, puntal de primera fila, el que tumbó a siete contrarios, dando la victoria por estrecho margen al equipo de Santa Cruz de Tenerife. Asistieron más de mil espectadores que completaron su entretenimiento con otras actividades lúdicas, como una carrera de sortijas, actuaciones gimnásticas y dramáticas, etc., etc.

La fiesta santacruzera de la Virgen del Pilar, que se celebraba lógicamente el doce de octubre, estaba desprovista, según una breve descripción de 1847, de ese «sabor campestre que contribuye a revestir a las de Tacoronte, Güímar, Tegueste, Los Silos, etc., de un carácter esencialmente popular», pero no tanto. En la capital tinerfeña, según el cronista, las gentes se arremolinaban y daban vueltas en círculo, «semejante —afirma al tiempo que pide perdón por la comparación— a una mula de tahona». Allí concurrían, pues, a «gastar bonísimos tostones en refrigerantes helados y delicados dulces, venta que proporciona al expendedor, por supuesto, un ciento por ciento de utilidades». En la plaza, tras las cajas de turrón, mujeres de rostro avinado proclamaban su género como artilleros tras las baterías: «lo bueno de Alicante», y a continuación se sucedían, «en rigurosa fila, los ventorrillos de

⁶² *Diario de Tenerife*, Santa Cruz de Tenerife, 4-05-1893, p. 3.

costumbre». Por la noche, tal vez con la llegada de gentes del interior, las raíces ancestrales de la fiesta parecían retornar desde sus más remotos orígenes:

Por la noche, la armonía salvaje de pitos y tambores, de calderos y castañuelas, en medio de la cual se deja oír una voz quebrada y *moribunda*, entonando el *upalajá*, u otro canto indígena⁶³, a que contestan en coro veinte o treinta voces robustas y sonoras nos transportan al interior de la isla, y (confesémoslo) nos divierte, a despecho de nuestros delicados oídos. ¡Qué felicidad, sin mezcla de importunos cuidados, la de esa sencilla gente en tales noches! ¡Cómo olvidan sus diarias faenas; sus menesterosas circunstancias, su posición social no bien oyen los alegres sonidos de la rústica flauta, al compás del tamboril, y el acompañamiento de la destemplada vihuela!... Vedlos correr, brincar, formar un tupido corrillo, y precipitarse en el terrero... Ya es el bullicioso tajaraste quien arrebatá sus pies en agitados movimientos; ya son las majestuosas *folias* quienes ponen de relieve los elegantes cuerpos de nuestras costureras y labradoras... ¡Con qué gracia tercián estas últimas la mantilla! ¡Qué garbo en los modales del compañero!⁶⁴

Hay un deje socarrón, en efecto, entre los publicistas y escritores, más o menos apanados, que relatan episodios de la vida campesina, como si el mago no tuviese derecho a divertirse y como si su rusticidad le impidiese, tal como escribió años más tarde

⁶³ *Indijeno* en el original.

⁶⁴ T.: «Ensayos de costumbres. La fiesta del Pilar», *La Aurora*, Nº 7, Santa Cruz de Tenerife, 17-10-1847, pp. 55-56.

González Díaz, tener ideas y sentimientos sublimes. Un relato sobre un baile de pueblo, organizado por un indiano en un lugar innominado del sur de Tenerife, nos permite percibir algo de esa dicotomía entre el hombre urbano y el hombre selvático:

Fuese luego al refresco. Una mesa bastante abundante de rosquetes, tortas de pan tostado cubierto con azúcar, mazapanes y varios otros dulces de esa clase que se acostumbran vender en las fiestas del lugar. Por lo que hace a licores brillaba el aguardiente de caña, la mistela y vinos blanco y tinto. Dada la señal de ataque era curioso ver cómo se revolvía la gente sin orden ni consideración alrededor de la mesa que estaba colocada a un extremo del salón, y más curioso al observarse que en poco menos de cinco minutos se halló dicha mesa desprovista de todo, no siendo la menor causa la traslación que le hicieron de los dulces desde la mesa al bolsillo de algunos concurrentes. Ninguno que tuviese hijos pequeños en sus casas dejó de hacer provisión para ellos⁶⁵.

Los almacenes, apenas repuntaban las crisis, aparecían bien surtidos en los puertos, donde la demanda de los buques hacía necesario el acopio frecuente de provisiones de boca y otros recursos para la navegación. La casa número 3 de la calle del Castillo, en Santa Cruz de Tenerife, ofrecía a los compradores, según el anuncio que se publicó en la prensa local:

Vino tinto y aguardiente de caña por pipas, vino de Tenerife superior por pipas y embotellado..., aceite de oliva fresco en pipas

⁶⁵ Anónimo: «Variedades. Cuento de cuentos», *El Guanche*, N° 70 y 71, Santa Cruz de Tenerife, 25 y 30 de junio de 1859, p. 3 en ambos casos.

y botijas, pimienta molido, café de Puerto Rico..., esencia de anís..., galleta propia para provisiones de buques..., arroz, cacao de Puerto Rico... y buen atún salado en barricas⁶⁶.

Paralelamente, la conservación de los alimentos, que hizo rentable, por ejemplo, el establecimiento de una fábrica de hielo artificial en 1893, de la que fueron socios fundadores Antonio Delgado Yumar y Manuel Rallo, siempre había interesado a la prensa, deseosa de divulgar conocimientos útiles. «Las carnes saladas expuestas al humo son incorruptibles», se aseguraba en un suelto del *Eco del Comercio*. El arte de ahumar las carnes había sido muy perfeccionado por los hamburgueses, «consiste en exponer durante cuatro o cinco semanas las carnes saladas suspendidas al humo de virutas de encina muy secas». Los holandeses, por su parte, habían inventado la técnica para «ahumar los arenques que salan y suspenden en chimeneas hechas a propósito»⁶⁷. La vida nunca fue fácil, incluso para los más pudientes, en este territorio marítimo.

Nos queda, entre otras muchas cuestiones relevantes, una breve alusión a los «fiados del ventero». No sabemos exactamente a quien perteneció el cuaderno que tenemos entre las manos, aunque nos consta que el dueño y su mujer, pues debía tratarse de una de esas típicas ventas familiares de antaño, residían con el resto de su familia en un pueblo del norte de Tenerife. Podría ser Tacoronte, El Sauzal, La Matanza o La Victoria, y, según nos parece recordar, la persona que nos lo vendió⁶⁸, hace ya algún tiempo, nos

⁶⁶ *Eco del Comercio*, Santa Cruz de Tenerife, 14-05-1859, p. 4.

⁶⁷ *Eco del Comercio*, 1-08-1855, p. 2.

⁶⁸ Don Aristides Hernández Paz de afectuosa recordación, a quien nunca olvidaremos los historiadores y los amantes de las viejas cosas de Canarias.

dijo que la ventita, una de esas de papas, huevos, tomates, vino y aceite a granel —como si nada hubiese cambiado en más de un siglo—, se encontraba en La Matanza o, tal vez, en La Victoria. Hemos de reconocer, en fin, que no nos acordamos exactamente.

El modesto cuaderno, sin embargo, tiene una larga e intensa historia. Las primeras anotaciones son de 1920 y las últimas del cincuenta y tantos, todo un segmento fundamental de la historia del siglo XX: el final de la Restauración, la dictadura de Primo de Rivera, la II República, la Guerra Civil, la posguerra española, coincidente con la II Guerra Mundial, el primer franquismo y, en fin, la consolidación del régimen y los inicios del gran cambio que trastocó, repentinamente, el modelo económico canario: los albores de la llegada del turismo de masas que corren paralelos con el desarrollismo y, también, con la gran emigración del novecientos, aunque este fenómeno abarca, por su relevancia, implicaciones socioculturales y persistencia en el tiempo, otras etapas de nuestra historia.

Sus cubiertas, que fueron rojas, aparecen matizadas por manchas oscuras a causa de sus idas y venidas sobre el mostrador. El lomo, en su día de tela azul, fue sustituido por dos largas tiras de esparadrapo con el fin de evitar que las tapas, casi despegadas por el frecuente ajeteo, acabaran descuajaringándose y tomara cada una un ignoto camino entre cajones y anaqueles, como un ave de vuelo imprevisible.

Bajo los nombres y apodos, anotados con pluma y, más tarde, con creyón y bolígrafo, figuran las partidas correspondientes de papas, millo y otros frutos del campo y, junto a varios de ellos, la expresión *perdonado*, seguramente por la imposibilidad material de cobrar, mientras que otros, los menos, constan con la más tranquilizadora de *pagó*, que quien cobra descansa. Todas las

hojas han sido utilizadas, incluyendo los dorsos de las vetustas tapas, reservados ambos, entendemos que en momentos distantes, al objeto de anotar dos fórmulas domésticas, aunque magistrales, para fabricar un buen guano. Tiene, en cierto modo, el aspecto de un libro de actas y por ello sirvió para dejar constancia de la miseria. Guerras y posguerras, el tema lleva a otra parte de esta historia, más reciente y, por ello, más próxima a nuestra cotidianeidad. Convendría no perder de vista el largo camino de estos doscientos años de gofio y jareas, a lo mejor hasta aprendemos algo.

Más que las pinceladas precedentes que, probablemente sin éxito, han tratado de dibujar un bosquejo muy general de la historia de la alimentación en Canarias y especialmente en Tenerife durante el siglo XIX y parte del XX, la atenta y meditada lectura de textos fundamentales de antropólogos e historiadores como N. Elías, M. Harris, S. W. Mintz, E. Stols, etc., resultaría mucho más provechosa para acometer cualquier clase de estudio sobre este tema. Una especialidad que, durante los últimos años, ha tenido gran eco entre los historiadores occidentales, aunque no ha conseguido elevar un paralelo interés en las Islas⁶⁹.

⁶⁹ Adolfo Arbelo realiza, en la actualidad, una investigación sobre el consumo de carne durante el Antiguo Régimen, con algunos resultados prometedores, tema que también cuenta con una aportación de Pedro Quintana. Manuel Lobo ha escrito páginas de interés sobre el consumo de azúcar en el siglo XVI (Vide, por ejemplo, «El azúcar y lo cotidiano en Canarias», en *O açúcar e o cotidiano. Actas do III Seminário Internacional sobre a História do Açúcar*, Funchal, 2004), que se suma a aportaciones anteriores de Pérez Vidal, con lectura etnográfica. También contamos con un trabajo pionero en este ámbito cronológico, el de Roldán Verdejo sobre el hambre en Fuerteventura.

Las fuentes literarias, los libros de viajes, la prensa y otros muchos materiales son un rico venero en el que no será difícil explorar el atractivo filón de este tipo de historia social y cultural. Proponemos a continuación, como lectura documental y literaria, hasta once ensayos y poemas que recogen diferentes visiones o historias de la alimentación, desde la interesante reflexión de Alonso de Nava sobre el millo, el gofio y las papas hasta el juguete rima-do que cierra la antología. El lector encontrará por tanto, en las páginas que siguen, platos de sabor agridulce, como el enérgico poema de Luis Rodríguez Figueroa sobre los acaparadores de alimentos, en una época en la que las Islas siguen sufriendo, aunque menos, las dificultades inherentes al bloqueo aún reciente que produjo para la navegación, es decir, para la vida en Canarias, la I Guerra Mundial. Es el vinagre que necesitamos para sazonar, apenas, algunos de nuestros platos, como el salmón de costa del que tan orgulloso se siente el maestro de periodistas Leoncio Rodríguez.

Diego Crosa, «Crosita», nos deleita con sus rimas populares sobre la alimentación del labrador, del campesino isleño capaz de ser feliz con un zurrón de gofio y un poco de queso, y no digamos si, además, comparte mesa y mantel con una bella campesina cuyos labios florecen aún más rojos a consecuencia del mojo picón, conduto esencial de las papas arrugadas y del pescado salado, que fue base principal de la alimentación campesina durante décadas. No sabemos si esta dieta se puede calificar, siempre, de deficitaria en términos generales, tal vez no muy deseable por repetitiva, y, sin duda, a veces escasa, pero parece que funcionó, quizás por la ingesta también de frutas, leche, verduras y otros alimentos nada complementarios, antes bien, fundamentales. La carne, pese a constituir una verdadera obsesión para muchos viajeros, no parece tan necesaria. Se mata y se consume en las fiestas, se sacrifica

algún animal doméstico de vez en cuando y, en fin, no creemos que hiciese tanta falta. Además, todos los pueblos comen mal, desde el punto de vista de nuestros verdaderos requerimientos nutritivos y dietéticos, aun los más ricos y poderosos, y hoy en día, cuando las jóvenes generaciones no conciben el temor a la escasez, nos seguimos alimentando de manera inadecuada, porque las leyes del mercado y las modas imponen costumbres estrafalarias.

En otros tiempos, las propias dificultades en la conservación de los alimentos obligaban a consumirlos frescos o, incluso en el caso del pescado salado, relativamente rápido. Los árboles más diversos, gracias a las especiales condiciones naturales del Archipiélago, hicieron que pronto se cosecharan en las Islas sabrosos frutos procedentes de las más lejanas tierras. Esa ventaja hemos tenido siempre de nuestro lado, a pesar de que, en las últimas décadas, se haya optado —otra exigencia de la época— por abandonar el cultivo a favor de la marca turística que ya ha absorbido todo el sistema económico isleño, hasta el punto de convertirnos en una especie de decadente balneario en mitad del Océano, como aquellos tristes reductos de la aristocracia y la clase política europea y española, en la que pasaban sus aburridos veranos antes de la guerra, y que sólo parecen ver con ilusión casi infantil, con la verde ilusión de la esperanza, los pobres inmigrantes que llegan a las Islas por mar y aire, como en una película de John Ford.

En el contexto histórico del que venimos hablando, los testimonios de los viajeros son sumamente interesantes, aunque no resultaría recomendable seguir sus observaciones al pie de la letra. Antes al contrario, un análisis crítico, no necesariamente deconstructivista, nos puede guiar hacia logros de cierto relieve en esta prometedora parcela de la historiografía durante los últimos años.

Los textos seleccionados, en fin, no tienen otra finalidad que la de poner en guardia al lector interesado sobre un material que está ahí, pendiente de ser analizado y estudiado, y de insistir, por tanto, en algunas de las posibilidades historiográficas, científicas y culturales de las que venimos hablando.

Variedades

Una de las ventajas del gofio⁷⁰

Los extranjeros o más bien los forasteros se burlan mucho de nuestro gofio y de nuestras papas. A las papas y al gofio deben estas Islas su felicidad, si la felicidad consiste mas bien en la abundancia de los mantenimientos del Pueblo, que en el arte de prepararlos para que sirvan al regalo o la delicadeza; pues el que la felicidad de este mundo consiste en tener qué comer de una manera o de otra, es lo que está fuera de toda duda, y en último análisis los brillantes, los espejos, todos los esfuerzos y los prodigios del lujo y de la opulencia, se resuelven en comida, y no han sido, como todas las artes y oficios, sino invenciones de el hambre y de

⁷⁰ Alonso de Nava-Grimón y Benítez de Lugo, La Laguna, 27 de abril de 1812, Casa de Nava, Producciones Literarias, RM-271 (9/552), folios 143r a 145v, ARSEAPT. El texto, aunque no aparece firmado originalmente, corresponde sin duda a la producción literaria y ensayística del marqués. Los textos latinos han sido revisados y anotados por el profesor Francisco Salas Salgado, a quien agradecemos su amabilidad.

la miseria para engañar a los poderosos, y aprovecharse por medio de estas cuentas de vidrio más o menos claras del sustento que les sobra.

El gofio acude a aquella necesidad universal, y que tiene en continuo movimiento al mundo entero por un medio más corto, y que a la verdad no disfraza tanto la igualdad que en esta parte conservamos con los animales, cuyo único negocio, como el nuestro, es el buscar qué comer. Ni aun de las artes más sencillas, y que no merecen sino el nombre de operaciones, cuales son las que desde los tiempos más remotos, están en práctica para hacer el pan, necesita el gofio para convertirse en alimento. Un tostador y dos piedras pequeñas componen todo el aparato indispensable para que el grano en una familia pobre pase en un momento de su estado natural a la clase de principal mantenimiento: y como más que la facilidad, que la economía, y que la frugalidad, servirá para con algunos de recomendación a favor del gofio el verlo descrito y ennoblecido en los versos de Virgilio, no olvidaremos aquí que este incomparable Poeta hable a lo menos dos veces del gofio, pues en el primer libro de las *Geórgicas*, vers. 267, dice:

Nunc torrete igni fruges, nunc frangite saxo.

Y en el segundo de la *Eneida* vers. 182 y 183⁷¹:

...frugesque receptas

Et torrere parant flammis, et frangere saxo.

⁷¹ Los dos hexámetros que siguen corresponden, en realidad, a *Eneida*, 1, 178-179.

Esta práctica no es propia solamente de los tiempos heroicos tan sencillos como groseros. Los griegos conocieron el gofio, pues no parece que es otra cosa la *masa* de que hacían uso, y que Hipócrates menciona quando ordena⁷² que en la enfermedad del hígado, que llama hepatitis se dé al enfermo después de la crisis pan o *masa* según aquello a que esté acostumbrado. La mayor parte de los Griegos que comían pan no hacían de él un uso diario. Los Atenienses alimentados en el Pritaneo no tenían según las instituciones de Solón sino *masa* en los días ordinarios, y sólo se les daba pan en los días de fiesta⁷³. La *masa* formaba el alimento ordinario del pueblo, y consistía en harina de cebada tostada y desleída⁷⁴ en miel, o en vino cocido, o en arroje: pero como esto hubiera sido más caro que el pan, es de creer que los pobres excusaban⁷⁵ la miel y el arroje, y se contentaban con desleír la cebada tostada en agua⁷⁶. Así no solo los cultos Griegos en general sino los refinados Atenienses se mantenían con sus pelotas de gofio, y toda la diferencia entre los pobres y los pudientes consistía en que unos las amasaban con agua, y otros con miel o con arroje.

Si hemos hallado el gofio en la Grecia no dejará de parecer cosa extraña que allí mismo, o por lo menos en lo que mucho más tarde se llamó el Imperio Griego, vayamos a encontrar también el millo. Sin embargo un documento muy curioso de principios del

⁷² *De morbis internis*, paragraph. 28 (Nota original).

⁷³ *Athen*, Lib. 4, c. 32 (Nota original).

⁷⁴ *Ibidem*, lib. 14 cap. 32 (Nota original).

⁷⁵ *Excusaban* en el original.

⁷⁶ Levesque, *Etud de l'histoire ancienne*, tom. 4º, pp. 418, 419 (Nota original).

siglo XIII⁷⁷ prueba no solo que así se verificó, sino además que de aquel país (a donde vino acaso de más lejos, pues los franceses dan entre otros nombres al maíz⁷⁸, el de trigo de Turquía, si ya no es que hoy confunden la Turquía con el que fue imperio Griego) fue ciertamente de donde se condujo y se propagó en Europa tan preciosa semilla, mucho antes del descubrimiento de la América.

Tal es pues el instrumento antiguo que en el año pasado de 1810 se insertó en una obra publicada en la Ciudad de Asti con el título *d'Storia d'Incisa et del giâ celebre suo marchesato*, y cuya copia sacada a la letra de la que transcribió Mr. Michaud en la Historia de las Cruzadas, tomo 3º, pág. 615, con el epígrafe: *Charte relative à l'introduction du Mais*, se hallará aquí a continuación de este discurso.

Autorizado así debidamente el uso del gofio, cuyas utilidades si la Regencia del Reyno las hubiese conocido, sin duda lo habría recomendado como lo hace con el de las papas, que a beneficio de la Constitución parece ha perdido la calidad de plebeyo, en la proclama que acaba de publicar en la *Gaceta de Gobierno* de 2 del corriente, y dejando por ahora a un lado las muchas ventajas de economía que a primera vista se deducen del método sencillo y doméstico de reducir así los granos a su más precioso destino: pasemos a especificar aquí la que en estos tiempos de penuria ha llamado más mi atención y dado lugar a mis observaciones.

Estas Islas, por circunstancias particulares, que yo he procurado explicar otras veces, y sobre que no es ahora ocasión⁷⁹ de insistir,

⁷⁷ 13 en el original.

⁷⁸ *Mais* en el original.

⁷⁹ *Ocacion* en el original.

se hallan más expuestas que otras regiones a la calamidad de una escasez⁸⁰ o de una falta casi total de alimentos. Ni la economía del gofio, ni el cultivo de las papas y del maíz tan propagado entre nosotros, y tan recomendado por los autores económicos como el mejor preservativo contra la miseria, bastan en algunos años para preservar a un país aislado de los horrores del hambre. Entonces no queda otro recurso que el de los granos extranjeros, y este recurso, aunque tardío, por que se va a buscar a grandes distancias, y casi siempre a la hora aviada por las contingencias multiplicadas de semejante género de comercio, que no permite especulaciones ni repuestos muy anticipados, es menester confesar que casi siempre es seguro, especialmente con respecto a Tenerife más pudiente y más comerciante que las otras Islas, y que regularmente nos liberta a lo menos de las últimas desgracias.

Pero la calamidad crece mucho cuando los años no son solamente malos para nosotros sino también para otros países de Europa, como sucede en el presente, y como sucedió hace doce o trece años en que habiéndose dispuesto aquí, con motivo de una grande escasez, la operación más bien combinada para traer trigo y harina de los Estados Unidos de América, todas las medidas quedaron sin efecto a causa de la penuria que al mismo tiempo reynaba en la Inglaterra, en donde además de correr el grano a un precio exorbitante y superior a nuestras comunes facultades, se pagaba de los fondos públicos un premio considerable por su introducción. Los Americanos, que son los proveedores⁸¹ de la mayor parte del mundo viejo, y cuyo socorro es ahora más precioso por

⁸⁰ Escases en el original.

⁸¹ Proveedores en el original.

la cualidad singular de neutrales, preferían entonces el llevar su trigo y sus harinas a Inglaterra y a Cádiz, aunque no sea más que por el atractivo que siempre tienen para el comercio las regiones más pudientes y de mayor consumo, y como finalmente las cosechas de aquel pingüe territorio no son inagotables, nosotros podemos quedarnos sin participar de ellas, o hallarnos muy postergados en el socorro cuando más lo necesitábamos.

El Gofio acude a este conflicto, y aunque esta aserción parezca paradójal véase aquí de que manera se verifica y se está actualmente verificando, en medio de uno de los mayores apuros en que jamás nos habíamos hallado. Muy excesiva⁸² ha de ser la miseria en las regiones de Europa, para que el Pueblo se determine a recurrir a otros alimentos en lugar del pan, y muy raro también el que esta extrema calamidad coincida precisamente con nuestra penuria particular. Para que los habitantes de España e Inglaterra lleguen a hacer uso común de la harina por ejemplo de maíz o de papas, es menester que se inviertan sus hábitos más sustanciales, y nada hace tan sensible para el Pueblo la escasez como la precisión de mudar en esta parte sus hábitos: puede estrecharlos sí, pero no cambiarlos enteramente sin la mayor consternación.

Entre nosotros no hay este peligro: el maíz y la cebada son exactamente lo mismo que el trigo para los que comen gofio, y todo el pueblo come aquí gofio. Llévense pues enhorabuena los españoles y los ingleses el trigo y las harinas de América, si las necesitan y las pagan mejor que nosotros: con tal de que aquí nos traigan el maíz, como ya nos lo están trayendo en abundancia, nuestra porción no es seguramente la peor, y con ella nos basta

⁸² *Exceciva* en el original.

para que la escasez apenas haga sensación, pues la verdadera hambre, la hambre lastimosa y terrible no la hace sino la falta de mantenimientos del pueblo. Nunca faltarán trigos y harinas para el pan de los que no lo pagan con su sudor, sino con el dinero; y aun cuando esto llegase también a suceder, así como la primera providencia que yo hubiera tomado en la estrechez de esta calamidad habría sido la de no permitir que para nadie absolutamente se amasase pan blanco: en aquella más estrecha reduciría al uso del gofio a todos sin ninguna excepción⁸³, pues si no apruebo enteramente la igualdad teórica, que en algunos puntos puede traer muy malas consecuencias al orden público, soy uno de los más decididos amantes de la igualdad práctica (que anda por lo regular al revés de aquella) y especialmente en asuntos que interesan esencialmente⁸⁴ a la humanidad en que no hay distinciones, y en que si hay alguna no debe ser otra que la que resulta de los mayores sacrificios.

Aquella es pues la gran ventaja del gofio; pero el gofio de maíz tiene otras que le son particulares. Este grano corre regularmente más barato que el trigo, y en la actualidad en que el trigo recogido en el mismo país se vende a más de doce pesos fanega, la fanega de maíz traída desde la América inglesa cuesta de siete a ocho pesos, y aun se cree que bajará más. En igual cantidad específica es cierto que el trigo produce más gofio, pero el trigo se mide rayado, y el millo colmado, de manera que a pesar de aquella diferencia, la fanega de maíz da mucho más gofio que la de trigo, costando menos. Además aunque se ha experimentado que el gofio de trigo es más sustancioso, y da mayor resistencia a los

⁸³ *Ecepción* en el original.

⁸⁴ *Esencialmente* en el original.

trabajadores, también ha acreditado la misma experiencia que un hombre no puede comer tanta cantidad de gofio de maíz como la que come de trigo, por que aquel llena o empacha más pronto; y así es mejor la fanega de millo por que da más, y se come menos: circunstancia que acaso lo haría desmerecer en tiempos de abundancia, pero que en los de escasez entraría por mucho en las especulaciones económicas y benéficas de Rumford, pues que en tales tiempos no se trata de robustecerse con relación a otros objetos sino solamente de atravesar con el menor peligro posible el abismo que el vacío de subsistencias abre entre el tiempo presente y el futuro, y el puente que más bien puede alcanzar hasta la otra orilla ese seguramente es el mejor.

Atengámonos pues a nuestro gofio: bendigamos esta costumbre verdaderamente frugal, a pesar de las burlas y desprecio que nos atrae. Todo lo que acerca más al hombre a la naturaleza, todo lo que lo constituye en mayor independencia y le hace menos necesarios los auxilios ajenos: todo lo que puede defenderlo de algún modo contra el rigor de las estaciones y los golpes de la fortuna, todo lo que es sencillo, es no solo conveniente, sino preciso y respetable. Yo estimo el gofio aun por otra razón, como un regalo y una herencia de los Guanches, y tan grande es la estimación que hago de este origen antiguo, que aun de las dañinas cabras he estado muchas veces tentado a escribir la apología, únicamente por que son el resto que nos queda de los habitantes primitivos de estas Islas, por que están aquí por decirlo así en su propia casa, y se pueden llamar indígenas o autóctonas⁸⁵, y por que disfrutan de la tierra por un beneficio inmediato de la naturaleza, y

⁸⁵ *Autoctones* en el original.

no por usurpación, o lo que es lo mismo por derecho de conquista: título muy lisonjero para la vanidad que siempre ha hecho más caso de la fuerza que de la Justicia, pero detestado no solo por los filósofos, sino por la buena filosofía, que son dos cosas que pocas veces andan juntas.

Así me parece que quedan bastante recomendados y ennoblecidos el gofio y el maíz, pero con todo siempre dudo de que los forasteros que hacen asco de estos alimentos sencillos, se rindan a la autoridad de Hipócrates y de Virgilio, y a los encarecimientos, esperanzas y magníficas promesas de los Cruzados⁸⁶ (sin embargo de que las ha acreditado la experiencia); ni que dejen de preferir a tan groseros mantenimientos sus salsas y sus mortíferas especias. Prefiéralos el Pueblo, o más bien aprovéchese de este precioso recurso que con el de las groseras papas, acude a su necesidad, y poco importan las autoridades, y los ascos contra la autoridad y aprobación del estómago.

Documento que queda citado arriba⁸⁷

Anno nativitatís domini nostri Jesu-Christi millesimo ducentesimo quarto, ind. VII, die V vel non. Augusti, in oppido Incisae Montisferati, in ecclesia Parochiali collegiata S. Joannis Baptistae... et in pleno consilio... in quo interfuerunt... integrum consilium componentes... excellentissimus dominus noster Henricus, Marchio Incisae, Valis,

⁸⁶ *Crusados* en el original.

⁸⁷ En la transcripción del documento hemos respetado la grafía original; solamente desarrollamos la *e* «caudada» y la ligadura de *a* y *e* (Nota de Francisco Salas Salgado).

etc... et populo ibi congregato..., comparuerunt egregi domini, *Iacobus et Marchionibus Lucisae*, quondam *Alberti et Antoniellus Molinari*... ambo capitanei equitum serenissimi Bonifacii Marchionis Montisferrati, et supremi duces christianarum omnium potentiarum, qui declaraverunt se contulis<s>e militando cum eodem Bonifacio, eorum duce, ad magnam Constantinopoli civitatem, et illa capta... redivisse ad civitatem Casalis Montisferrati, et in eam Alexium imperatorem illum, victum et captum cum uxore et filiis ejus traduxisse, et per hanc eom patriam transeuntes, donavisse sicuti et donant et remittunt... acceptantibus pro ea domino Henrico Marchione eximioque publico consilio ante dictis, crucem unam arge<n>team... in qua parva crux de ligno verae crucis domini nostri Jesu-Christi... translatis inde supradictis omnibus... in ejusdem communitatis consularem aulam, ipsi egregii domini capitanei equitum *Jacobus et Antoniellus* tradiderunt et donaverunt eorum patriae (quibus supra acceptantibus), bursam unam capacitatis octavae partis stadi⁸⁸ unius de hac mensura plenam de semine, seu granis de colore aureo, et partim albo, non amplius antea visis in regionibus nostris, qui dixerunt detulisse ab una provincia Asiae *Natolia* dicta, per quam cum equitibus suis incursiones executi erant, tempore circumvalationis magnae illius civitatis Constantinopoli, et vocari *Meliga*, quae tractu temporis magnum redditum, et subsidium patriae compararet. Quam bursam et seminis grana uti supra *Meliga* dicta praelibati excellentissimus dominus Henricus Marchio et magnifici consules in hoc publicum archivum⁸⁹ consulare tradiderunt... pro seminatione et collectione promissi fructus ad

⁸⁸ Stads *ms* (Nota de Francisco Salas Salgado).

⁸⁹ Archivium *ms* (Nota de Francisco Salas Salgado).

hujus populi utilitatem, si terrae qualitas, aer, et cultura favebunt, uti sperant.

Pro quibus muneribus... gratias egerunt nomine patriae... et pro ipsorum munerum memoriam chartam hanc fieri rogarunt, cui testes interfuerunt omnes supradicti, et scripsi.

Ego Laurentius Ferrarius publicus imp. auctoritate notarius, et hujus communitatis cancellarius.

Bodas de campo⁹⁰

Ya dejan la ciudad. Delante van las muchachas, las hijas del campo. Son hermosas, tienen fresca su cara y grandes sus ojos negros, anchas sus caderas, repletas sus formas. Se han vestido con sus trajes más vistosos. Llevan corpiño negro ajustado, sombrero de palma y alta falda que deja ver por debajo los comienzos de una pantorrilla musculosa y bien formada.

A su lado van los mozos ataviados con sus trajes de domingo. Marchan alegres, requebrando a las muchachas y esforzándose en andar con gentileza y apostura mientras hacen sonar, a compás de sus pisadas recias, las hebillas plateadas de sus polainas de cuero.

Es el día de la boda de María del Socorro, que es en el lugar la *jembra* más querida y codiciada de los mozos.

⁹⁰ Ramón Gil Roldán: «Instantáneas. Bodas de campo», *Gente Nueva*, N° 47, Santa Cruz de Tenerife, 23-10-1900, p. 3.

¡Guapa va la novia! Entre lo blanco de su mantilla de lana y lo negro de su vestido, enseña una carilla picaresca en la que brillan unos ojazos negros como alma de condenado y a la que anima una sonrisa que se asoma a unos labios gordos y rojos por el hueco que dejan unos dientes apretados y menudillos, blanquísimos como la leche. Con ella, su madre y su madrina. Son dos viejas gordas y bajitas que van contentas y se rien de las gracias de los mozos que caminan delante.

Detrás viene el novio vestido con su ropa más de gala. No es el traje del país, porque «*no pegan bien el chileque ribetiado y los calzones de cordón* a un hombre que, como él, ha estado en *Bana*⁹¹».

Cubre su cabeza con un colosal *jipijapa* adornado al lado izquierdo por una escarapela de soldado y viste camisa blanca, profusamente bordada, faja de seda grana, americana negra, cuya solapa ostenta el distintivo rojo de la cruz del mérito militar, pantalón de hilo blanco y botas *chillonas de becerro virado*. Con él van sus amigos. Son éstos un corneta de infantería, compañero suyo en la guerra de Cuba y cuatro o cinco mozos del lugar, entre los que se halla el sacristán del pueblo que es el encargado de llevar las alforjas con la comida de la boda.

Entre este grupo y caballero en una yegua alazana que no cojea del rabo porque no le llega al suelo, va el padrino. Es un tipo indefinible, mezcla de mago canario y paleta manchego; es gran bebedor de lo tinto. Vino aquí de asistente de un comandante deportado cuando la revolución. Por aquel entonces, era artillero y fue de los sublevados del cuartel de San Gil. Le quieren mucho en el pueblo porque es hombre de gran corazón y porque agarra

⁹¹ La Habana.

las borracheras más graciosas que cuentan crónicas, en las que le da por espetarle al primero que se tope la relación interminable de sus hazañas guerreras y por embestirse con el que le niegue que no fue él quien de un terrible puñetazo le partió la quijada a Novaliches en la jornada de Alcolea.

Cuando Perico estaba en Cuba, él era quien le escribía las cartas dictadas por Socorro y él fue el primero que llorando abrazó al soldado cuando regresaba de la guerra.

Y alegres todos y gozando, van camino de la casa de los novios. Debajo del parral, junto a la puerta del camino, está la mesa. En ella el sacristán ha colocado todo el contenido de las alforjas; ya el adobo de cerdo despide su olorcillo penetrante y en insondables *escudillas* humea el chocolate.

Se come mucho, se bebe mucho más, se canta hasta enronquecerse las gargantas, el padrino rasguea de lo lindo las cuerdas de la guitarra que suenan alegres acompañando los cantares de las mozas y muchachos... Se sigue gozando, se sigue bebiendo y cuando todos sobran menos los dos novios, da la guitarra su último acorde, unas notas cascadas, discordantes, borrachas, y se disuelve la parranda, no sin que el padrino haya contado diez veces la historia de la revolución y repartido triple número de mojicones a los mozos que, por verlo, le negaban su histórica trompada a Novaliches.

Así, lector, son la mayoría de las bodas de campo, acá en la tierra del gofio y del buen vino.

R. Gil Roldán

Acuarelas canarias
El ayanto!⁹²

El ayanto!⁹³

Vengan a yantar amigos
Dice el viejo señor Pancho
A los mozos y las mozas
Que abandonan el trabajo.
-Vengan a yantar, si gustan
Que ya es hora de descanso
Y hay que buscar nuevas fuerzas
Pá las fatigas del Campo.

⁹² Diego Crosa, «Crosita», *El Imparcial de Canarias*, N° 33, La Laguna, 31-01-1903, pp. 1-2.

⁹³ De yanta, comida del mediodía (Nota original).

-Vengan a yantar, *demontres*
Que como güenos hermanos
Repartiremos el *gofio*
Por mi Carmilla amasado!

Y obedientes a la voz
De aquel venerable anciano,
A su choza se dirigen
Alegres y alborozados
Los mozos y las zagalas
Nuestras *folías* cantando...

¡Nuestras hermosas folías,
Que tienen tan dulce encanto!

Ellas, con la saya corta
Que descubre el pie descalzo,
Con sus sombreros de palma
Y el sobretodo en el brazo;
Ellos con la azada al hombro,
El *calzón* arremangado
La cachorra echada atrás
Y las *polainas* con barro.

De las mozuelas los rostros
Parecen que están formados
Del hálito de las flores
Con que se adornan los campos;
Y son los de ellos, curtidos
Por el ardor del verano,
Semblantes de *terra-cola*
Que *cura* el sol con sus rayos.

Unos, su amor encarecen
Con los más tiernos vocablos

Y otros, con agudas chanzas
Muestran su desdén amargo.

Aquel, busca de unos ojos
Miradas, que son halagos,
Y éste aspira dulcemente
El perfume de unos labios.

No hay corazón que esté triste
No hay ideales frustrados
Que el amor bate sus alas
Cuando termina el trabajo!

Ya está dispuesta la mesa
Bajo el frondoso emparrado,
Sobre la mesa un mantel
Como la nieve de blanco
Y en el centro, en un lebrillo
El manjar de los canarios;
Nuestro *jamón de la costa*,
¡El rico *Cherne* salado!
Aquí, en pintada *escudilla*
Un buen *mojo* de cilantro
Con su pimienta *quemona*
Sus cominos y sus ajos
Y más allá, el succulento
Gofio de trigo tostado
Y unas hojas de lechuga
Y unos manojos de rábanos.

Ya viene Carmen, trayendo
Bien sujeta entre ambas manos
La *olla* panzuda en que humea

Papas de *rostro arrugado*,
—Son de las negras amigos—
Le dice a todos gritando
Y con impulso las lanza
Sobre el limpio mantel blanco...
Grupos de mozos y mozas
Rodean al señor Pancho
Que exclama —En nombre de Dios
Sus ojos al cielo alzando,
Y después de santiguarse
Todos, cual buenos cristianos,
Se sientan junto a la mesa
Y da principio el *Ayanto*.
—*Aprétenle bien al gofio*
Y no *haiga* miedo, muchachos,
Que *dimpués tomemos* vino
Pa que no nos *jaga* daño!
—¡Jesús! Como quema el *mojo*,
Sin duda mal he *jablao*
Y hoy por castigo, *restregan*
Una pimienta en mis labios!
—Vaya una papa, *agüelito*,
Que yo *mesma* la he pelado.
—¡*Paice* un terrón de azúcar
Colocada entre tus manos!
—Venga vino del añejo
Que el *cherne* hay que remojálo,
Si alguno siente dolores
De amor que los pase a tragos.
—Carmilla, sírvelo tú;

Jasta el borde llena el vaso
Y *apréballo*, *pa* que causes
Dura envidia a los muchachos
Que dirán... ¡Quién fuera mosto
Pa besar tus lindos labios!

 Todos *arden* y suspiran
Sin penas ni sobresaltos;
Todas las chanzas y chistes
Celébranse con aplauso.
Las miradas son más tiernas,
Los requiebros son más gratos,
La timidez es osada
Aunque no vence al recato;
Todo es expansión alegre,
Risas francas de entusiasmo
Y tras de pedir al cielo
Que nunca falte el *ayanto*
Los mozos y las zagalas
Vuelven juntos al trabajo
De la tierra, que les da
Fecunda el sustento diario.
¡Oh! Quién alcanzar pudiera
La dicha del aldeano
Que vive alegre y gozoso
Sin vanidades ni engaños.
Yo, que entre duros vaivenes
Con la fortuna batallo,
Llena la mente de ensueños
Envidio con toda el alma

La suerte de nuestros *magos*
Que sin afanes ni duelos
Pasan su vida en el campo.

El Queche de los quesos⁹⁴

Los pueblos ribereños han rendido culto al mar en todos los tiempos.

Cuando el paganismo levantaba templos a sus dioses, celebrábase fiestas en honor de Neptuno y de Anfitrite, su esposa. Las doncellas coronadas de flores entonaban himnos de paz, cuyas notas confundíanse con el ruido vago e indefinido de las olas, que besan con cariños de amante las playas de esas infinitas islas, donde aún se descubren las huellas de la vieja Grecia.

También Venecia en su época de esplendor dio pleitesía al mar. El Dux, a bordo del *Bucentauro*, rodeado de los opulentos mercaderes y de los magistrados de la poderosa república, iba a celebrar sus bodas con el Adriático. Al arrojar a las ondas el anillo nupcial, el eco de las músicas repercutía en las lagunas, en los

⁹⁴ Andrés Antequera: «Cosas del siglo pasado. El queche de los quesos», *Arte y Letras*, N° 10, Santa Cruz de Tenerife, 10-06-1903, pp. 6-7.

canales misteriosos y en el interior de aquellos palacios de filigrana que parecen fabricados por hadas.

Aun hoy, a pesar del positivismo dominante, hemos presenciado conmovedoras ceremonias.

Los *lazzaroni* y *marineros* de Nápoles, llevan en procesión por el Golfo, en engalanadas embarcaciones, a guisa de andas, la *Madonna del mare*, en cuyo amparo confían los navegantes para librarse de los peligros; y cuando los pescadores normandos y bretones celebran sus tradicionales *perdones*, el sacerdote bendice el mar desde las rocas abruptas donde se elevan los faros bienhechores y las blancas ermitas.

Pero nadie siente tan irresistible atracción por el Océano, como los habitantes de las Canarias.

El germen del Evangelio, fecundado con la sangre de los valerosos indígenas —que toda idea nueva ha de fructificar con sangre—, y las contiendas de Europa, que en su ansia por el progreso, cuando olvidados en las soledades del Atlántico, creían percibir entre el rumor de las tempestades, hasta la noticia transmitida a diario por la maga electricidad, y por el buque de vapor abarrotado de productos de la industria, de libros y periódicos, manifestaciones de la moderna cultura, todo lo reciben por la ruta inmensa del mar, y por eso le demuestran su gratitud.

Un día a cambio de los toneles de Vidueño y Malvasía con que se regalaban los sibaritas cortesanos de Francia e Inglaterra; después por la purpúrea cochinilla, y ahora por los tomates y los plátanos deliciosos, es lo cierto que llegaban, y llegan de las opulentas ciudades mercantiles, Londres, Marsella, Hamburgo, las saneadas letras que aumentan la fortuna de agricultores y comerciantes, llevando el bienestar al país.

¡Cómo recordarán mis contemporáneos aquellas miserias y aquellas tristezas, cuando la suerte inconstante volvió la espalda a Tenerife, sobre todo si se las compara con las abundancias presentes, y quién había de decirle a *Cho Cachimba*, mi medianero, hace un cuarto de siglo, al renegar de los tomates, porque tenía que pasarse las horas enteras despachurrando las lagartijas que se comían el fruto de los tres tomates que cultivaba en el huerto, para sazonar su potaje de *bubangos*, que los despreciables *Solanum lycopersicum* —erudición de perro chico—, habrían de dar de sí tantos millones!

La impaciencia de los aficionados, contraмаestres de muralla, capitanes viejos retirados, pilotos sin contrata, marineros inutilizados en el rudo servicio, rayaba en la desesperación.

Interrogaban al horizonte, cuya azulada franja conservaba su monótona igualdad, y a pesar de que no se escapaba a sus miradas el menor detalle de cuanto ocurría en el puerto y en la costa, tenían que limitar sus conocimientos náuticos a los comentarios y a la crítica acerca de la virada, y demás maniobras de los bergantines que llegaban de La Habana con indianos y miel de caña, o bien discutiendo la recalada del *Federico*, mensajero de La Palma, con los buenos turroneos y los no menos buenos palmeros, de montera a la usanza de Asturias y Galicia; del *Gran Poder de Dios* —mucho portuguesada para tan poco barco—, cargado de higos pasados, y de laboriosos herreños de trajes pardos, tejidos burdamente en los primitivos telares que se usaban en las aldeas canarias; el *Silbador* con los tiernos garbanzos conejeros; el *Cuervo*, de Fuerteventura, con los excelentes bollos de leche; la *Estrella*, el más gallardo de los pailebots construidos en los astilleros isleños, con las dulces naranjas de Telde, las olorosas manzanas de San

Mateo y la rica manteca; y por último, *La Andoriña*, de La Gome-
ra, con las rosquillas picantes, y las actas en blanco, tan blancas y
puras como las conciencias de los inocentes electores que sin tener
noticia de la burda farsa, figurarían en ellas, por arte de encantamiento,
y objeto primordial, aspiración bastarda de ciertos políticos de mi tierra
—que de algún modo los hemos de llamar—, de que era portador, casi siempre,
allá en mis mocedades, un señor algo chato, de mirada oblicua, el cual
sujeto las conducía triunfalmente al Gobierno Civil, para que con ellas
cometieran autoridades poco escrupulosas y caciques de pelo en pecho,
todo linaje de *sinvelgüencelías*, como decía el maestro Azufre, un liberal
furibundo para aquellos tiempos, masón de la vieja cepa, conocido
entre los hermanos por *Epaminondas*⁹⁵, quien tronaba en la Logia
de la calle de... contra la tiranía del Alcalde, contra la reacción que él
encarnaba en el Padre Marrero, contra el impuesto de consumos... sobre
el alcohol, y especialmente contra la *baladronada* de las dichosas elecciones.

Y así transcurrían las semanas y los meses sin que visitaran la bahía
otros barcos que esos veleros de cabotaje, o el costero que cabeceando
sobre sus amarras, dando bandazos y aguantando el SE, descargaba de
prisa el pescado salado, como medroso de tanta soledad, ni más vapores
que el paquete inglés de *arriba*, el paquete inglés de *abajo* —tecnicismo
de la gente del muelle—, el francés *Marroquino*, abastecedor de pomadas,
agua de colonia, paraguas, anisete de Burdeos, miriñaques, cachorras,
etc., etc., y el correo

⁹⁵ Debe tratarse de Diego García de la Vega, *Epaminondas*, profesor de instrucción pública nacido en Sevilla, en 1838. Perteneció a la logia *Taoro* de La Orotava entre 1878 y 1886. Ocupó los cargos de Primer Vigilante (1879) y Tesorero (1882). Alcanzó, cuando menos, el grado 3º.

de Cádiz, *Barcino*, contemporáneo, o poco menos, de Blasco de Garay, lento como las galeras de la Edad Media, atestado de atrasadas, desabridas e insustanciales comunicaciones del Gobierno de Madrid, que solían roer los ratones de la bodega del vetusto armatoste, haciéndolas ilegibles, por cuyo fortuito y fausto motivo quedaban sin cumplir las órdenes apremiantes del Ministro de tanda.

Tampoco llegaban otros viajeros extraños al país, que algún Intendente con sus lindas niñas, que alborotaban a los pollitos, haciendo sensación en los paseos de la plaza del Príncipe, y en los bailes del Casino; el Ayudante del Batallón con su apreciable consorte, generalmente gorda y algo rechoncha, el Registrador de la Propiedad, y alguna Miss extravagante con gorra a lo directorio, acompañada del indispensable inglés enjuto de carnes, largo de piernas, traje a cuadros, patillas azafranadas, émulo del *Mislón del Tío Caniyitas*, u otro sainete por el estilo, recorriendo la ciudad montados en sus correspondientes burros, con grave escándalo de los pacíficos vecinos que veían alterada la tranquilidad de su existencia, apenas interrumpida en largos años, por una excursión a La Laguna, por San Miguel, por las alarmantes campanas tocando a fuego, por la pandorga de las fiestas patrióticas, o por los discursos y sátiras que en boca de Blas *el Cuico* ponían los desocupados guasones.

Pero el más ruidoso acontecimiento, que circulaba de corrillo en corrillo, desde la esquina de la Plaza, lugar predilecto de la gente que holgaba, hasta el otro extremo del pueblo, era el noticia de que la vista práctica y perspicaz del apreciable convecino D. Juan L. que sentía una especie de obsesión por las cosas del mar, había descubierto con el auxilio de su antejo, entre las neblinas de un día triste de invierno, el Queche de los quesos, que

procedente del Norte de Europa aparecía una o dos veces al año por Santa Cruz, trayendo los sabrosísimos de Holanda y del Condado de Chester, que hacían las delicias de los *gourmets*, y producían las pasajeras indigestiones de los chicuelos, de cuya cura se encargaba Mr. Saurin recetando el eficaz remedio de la lavativa de malvas con aceite de almendras. El artefacto era en tal ocasión terror de los rapaces, que corrían a esconderse, huyendo de la monumental *machine*, usada también para jugar el carnaval desde la ventana, cargada hasta la boca de agua fresca de la tinaja, o del *bernegal*, si se hallaba más al alcance del poseedor del instrumento.

No había duda.

Allá va el capitán, un hombre gordo y colorado, calle de San José arriba, alborotando el barrio con el ruido de las suelas de madera de sus botas, visitando al pasar, cierta afamada taberna, con objeto, sin duda, de practicar un aforismo de mi amigo Domingo V., ingeniero, perteneciente al «Curda Club, Sociedad sin límites», a quien mejor cuadraba el título de agrimensor porque solía medir la acera de su casa... con las costillas, y que decía así:

Non eclesiam visitata
Cuan tarberna acreditata.

O esta aleluya de D. Manolito C. que generalmente, a punto de madrugada, sentíase amenísimo poeta:

El mejor desayuno de la gente
Es una buena copa de aguardiente.

Bien por los anuncios de *El Guanche*, bien por la propaganda de Ferrucho, que era como el teléfono de entonces, y medio utilizado

por los comerciantes para comunicarse sus impresiones —a *fisca* el recado—, ello es que llegaba a oídos de todo el mundo gastronómico que el renombrado Chester, de forma de *sombrero de pelo*, se vendía en el almacén de Pepe el *Español*, que por tal se conocía al diligente Ruiz Arteaga, como si en aquella fecha los demás hubiéramos sido turcos o japoneses.

La cosa era grave.

Reuníanse los golosos en la tienda, acompañados de dos expertos, para cerciorarse de su calidad, antes de comprarlo.

Era el uno D. Luis Fonspertuis, que había residido en París muchos años, durante el reinado de Luis Felipe, presenciando, entre otros sucesos que relataba detalladamente, la revista en que estuvo a punto de morir aquel Rey, a causa de una bomba explosiva, que eso han sido percances de todos los tiempos, y bien dijo Sancho: «Si buena Ínsula me dan, buenos azotes me cuesta», y asistió al entierro de Lafayette.

Pero éste solía excusarse modestamente, porque el fino paladar —decía— adquirido en los buenos restaurants de la gran ciudad, lo había perdido por haberse entregado —que a buen hambre no hay pan duro— al vil puchero, que comía, según declaraba, por persuasión.

Solamente D. Carlos Caflins, un distinguido caballero, que gracias a su fortuna podía satisfacer sus aficiones culinarias con exquisiteces, era capaz de dar una opinión autorizada sobre la bondad del codiciado comestible. Probábalo, y extasiado por el selecto saborcillo, ponía los ojos en blanco, exclamando con la misma solemnidad con que César anunciaba una victoria: «Puede comerse, señores».

Después del parecer de la indiscutible autoridad asociábanse cuatro honrados y amantes padres de familia, a cinco o seis *tostones* por barba, y partido solemnemente el queso, en pedazos iguales,

era conducido al hogar doméstico donde se recibía por grandes y chicos con regocijo.

¡Qué contraste! Veinte o treinta vapores hállanse anclados en el animado puerto; todo es bullicio en la ciudad por el ir y venir de los viajeros; ya no chocan las Miss de extraña indumentaria, ni los quesos se compran en comandita; los modestos capitales de entonces háñse convertido en relativas fortunas; otras gentes, alentadas por el estímulo de las ganancias, han sustituido a aquella generación un tanto romántica que pasaba las horas en dulce holganza, discutiendo y contemplando el humo del cigarro que se desvanecía en el salón del Casino, o en el espacio infinito, bajo la bóveda siempre azul de nuestro cielo, como las ilusiones se desvanecen en el tiempo.

Pero los encantos de aquella vida, el aficionado del catalejo ojeando los barcos, que como los fantasmas del espejismo se esfumaban en el horizonte, porque no ponían la proa a la silenciosa Santa Cruz; el Queche de los quesos, y otras cosas gratas para los que empezamos a vivir de recuerdos, han desaparecido para siempre.

Andrés Antequera.
Madrid, abril 1903.

Política y danza⁹⁶

Aunque había desaparecido la partida de la porra, especie de institución a la que se hallaban afiliados todos los rufianes de Madrid, capitaneados por cierto individuo que llegó después a adquirir gran popularidad en la Corte, quedaron sin embargo los resabios, y los buenos españoles continuaron dirimiendo sus contiendas a estacazo limpio.

Días aquellos de agitaciones y tumultos.

En el norte los carlistas evangelizaban con los pepinillos⁹⁷, en el sur los republicanos, invocando el pensamiento libre, obligaban a calarse el gorro frío a todo el mundo.

⁹⁶ Andrés Antequera: «Del siglo pasado. Política y danza», *Arte y Letras*, N° 18, Santa Cruz de Tenerife, 31-11-1903, pp. 2-4.

⁹⁷ Los proyectiles de los cañones usados por los carlistas, eran en efecto parecidos a los pepinillos (Nota original).

La autoridad del Gobierno apenas se extendía desde la Puerta del Sol a las Ventas del Espíritu Santo; y sin embargo, para hacer justicia, hay que decir que los hombres que llegaban a los ministerios tenían más antecedentes que los que ahora mangonean; habían luchado por sus ideales en las barricadas, en el club, en el Parlamento, en la prensa y en el libro; venían al poder, por regla general, con un nombre conocido; con un prestigio entre los suyos. Los que hoy se plantan de un salto en esos mismos puestos son en su mayoría gentes sin méritos, que deben al favor, a las intriguillas, a las bajezas de las adulaciones sus asombrosos encumbramientos.

Si aquellos gobernaron mal, no es ocasión de dilucidarlo aquí, pero sí nos parece oportuno consignar que los de estos últimos años tampoco pueden envanecerse de sus éxitos de gobernantes.

Dan testimonio de ello entre otros desastres de orden moral, la pérdida de las colonias.

La contagiosa fiebre de la política extendiase por España y sus dominios, y por consiguiente también en Tenerife celebrábanse frecuentes *meetings*.

La famosa Junta Revolucionaria del año 1868, las sesiones acaloradas de la Municipalidad y de la Diputación, en las cuales solía tomar parte, entre aplausos y risas, el pueblo sencillote y de buena fe, que, como era moda, llamábase a sí mismo soberano, y que increpaba a diputados y concejales, cuando no le agradaban sus argumentos, eran escenarios en los que se ensayaban los mediocres tribunos locales, que no obstante llegaron a adquirir cierta preponderancia entre las masas.

Fiel cronista, fuerza es consignar que de aquel movimiento no surgió ningún orador, propiamente dicho; y es que las Islas Canarias que han producido hombres notables en todos los ramos del

saber, no han legado a la historia ningún gran orador; el propio Ruiz de Padrón no puede pasar por tal, pues todo el mundo sabe que leyó aquel célebre alegato contra la Inquisición, que tanto renombre le dio en los comienzos del pasado siglo.

Dejando a un lado los chismorreos, las envidias, el afán de dinero de caciques sin escrúpulos, y otras menudencias que constituyen lo que ha dado en llamarse en tierra española la política, tan repugnante a nuestra naturaleza, trataremos de algo ameno; del renacimiento de la sociedad tinerfeña, que en otros tiempos reunía a la grave distinción inglesa la cordialidad castellana; de esa sociedad bajo cuya égida se educaron nuestros abuelos, que tuvo después un período de decadencia, y que reanudando sus tradiciones, llegó a su apogeo hace treinta y tantos años, ejerciendo poderosa influencia en nuestros contemporáneos, escuela en la que aprendimos los que ya vamos siendo viejos, que en sus tratos con gentes de otros países, habrán observado que en nada desmerecía al compararla con las más encopetadas de Europa y América.

A los 20 años, cuando no se han conocido los atractivos de otros pueblos, Madrid parece un Paraíso donde se encuentran los fáciles placeres de esa edad inexperta, de entusiasmos irreflexivos, de vanidades disculpables.

Más tarde, al penetrar en la vida de las ciudades que van a la vanguardia en los primores de la urbanización y en los progresos de la higiene, encontramos el Madrid que en la juventud nos pareció encantador, insoportable, sucio, pobretón, feote y pretencioso.

Pues de aquel Madrid de las ilusiones regresé a la tierra natal, donde es grato reposar a veces de las luchas y de las pasiones, allá

por los años de 1872, en cuya época hallábase Tenerife sumamente animado.

Bien merecen, por sus deferencias para con el país, que ocupen preferente lugar en estos recuerdos los extranjeros, especialmente los cónsules de las grandes naciones, que abrieron sus puertas a las familias principales de la Isla, campo neutral al que acudían los más opuestos bandos, suavizándose las asperezas de las rencillas políticas y despertándose el buen gusto un tanto extraviado, apreciando a la vez los refinamientos y las elegancias de los salones europeos.

Proclamaremos muy alto, a fuer de agradecidos, que en todos tiempos debieron los isleños gran parte de su cultura a los extranjeros que los iniciaban en las ciencias y en las artes.

Una de las casas en que reinaban esa franqueza y ese buen tono que es el secreto de las altas clases en Inglaterra, era la de Mr. Grattam, el cónsul que tantos años residió entre nosotros.

Es verdad que hacía los honores de aquellos salones, por donde desfilaban las personalidades más notables y la juventud dorada, Mrs. Lucy Grattam tan cortesana y distinguida que hubiera brillado en las fiestas diplomáticas del suntuoso palacio Británico del Faubourg St. Honoré. Ayudábanle en la delicada labor, sus hijas, la encantadora Sesé, espiritual, rubia, atractiva, de alma templada al calor casi tropical de nuestra tierra, y su hermana Katy de bondad infinita.

Recibían también en el consulado de Francia los Barones de Chasseriau; la sencillez y el *savoir faire* se notaban allí; la amable Baronesa y su bella hija, la que enlazada más tarde con un querido amigo mío, ha hecho de Tenerife su segunda patria, agasajaban a los invitados, deslizándose rápidas las horas en la elegante morada de la calle de la Marina.

No olvidaremos las alegres fiestas con que Mr. Dabney, el respetable cónsul americano obsequiaba a sus amistades en su quinta, cuyo jardín, en las noches primaverales, bajo aquel cielo privilegiado, en aquella atmósfera impregnada de los perfumes del jazminero que trepaba hasta el rojo tejado, aparecíase ante la soñadora fantasía como una mansión de hadas... tinerfeñas que volvían locos con sus *flirtations* y sus gracias a los pollos de entonces, que a la hora presente, quien sabe si les quedará hueso sano... en la boca pecadora.

Sus amables hijas llegaron a identificarse con nuestras costumbres; en el bien provisto *buffet* alternaban los rosquetes de La Laguna, los mimos, los alfeñiques, las tortadas y otras golosinas gratas al paladar canario, con los *cakes*, los *plumpuding* y los *sandwichs*; la sangría, el ponche y el seco [de] Tenerife, con el estomacal Oporto y el aromático Whiskey.

Recordamos en este momento una magnífica reunión con que obsequiaron a sus relaciones los respetables señores de Hamilton, padres de nuestros queridos amigos Carlos y Hugo, a quienes podemos considerar como compatriotas.

Fue el alma de la fiesta la simpática Celina, que embellecía con su carácter expansivo aquel hogar modelo, muerta en plena juventud, cuando todo le sonreía, poco después de haber unido su suerte al elegido de su corazón.

Para corresponder a aquellas atenciones ofrecía el Casino que era entonces —y suponemos que ahora también lo será— la representación de la buena sociedad de Santa Cruz, aquellos bailes que duraban hasta que los rayos del sol filtrándose bruscamente por las ventanas, venían indiscretos a descubrir las arrugas de las jamonas, los cosméticos y tintes de los averiados galanes, las románticas

palideces de las bellas santacruceras producidas por las emociones de una noche fugaz como la ilusión, pasada entre los rápidos compases del vals, las seducciones carnales, los ensueños del alma, las promesas de amor... Con el Casino, alternaban con más o menos brillantez algunas casas de nuestros paisanos; pero los que llegaron a dar el tono con sus lunes, fueron los Sres. Truillhé, de cuyas animadas reuniones conservarán grata memoria mis contemporáneos, especialmente de un baile de trajes de inusitada propiedad de indumentaria, de irreprochable verdad histórica por parte de las damas y caballeros que a él asistieron, y del cual tuve yo conocimiento —porque no me hallaba en Tenerife— por los relatos encomiásticos que hicieron los periódicos.

Como aún no se había instalado el telégrafo, ni nadie pensaba en tal cosa, las noticias de las guerras que ensangrentaban la Península llegaban frías, en el vetusto correo quincenal, sin que logran entristecer a los isleños.

La baja de la cochinilla que ya empezaba a iniciarse, dejando vacíos los antes repletos bolsillos de comerciantes y propietarios, trascendía al país; pero eso no importaba gran cosa a la juventud que entraba en la vida con los ojos perdidos en esos ensueños de un dichoso porvenir, ansiosa de apurar la dorada copa que oculta en el fondo los desengaños.

Los tomates sólo tenían aún su natural empleo, en combinación con el clásico perejil, en los domésticos guisotes, en las tortillas de Nogués, en el bacalao a la vizcaína confeccionado por Garabito, y en las ensaladas del Mesón de la Cuesta; los modestos platanillos encontrábase relegados al olvido ingrato, en el Valle del Bufadero, en la huerta de D. Juan Chaulan y en el jardín de Foronda, esperando la mano hábil que habría de sacarlos de

aquel ostracismo para llevarlos, por las maravillosas combinaciones del tráfico, a los mercados de Europa, convirtiéndolos en sonoras libras esterlinas de Doña *Cuín* Victoria, como escribe un banquero que yo conozco.

La animación era general.

En La Laguna, las bellas laguneras lucían sus encantos en sa-raos y paseos, y en La Orotava era la vida un perpetuo jolgorio.

Los Renshaw convidaban a menudo a sus *soirées*, en las que se servían suculentas cenas, y se derrochaba el champagne.

Hubo por aquella época cierto baile con ribetes de político, al cual acudieron las más aristocráticas familias del Valle, y al que asistí también; fue algo así como protesta de las tendencias igualitarias, muy en boga entonces, que traspasando el dominio de la cosa pública, querían invadir la sociedad privada.

Pero los que alcanzaron más resonancia fueron los celebrados en el *palazzeto* del Sr. Guardia, en particular aquél en que echó, como suele decirse, la casa por la ventana, al demostrar su alegría por la subida al trono de Alfonso XII; hubo brindis en prosa y verso y se hicieron fervientes votos porque el iris de esperanza que aparecía en el cielo de la patria, fuera una halagüeña realidad.

Llenaría muchas cuartillas con estas remembranzas de los días felices, pero fuerza es concluir. No quiero hacerlo sin que la pluma traslade al papel algo que hace asomar la risa a mis labios, y lleva el regocijo al fatigado espíritu.

Uno de los hombres más ilustres del Valle, ligado por los vínculos de la sangre con personas de mi familia, de quienes guardo querida memoria, Don Tomás Cóloman, que reunía a la distinción de un *gentleman* la proverbial cortesía de nuestros caballeros de abolengo, invitome para una comida y una recepción.

Había que ir de frac; mi casaquín yacía guardado en el viejo mueble familiar, en Santa Cruz, pero, ¿quién se arredra ante tales pequeñeces a los 17 años? Comuníquele mis cuitas al bondadoso Ascanio Araus; en su casa de soltero recibían hospitalidad cordial sus amigos procedentes de los cuatro puntos de la Isla; en su mesa gustábamos la especialidad de su rico vino de naranja, el tinto matancero, las incomparables frutas de Agua-Mansa y los finos mariscos del Sauzal.

Gracias a sus buenos oficios pronto me vi en posesión de la más extraña y heterogénea vestimenta jamás prestada a bailarín alguno.

El frac procedía de Luis Florida, los pantalones de Pepe Perdigón y el chaleco de Luis Villafuerte.

¡Cuántos desaparecidos para siempre!

Apenas puedo contener las lágrimas al recordar el último de los que han muerto, Fernando del Hoyo, con quien me unió un afecto que la ausencia no había enfriado.

Y acuden a mi mente los nombres de los que fueron hace seis o siete lustros concurrentes asiduos a los bailes de la buena sociedad isleña, a las giras de La Orotava, bajo su cielo sereno, en aquellos campos matizados de verdura que como regia alfombra se extiende hasta la orilla de aquel mar de Tenerife, cuyos rumores confundiendo con los maternales arrullos, acariciaron nuestros infantiles oídos.

Andrés Antequera.
Madrid, noviembre 1903.

Manera de viajar⁹⁸

Si nunca has viajado en tercera clase, lector, puedes decir que jamás has pasado el charco.

Ir metido en un camarote como un fraile en su celda; comer en un salón lujoso o decentemente decorado, servido con esplendidez y pulcritud; pasearse en higiénico y cómodo puente como un marqués en espaciosos corredores; tratarse con personas ilustradas y ser correspondido con todo género de consideraciones; bañarse cuando a uno se le antoja; beber agua helada cuando le da gana y reposar de noche en un magníco [sic] colchón, sin que le moleste ni siquiera el ruido de una mosca al batir sus transparentes alas, eso no es viajar. Un viaje así, o se olvida al siguiente día del desembarco o deja un sabor a palacio situado en desierto.

Para que el viaje aproveche, para que deje un recuerdo impecedero y sirva de alguna experiencia, es necesario viajar en proa,

⁹⁸ Bartolo: «Manera de viajar», *El Teide*, Puerto de la Cruz, 10-10-1908, p. 2.

mezclado con las reses que van destinadas al sacrificio, teniendo por salón el espacio en cubierta que no esté ocupado por el cargamento y por camarote un bodegón hediendo y asqueroso. Para que el viaje no sea infructuoso es preciso tener por único alimento un cucharón de frijoles cocidos y aderezados con una salsa picante o un poco de arroz malo con unas papas de la peor clase que se conoce, servido con un trozo de algo semejante a pan y en una vajilla compuesta de un cacharro de hoja de lata, una cuchara de lo mismo y una especie de jarro de igual metal, donde le encajan a uno agua, alcohol y una pintura que da a estos líquidos un color parecido a vino tinto. Para que el viaje quede eternamente grabado en las entretelas del alma, hace falta pasearse en el mismo sitio donde se ha comido al estilo de los soldados en campaña, pisando trozos de lo que sirven por pan, frijoles o arroz derramado, esputos coagulados del ancho de la palma de la mano y otras asquerosidades que divierten. Para que un viaje deje en nuestro espíritu una estela de atroces recuerdos, es indispensable no tener a bordo otros compañeros ni otro trato que con rústicos campesinos o con brutales marinerotes, que consideran al viajante de proa peor que a los carneros que llevan en el mismo departamento. Para que uno maldiga mil veces la hora en que se metió en el barco, tiene que pasar por la impertinencia de que no le permitan lavarse por no haber agua a su disposición ni vasija en que recibirla. Para que uno pueda ponerse en condiciones de tirarse al mar si es hombre de poca complexión para los sufrimientos, conviene viajar en condiciones en que le tranquen el agua potable y cuando tengan a bien abrir la bomba haya que estar media hora esperando a que los pinches de la cocina llenen primero sus peroles y luego llene uno su estómago de caldo simple, que no otra cosa es lo que sale por la llave, y finalmente, para no

aburrirte con una enumeración interminable, para sacar los huesos redondeados y el estómago endurecido, es menester dormir sobre las tablas peladas de cubierta o dentro del infecto camarote, en una litera al lado de un tísico, que cuando le ocurre limpiar su garganta lo hace sin levantar la cabeza, arrojando el *pollo* en el rostro de algún compañero.

Así es de la única manera que se puede decir con orgullo: ¡yo he viajado, yo sé lo que es viajar!

En mi viaje a las Antillas, al ir para allá llevábamos un gambusero que procuraba matar las reses en el momento de estar comiendo el pasaje de tercera, teniendo uno que separarse un poco para que no le salpicara de sangre. Además cuando los marineros tenían que hacer algún trabajo sobre cubierta, bien podía uno estar atento, porque de lo contrario, cuando menos lo esperaba tenía encima el peso enorme de una cadena, de un tablón o cualquier otro objeto que podía dejarle aplastado. Ellos, aquellos bárbaros, no se tomaban la molestia de avisar. A lo sumo se descolgaban con un ¡cuidado maestro!, cuando ya estaba brutalmente atropellado. Una noche, estando yo durmiendo sobre de cubierta, uno de aquellos marinerotes tuvo a bien hacerme levantar para él acostarse. Otra noche les dio por llamarme para que fuese a hacer la guardia, y como no me molestara, la noche siguiente hicieron lo mismo, hasta que con sus palabrotas indecentes y sus acciones de mala crianza, consiguieron que me fuese a dormir a la pocilga del camarote. Otro día uno de esos, creo que el más infeliz de aquellos palurdos, porque no me separé antes de ver que iba a pasar, me dijo que parecía un pendón. Ese día casi no me puedo contener y le tiro a la cabeza el plato lleno de rancho.

Viajar en tercera clase es lo último a que puede llegar el hombre que tenga un poquito de educación. A bordo en esas condiciones se siente uno humillado, perdida la fuerza moral, la dignidad y todo cuanto de gente haya podido adquirir en su vida.

Lector, si piensas que exagero, embárcate, embárcate en tercera para que las apruebes.

Bartolo.

El salmón de la costa⁹⁹

Los colores sugestivos de los cuadros populares de mi tierra, consérvolos en la memoria con ese ambiente de melancólica poesía con que se recuerda el pasado; y la contemplación a través del tiempo de aquellas cosas vistas en días dichosos, conforta el espíritu, desfilando ante los ojos deslumbrados como esos sueños de color de rosa que fascinan la imaginación.

Me río yo de los conocimientos gastronómicos y fisiológicos del gran Brillat-Savarín, de Gouffés el excocinero del Jockey Club de París, del insigne negro Joseph, *chef de cuisine* de Vanderbilt, de mi amigo Ángel Muro, a quien supongo en la gloriosa compañía de San Pedro, más alegre que un día de Carnaval, haciendo pastelillos y *vol au vents* a la *financière*; y hasta me atrevo a reír también de los más ricos *menús*, aunque éstos fueran obra del

⁹⁹ *Juan de Anaga* (Leoncio Rodríguez), *Arautapala*, núms. 48 y 49, Puerto de la Cruz (Tenerife), 19 y 21 de agosto de 1909, pp. 1-2.

propio Dr. Thebussen, y de todos esos refinamientos, al compararlos con una olla de barro de las que se fabrican en el valle de San Andrés, conteniendo el humeante pescado salado y las papas nuevas peluqueras amasaditas y espolvoreadas de sal; y, si a esto le acompaña una escudilla de mojo picón, cuyo olorcillo es capaz de hacer bailar el tajaraste a los apreciables guanches de mármol del artístico monumento de la plaza de la Constitución de Santa Cruz, entonces, miel sobre hojuelas, y es cosa de compadecer a los que no han tenido la fortuna de saborearlo.

Allá va en demanda de la vecina costa africana *La Andoriña*, el pailebot más velero que se ha lanzado a la mar desde los astilleros canarios, flameando en su popa una bandera llena de manchurrones, que más que verse se adivinan sus colores, y que parecerá a cualquier Arago la famosa cola de tiburón, dejando tantas millas por la popa, cual esos *mostros* de vapor —como dice uno que yo conozco que ha sido siete veces diputado y subsecretario— cuyo patrón, Juan Engodo, sabe tan al dedillo el derrotero, que durmiendo, maneja la caña del timón, y con un error de estima de un cuarto de milla, hace su recalada sobre Cabo Bogador, en cuyas aguas se hallan situados los abundantes criaderos de la sama, la chacarona, el *chesne*, la jarea, el tasarte y tantas otras especies; por ejemplo, los *Deutes filamenteros* y los *Spanes rubesecus*. ¡Oh erudición! ¡Oh eruditos!

Si los tiempos son favorables, en unos cuantos días puede estar de retorno en el puerto, con su bodega abarrotada de salado, y entonces es de ver la animación inusitada que se nota en el muelle por el ir y venir de acaparadores que examinan la mercancía, de polizontes que decomisan los podridos por consecuencia de la fuerte temperatura durante el verano, y de chicuelos que atisbando el menor

descuido de los rudos marineros que lo descargan acompasadamente, rapiñan una pieza, a la que, golosos impacientes, meten el diente, así en crudo, apagando después la sed que les ha dejado el *empapante* en el cercano chorro de pura cristalina y fresca agua.

Cuando había que obsequiar a algún forastero con una buena comida, o se celebraba la fiesta del patrono o se casaba la hija del alcalde, todos los moradores del pintoresco pueblecito, escondido entre los altos riscos del valle, acudían al tío Agilorio, porque en seis leguas a la redonda no había otro tan *ageitado* como él para guisar un pescado con papas y para confeccionar un suculento mojo.

A pesar de los años transcurridos, veo como si fuera ayer sobre la mesa cubierta de toscos pero limpio mantel, tejido en los telares primitivos que se usaban, y no sabemos si aún se usan, en las aldeas canarias, el gran lebrillo en que se ha vaciado el delicioso guiso, esparcidas a su alrededor las abundantes papas, las colosales pelotas de gofio, el mojo oliendo a gloria, y las panzudas botellas de vidrio que vienen de herencia de padres a hijos desde hace cosa de dos siglos, dignas de las renombradas bodas de Camacho, que sólo salen a la luz los días que repican recio, en las que brilla el Arafo, ese Barsac de mi tierra; y sentados ceremoniosamente en aquellos taburetes de madera parduzca, los mismos quizás o, por lo menos, copia exacta de los que llevaron por los años mil los conquistadores, los comensales Juan Tabaiba, el mejor tañedor de vihuela de la comarca, Felipillo Tenique, invencible luchador, y *chó* Rejo, viejo marrullero gran narrador de cuentos verdes, padre de dos encantadoras criaturas, Angelilla, la *Soledosa*, rubia y soñadora, a quien cortejaba don Miguel el indiano, y de Frasquilla, una morena provocadora que acogía con un gesto de innata coquetería los requiebros y las miradas lujuriantas que dirigían los

hombres a su turgente seno de Venus guanchinesca, contenido apenas en el corpiño de percal, y otros varios cuyos nombres no acuden en este momento a la memoria.

Lo que sí recuerdo bien es que no era yo solo el invitado de la ciudad; contábanse en su número varios jóvenes, entre ellos un amigo mío a quien suelo encontrar en lo que ha dado en llamarse la buena sociedad, aburriéndose como yo, en la insípida compañía de los más ilustres imbéciles de la deslustrada corte, y que varias veces ante la bien provista mesa de cualquiera de esos que dan de comer por vanidad al primero que llega, me recordaba con fruición la cena aquella del tío Agilorio.

Tiene razón mi amigo, porque lo vulgar es la mesa servida por Lhardy, por Potel o por el cocinero de 10.000 pesetas de sueldo.

Un pescado salado, y como mojo picón, pero picón hasta levantar... ronchas, la salsa de la juventud.

Y a propósito, para que de este articulejo resulte algo útil a la humanidad canariense, consignaré una receta, que aunque es secreto a voces entre los aficionados al plato regional, parece evitar, sin embargo, algún cólico a los inexpertos; receta que me dio hace más de un cuarto de siglo el tío Burgado, natural de Igueste, famoso catador de vinos, gran mariscador de erizos, y la cual conservo aún en las notas viejas de mi cartera ídem.

Al bocado de pescado con su acompañamiento de papas, & & &, seguirá inmediatamente un buen trago de Arafo o tinto del Sauzal; no se agite (el vino) antes de beberlo; en las boticas suelen poner al contrario: agítese el vomitivo antes de tomarlo.

Con la primera receta se evitarán la segunda los entusiastas jóvenes que asistan por vez primera a uno de esos festines que hemos tratado de describir.

Preferible es la primera a la segunda fórmula.

Acabada la cena, ya bien entrada la noche, empieza la tregua para fumar, quien la *cachimba*, la apetitosa y clásica *cachimba* de nuestros magos; quien el virginio, y regüeldo por acá, y desperezo por allá, y después el animado baile en el que mozos y mozas entre dicharachos y cuchufletas, hacen gala de sus habilidades en las airosas seguidillas, luciendo ellas las esculturales líneas de sus flexibles talles de elasticidad sobrenatural, y vuelta a empezar con las características folías que el guitarrista se acompaña con voz aguardentosa cantando picarescas coplas, al instante contestadas por los muchachos, seguidas del coro de risas de aquellos seres felices que no conocen las tremendas desigualdades sociales, ni se agitan en la lucha por la vida en el bullicioso egoísmo de los grandes pueblos, ni les atormentan utópicas doctrinas, ni les importa un bledo lo que ocurre fuera del limitado campo de su comarca.

Sólo les importa la lluvia que fecunda la tierra, el sol que todo lo vivifica, para saludar con cantos de alegría en el mes de Junio allá en la era enramada con verde, el crujir de las abundantes espigas bajo la presión del trillo.

El montón de dorado trigo que el molino primitivo, como los que ilustran algunas ediciones del Quijote, ha de volver convertido en gofio nutritivo y grato al paladar de los canarios, será durante el invierno, con el pescado salado, el alimento de aquella raza varonil de campesinos que viven en constante lucha con la Naturaleza en la labor fatigosa de la tierra, en el apacentamiento del ganado, en la ruda faena de la pesca; de aquella raza de soldados que defienden la independencia de sus islas, de ciudadanos que crean una familia patriarcal útil a la sociedad, de emigrantes que van a demandar a extrañas y hospitalarias tierras el secreto de la fortuna, honrando su patria con sus virtudes.

Y como la fiesta era un sábado, el baile se prolongó hasta la madrugada, una mañana de Abril en que la Naturaleza muestra sus espléndidas galas, y las flores exhalan sus perfumes, en tanto que en la arboleda los capirotes saludan con sus alegres trinos la llegada del nuevo día.

Y vaya una historieta, y punto final.

La fama del pescado de Canarias ha traspasado las fronteras y los mares, lo cual hace presumir que está llamado a los más altos destinos gastronómicos, como el bacalao a la Vizcaína, la *bouillabaisse* y otros guisos regionales.

Era en Cantón, la gran Ciudad China. Almorzaba en la hospitalaria mesa de Mr. Kepler, un rico banquero inglés; un almuerzo entre europeos, y los europeos en China se consideraban entonces como compatriotas.

Apareció una fuente en la que se servía un pescado con todas las trazas del salado de la costa de África rodeado de papas con su cáscara; en el *menú* decía, pescado a la japonesa con salsa de vinagre.

¡Cuál no sería mi sorpresa y mi alegría cuando me encontré de manos a boca con una sama, o de la familia por el parecido, y un mojo, que ni el del tío Agilorio, y unas papas dignas de las cosechadas en el propio Tacoronte!

Agradecido el estómago por aquel recuerdo de la lejana patria, di al anfitrión mi enhorabuena por tan notable cocinero.

—Español es —me contestó: tipo árabe, alto, moreno, nervioso, con barba negra como el betún.

Y como los comensales españoles mostrasen deseos de conocerle, fue conducido al comedor por el mayordomo, presentándose respetuosamente con su traje blanco de faena, y su gorro de marmitón en la mano a recibir los homenajes de los invitados.

Algo aturdido por tantas alabanzas a sus habilidades, y las muy expresas mías por el pescado, apenas acertaba a dar las gracias.

Pasada la emoción, contó su historia brevemente.

Sirvió como marinero en los buques del Estado en Filipinas, aprendió a cocinar siendo asistente de un comandante que era algo *gourmet*; al cumplir fue solicitado para dirigir la cocina de Mr. Kepler, para regocijo de los convidados a sus frecuentes banquetes.

Su cadencioso hablar resonaba en mi oído con ese dejillo peculiar de los isleños y, no pudiendo dominar mi curiosidad, le pregunté:

—¿De dónde es V.?

—Yo soy, me contestó, de Santa Cruz de Tenerife.

Y ¡cuál no sería la sorpresa de los invitados y, sobre todo, del cocinero, cuando vieron que me levantaba de mi asiento, y alargándole la mano, le dije con toda la efusión de mi alma!:

—Paisano, choque V. esos huesos.

Juan de Anaga.

Diatriba contra los especuladores¹⁰⁰

Contra vosotros clamo, negociantes
Sin conciencia, sin patria
—y no puede tenerla
quien la esquilma o la infama—;
Contra vosotros, duros
De sentimiento y alma,
Gentes de bajo oficio,
Ruin familia judaica
Sin emoción de humanidad... Vosotros,
Los de la manga ancha
Y el corazón estrecho,
Que sois para la Vida como sarna
En perro hambriento, como

¹⁰⁰ Luis Rodríguez Figueroa: «Canciones de la ciudadanía. Diatriba contra los especuladores», *La Comarca*, N° 62, Icod, 29-05-1920, p. 1. El poema está dedicado a Enrique Carrasco, «alma silenciosa y noble entendimiento».

Maldecida cizaña
En espigado campo,
Como lobo en majada
De tranquilas ovejas
O cual voraz rapaza
Que entra en el palomar y en las palomas
Clava el pico y las garras.

¡Ah, la pandilla!... ¿Cuándo
en fuerza de estar harta
reventará sobre su propio estiércol?
¡Gentuza del tabanco y la vitualla!,
Parentela heteróclita de Caco
Perita en martingalas
Y en tráficos villanos;
Ralea de la trampa,
Comandita funesta
De las torpes finanzas;
Gremio facineroso,
De intenciones nefastas
Y lleno de sombrías
Deshonras; vil comparsa
De logrereros; farautes
Del empobrecimiento y la desgracia
Que a los pueblos acosa;
Charranes, peste y plaga
Del bienestar humano;
Ganforros sin más ley que la del alza
Ni más alto ideal que el del acopio:
Por vuestras repugnantes adefagias

De astutos tiburones del Mercado;
Por el agravio que le hacéis al alma,
Del que jamás se mancilló en las artes
Del engaño, del fraude y de la estafa;
Porque ya es insolencia vuestro lucro
Y sois para la vida una amenaza...
Sin piedad, percutiendo,
Sobre vosotros caiga
Como rayo encendido,
La cólera lustral de mi palabra.

¿Qué habéis hecho de cuanto
Para yantar nos falta?
¿Dónde están las cosechas
De la Tierra? ¿Por arte de qué magia
Indigna desaparecen
De la corriente urbana
Del consumo las cosas
Más útiles al ansia
De vivir? ¿Y qué genio
Mendaz las acapara
Y cuando la penuria
Se exagera, de la penuria arrastra
Y a precio inverosímil especula
Con las necesidades cotidianas?...
Sicofantes impúdicos del agio,
Sórdidos enmascarados de la cloaca
Turbia de la codicia,
Belitres, trapaceros... ¡larvas, larvas!
Del goce y del esfuerzo

Del que piensa o trabaja
Con hombría de bien, fraternalmente:
Decid, si ya no basta
Nuestro escaso dinero a vuestra fiebre
De acumular ganancias,
Si queréis, cual vampiros, nuestra sangre
Para que un día, al menos, roja y santa,
Os llene de vergüenza hasta los ojos
Y os sirva de veneno en las entrañas!...

Postres

El plátano en Tenerife¹⁰¹

Una buena mitad del norte de Tenerife es hoy como cambiante esmeralda en todos los tonos verdes del platanal. El Valle de La Orotava cubre sus flancos y su base con una larga falda esmeraldina que se trunca junto al azul inquieto del mar. Y, hacia la Isla Baja, esa falda se quiebra y se tiende, según puede, entre la misma playa y la cornisa aplastante de las montañas. Toda la costa isleña se abre aquí, hasta las entrañas mismas, entre dos masas de color: mar y platanal, azul y verde exuberantes y dominadores.

Pero, hace cien años, hace cincuenta años, no eran verdes como ahora el Valle y la Isla Baja. Hace cien, hace cincuenta años, aquí estaba desnuda la tierra o en la semidesnudez de los cultivos cortos y circunstanciales. ¿Cómo se produjo la invasión del plátano? ¿Qué viento extraño proyectó sobre la isla la sombra verde de esta

¹⁰¹ José M. Benítez Toledo: «El plátano en Tenerife», *La Prensa*, Santa Cruz de Tenerife, 6-06-1929, pp. 13-14.

compacta vegetación de ahora? ¿Quién puso, frente a la exuberancia azul del mar, la esmeralda viva de las plantaciones? Es historia dilatada y oscura, con el interés subyugador de todas las conquistas sobre lo inerte, que ha de ser desentrañada y analizada.

El plátano, Adán, Eva y la serpiente

En historia hay que ir siempre hasta el origen mismo de lo historiado. Viaje largo en la ocasión presente, porque la alcurnia del plátano no admite competencias de Almanaque de Gotha, ni de árbol genealógico alguno por muy crecidas ramas que tenga. Como que ha de llegarse nada menos que hasta las mismas puertas del Paraíso. Y aun entrar en él.

Copiamos del *Diccionario de Agricultura* (tomo tercero, página 64), de los ingenieros López Martínez e Hidalgo Tablada:

Banano.- Nombre común del plátano de América que comprende diferentes especies del género «Musae», originarias del Asia y África y muy extendidas por América. Los botánicos reconocen ocho especies principales, de las que se originan diferentes variedades, unas con frutos comestibles y otras solo propagadas como ornamentales.- Bananero; banana, entre los portugueses; higuera de Adán; plátano grueso; plátano hartón; plátano hembra; plátano largo; plátano mayor; «Musa paradisíaca», según los botánicos.- El nombre genérico de «musa» procede de la palabra «mouz» y el específico «paradisíaca» parece estar relacionado con las tradiciones orientales, indicando el célebre «Lignum vitae»; de modo que el árbol de cuyo fruto prohibió comer el Señor a nuestros primeros padres, dogma de la pérdida de la gracia, causa del

pecado original y motivo de la expulsión del Paraíso, fue, según dichas tradiciones, el plátano, denominado vulgarmente, por esta circunstancia, higuera de Adán. Según unos es originaria de la India, donde nació al pie del Himalaya y se cultivaba desde muy remota antigüedad, y, según las tradiciones semíticas, brotó en las orillas del Éufrates. Los árabes trajeron a España esta hermosa planta y la connaturalización desde los primeros tiempos de su dominación, extendiéndose su cultivo por las costas de Granada, Málaga y Almería.

Cómo, cuándo y de dónde vino el plátano a Tenerife

He aquí el punto obscuro de la cuestión: ¿Cómo, cuándo, y de dónde vino el plátano a Tenerife?

De los antecedentes recogidos —para eso hemos llegado hasta las mismas puertas del Paraíso— surgen tres hipótesis: la hipótesis árabe, la hipótesis peninsular y la hipótesis americana.

Los árabes trajeron el plátano a España desde el comienzo de su dominación, es decir, desde el siglo VIII. Lo conocían, por tanto; lo cultivaban en sus tierras de África, desde la época de su aparición en España, por lo menos. Está comprobado, por otra parte, que, en los comienzos del siglo XI y cuando, después de la caída del Imperio Romano, se había perdido por completo la noción de las Islas Purpurinas, los navegantes árabes llegaron hasta Canarias. ¿Tuvieron relaciones profundas con los indígenas de las islas que ellos llamaron de Kalit? ¿Tráficoaron con los guanches? ¿Trajeron, entonces, los primeros

plátanos al archipiélago, así como los llevaron a la Península durante su dominación?¹⁰²

Cuando Fernández de Lugo vino a Tenerife y aún cuando llegó a Lanzarote Juan de Béthencourt, casi cien años atrás, el cultivo del plátano, en Andalucía, debía ser cosa normal. Afirma la idea el hecho de que los árabes lo trajesen a España desde los comienzos de su dominación. Habían transcurrido siete siglos. ¿Vino, pues, el plátano a Canarias, desde las huertas de Andalucía?

En 1492, tres años antes de la conquista de Tenerife, se produjo el descubrimiento de América. El descubrimiento de unas islas en el hoy mar Caribe; nada más. Y hasta casi un siglo después no hubo verdadero intercambio europeo-americano. ¿Fue este intercambio el que hizo llegar a Canarias el plátano, con procedencia de América?¹⁰³

No se sabe si los guanches conocieron el plátano. Un solo detalle engendra la duda, en este caso: los cultivos más antiguos de que se tiene noticia se hacían tratando al plátano, como el ñame, por ejemplo: es decir, haciéndolos crecer en terrenos sobre los que pasaba agua corriente, a la manera de árbol de fango. Y tal

¹⁰² El relato de Manuel de Ossuna sobre una presunta expedición árabe a Canarias, en el que sin duda se basa para sus afirmaciones el autor del ensayo que reproducimos, tiene carácter novelesco y ha sido convincentemente rechazado por la investigación histórica. Como escribió Verneau, «sobre este tema he emprendido largas búsquedas que han sido infructuosas. He tenido que adherirme a la opinión de los orientalistas más eminentes y admitir que fuimos engañados por Ossuna», en Verneau; 1981, *Cinco años de estancia...*, p. 20 (Nota de los editores).

¹⁰³ Al contrario, el plátano (*Musa, Lin.*), tal como recoge Fernández de Oviedo y nos recuerda Viera y Clavijo, fue llevado desde Canarias a América, concretamente a La Española, en 1516 (Nota de los editores).

era, precisamente, uno de los métodos guanches de cultivo que dejaron rastro en la isla.

Parece lógico suponer que el plátano haya sido traído a Canarias desde Andalucía¹⁰⁴. Realmente, el tráfico entre árabes y guanches —si hubo alguno— antes sería expedición de rapiña y piratería, que intercambio comercial. Tampoco es natural suponer que, existiendo el árbol en la Península, a muy pocos días de navegación, desde siglos atrás, no fuese traído a las islas y, en cambio, llegara un siglo por lo menos después de su descubrimiento, y con procedencia de América, tierra situada a varios meses de navegación, entonces.

Los primeros cultivos. El plátano silvestre

Los más antiguos cultivos de plátanos de que se tiene noticia en Tenerife, se hicieron en Garachico y en San Juan de la Rambla (tierras de agua corriente que se iba a perder en el mar). Si puede llamarse cultivo la existencia, casi parasitaria, de algunas hileras de plátanos, cuyas piñas maduraban a gusto en las mismas matas productoras. En gran parte, se trataba, realmente, de verdaderos plátanos silvestres, que vivían, como los ñames, en terreno fangoso y bajo el incesante paso de aguas corrientes.

Se tenía entonces la idea —fíjense estas noticias en los años comprendidos entre 1870 y 1880— de que el plátano sólo era fructífero en las parcelas exteriores de las fincas. Y podían verse huertas plantadas

¹⁰⁴ Probablemente llegó de Guinea, donde como apunta Viera en su *Diccionario de Historia Natural*, era conocido con el nombre de banano entre los naturales de la región, «de cuya costa es tradición, fue traído el plátano a nuestras islas» (Nota de los editores).

de maíz y de patatas, envueltas como en una cuádruple muralla, por cuatro hileras de plátanos que cubrían sus cuatro orillas.

Se tiene noticia de que, por aquella época, fueron traídas a San Juan de la Rambla, desde Venezuela, algunas matas de plátanos que allí se plantaron y cuidaron. Pero está comprobada la existencia de cultivos anteriores, lo mismo en San Juan que en Garachico.

A pesar de todo, no puede decirse que fuera tan insignificante la producción de entonces. Consumíase la mayor parte en Santa Cruz. Y llegaron a hacerse remesas de piñas desnudas, en número de 500 y de 600. Una cosa de risa, ante la producción de hoy. Pero estamos en los años comprendidos entre 1870 y 1880, cuando una excursión por Tenerife era algo así como una travesía del Himalaya¹⁰⁵.

En resumen. ¡Cómo admiraban los agricultores de entonces sus huertas de maíz y de patatas, entre la indiferencia de aquellos parias de las orillas que eran los plátanos! Cuántos plátanos caerían a golpe de machete... ¡porque le hacían sombra al millo, a las papas o a la cebada! ¡Bien se han vengado después!...

Los precursores: Wolfson, los Villafuerte, Perera y Cordero

Años comprendidos entre 1880 y 1885. Hay una hora de desconcerto general en la isla. Tenerife baja la pendiente de los malos

¹⁰⁵ En páginas precedentes hemos visto que desde mediados del siglo XIX se exportaron algunos racimos a Cádiz y Marsella, entre otros lugares, pero se trataba de la fase previa de un proceso que, como apunta el autor de este ensayo y ha sido puesto de relieve en estudios recientes, adquirió una dimensión relevante en fechas posteriores (Nota de los editores).

negocios. La cochinilla va perdiendo su era buena. No llueve. Años de hambre y de miseria. En algunos pueblos del norte, las gentes de trabajo –sin trabajo– tienen por todo alimento unos panes morenos que se elaboran con raíces de helecho. Hay un intento de resurrección del cultivo del tabaco. Sin éxito. Algunas fortunas bastante sólidas que quedaban en Tenerife empiezan a naufragar, faltas de ese último y desesperado punto de apoyo. Toda la isla en silencio, en angustia, en quietud resignada y fatalista. ¡Y llevando ya, sin embargo, en su capacidad agrícola, un germen de futuro formidable!

En esta ocasión, llega a Tenerife un comerciante-viajero inglés. Representa a una fábrica de Londres y vende pinturas y barnices. Es un hombre joven, inquieto, de mediana talla. Vivos y escrutadores los ojos azules. La mirada aguda y penetrante, con un amplio ángulo de visión hacia lo profundo y hacia el futuro de las cosas. Y este hombre, de color pajizo, de bigote de brocha, de pelo desteñido, todo inquietud, todo acción visionaria, que es como un agudo anacronismo en la vida tinerfeña de entonces, va y viene por los pueblos de la isla, propone su mercancía y contempla, analiza, indaga. Se detiene hoy en una zona isleña, y mañana en otra. En movimiento siempre, turbulento, inquieto.

Trae este hombre a la vida de Tenerife la visión neta del mundo. Llega de Londres, del tumulto de Londres, de la lucha diaria de Londres. Y cae en la isla inmóvil, encerrada en su aislamiento, resignada. Los ojillos azules del comerciante-viajero tienen grabado en el fondo de la retina la visión comercial de la capital inglesa. Y sobre aquel fondo inagotable se le va dibujando ahora el paisaje tinerfeño. Es, pues, una visión contrastada la que este viajero obtiene. La isla inmóvil se acerca al fondo comercial de Inglaterra. Es

como si Tenerife se adentrara Londres adelante al través de la mirada aguda del viajero.

¡El plátano!... ¡Cómo se habrá iluminado de pronto la mirada de este buen inglés, al recordar la presencia en los mercados de Londres de algún racimo de plátanos de América o de África que vio vender a precio fabuloso! Y esos magníficos racimos están aquí, en Tenerife, a escasas singladuras de Inglaterra. ¡Y no valen nada! ¡Y hay tierra y agua!...

Un buen día, el viajero llega a Garachico. ¿Tiene ya en la retina y en la inteligencia, la visión futura de la isla invadida por la mancha verde del platanal? En Garachico, los hermanos Villafuerte han plantado de plátanos la primera huerta completa de que se tiene noticia: una propiedad antigua del marqués de Bélgica. Hombres audaces, de avanzada también, reciben al viajero-comerciante inglés, que ya habla de exportaciones, de mercados, de libras esterlinas. Hombres de su hora, hidalgos de recia y acusada figura, muy tinerfeños, los Villafuerte. Turbulento e inquieto el viajero inglés.

¡Instante decisivo en la vida de Tenerife! Se está fraguando en unas horas todo el porvenir isleño. De esta pequeña reunión de unos propietarios de tierras y hombres de negocios, con un viajante comercial inglés, va a surgir la pujanza, la actividad, la riqueza del Tenerife nuevo.

Este viajero-comerciante que trajo a Tenerife la visión neta del mundo y del porvenir de la agricultura isleña, es don Enrique Wolfson.

Y ya se apuntará cómo resulta, don Manuel Perera y Cordero, del Puerto de la Cruz, otro precursor en la exportación de plátanos de la isla.

Los primeros embarques

Unos veleros diminutos, en servicio de cabotaje. Algún valor [vapor] quincenal, de altura, en Santa Cruz: empezaba entonces a fijarse en Tenerife la atención de las grandes empresas navieras inglesas con líneas fijas a la costa occidental de África y a la América del Sur. Al Puerto de la Cruz, llegaba ya también algún vapor extranjero, continuador de aquel antiguo tráfico de los fragatones y de las barcas.

Así empezó la exportación a Inglaterra de los plátanos de Tenerife. En Garachico se plantaron de plátanos las fincas de San Juan Degollado y Quinta Roja y algunas otras cercanas, como, en parte, la de Daute. Wolfson mantenía el fuego sagrado. En el Puerto de la Cruz, don Manuel Perera y Cordero, empleado entonces en la conocida casa comercial de don Pedro S. Reid, encargó a un amigo suyo, capitán de un barco inglés, que llevara unas piñas de plátanos a Londres y que intentase allí su venta. Con éxito. Hubo un buen precio por aquel primer ensayo. Aumentaron las plantaciones. Empezó a ponerse verde la parte baja del Valle, en las inmediaciones del Puerto de la Cruz. A la postre, faltó de capital para montar en grande su negocio, Perera y Cordero hubo de abandonarlo. Precisamente, cuando más afortunada, empezaba a solidificarse la empresa de don Enrique Wolfson.

Se embarcaban entonces las piñas de plátanos de dos maneras. Hay quien cree que los huacales dobles y triples son una invención reciente. Y no es cierto. Los primeros embarques, ya de una manera continua y definida, se hacían metiendo los racimos en unos cestos de caña, de forma alargada, que se llamaban «raposas», o empleando cajas de madera muy semejantes a las que llegaban entonces de Cuba con el azúcar. En cada una de estas cajas se mandaban dos

o tres piñas, y, en ocasiones, hasta cinco. Las hojas secas del mismo platanal fueron el primer elemento blando de empaque que se empleó en la exportación.

No hay nada nuevo bajo el sol. Por que no solamente el hualcal doble de hoy resulta una imitación mejorada de la caja de madera de ayer, sino que hay algo más. ¡Qué es el «tambor» de cartón, procedimiento modernísimo de embalaje de nuestras piñas de plátanos, sino una resurrección de la humilde «raposa» primitiva tratada ahora por todos los avances de la mecánica?

Las adivinaciones de don Enrique Wolfson

Ya hemos hablado de la inquietud característica de don Enrique Wolfson. En la época en que empezaba a marchar rápidamente su negocio de exportación de plátanos, Wolfson iba de unos pueblos a otros y surgía en todas partes como el espíritu de aquel momento en que se estaba operando la mutación total de la vida tinerfeña. En ocasiones o porque así lo exigiese su salud o por la casi inexistencia de otros medios de transporte, se hacía llevar de unos lugares a otros en una especie de palanquín, a manera de parihuelas o angarillas, que transportaban a hombros dos robustos campesinos.

Pero no sólo a la tierra de la isla llevó Wolfson su turbulencia y su inquietud. Llegó más allá. Al mar. Fue como un renovador, por impulsión, de nuestro tráfico de cabotaje. Y siempre con la neta visión de futuro característica.

A los dueños y patrones de los pequeños barcos veleros que hacían entonces el tráfico, les decía:

—Vende, vende ese barquito. Eso no sirve. Hay que traer barcos mayores. De hierro. Y con máquina. El viento es el viento y hay que llevarlo... en la bodega.

Los patrones se asustaban... o se reían.

—¿Para qué, don Enrique? —le iban diciendo—. ¿Para qué un barco mayor? Si aún no hay carga para este. ¡Y de hierro! ¡Y con máquina! Lo que a usted se le ocurre...

Y Wolfson, inquieto, agitado, accionando rápidamente, yendo de acá para allá, con su formidable movilidad constructiva, observándolo todo al través de sus vivos ojillos azules, les replicaba:

—Sí hay carga, sí. Hacen falta barcos. Barcos grandes, de hierro y con máquina. Ya verás dentro de unos años. Todo serán plátanos, todo. Todo lo que estás viendo, se quedará verde. Y habrá mucha carga para muchos barcos, en Tenerife. ¡Qué chiquito se va a quedar tu pailebot, patrón!

Don León Wolfson descubre el secreto de la sabiduría... en los negocios

Montados ya en firme los negocios de don Enrique Wolfson, compró este, en Adeje, la finca llamada de «Hoya Grande». Con tal motivo, trajo de Inglaterra a su hermano, don León Wolfson. Y en Adeje quedó al frente de los negocios del exportador en la zona aquella.

Don León Wolfson, buen inglés, buen comerciante, tenía un acusado sentido investigador. Preguntaba, indagaba, sin cesar. Pedía la opinión de los campesinos de Adeje en todo y sobre todo. En ocasiones, solicitaba de ellos juicios sobre estas o aquellas plantaciones, sobre tal o cual detalle, de los cultivos propios y ajenos.

Los campesinos conservaban la costumbre. Cuando don León Wolfson les preguntaba algo o algo les proponía, eran todo oídos, mientras el inglés hablaba. Luego... sacaban del fondo de un bolsillo del pantalón la negra cachimba. Una caída de hombros. Otra caída al lado opuesto. Sacaban del bolsillo contrario la trenza del tabaco. Picaban. Llenaban. Pipa a la boca. Siempre la cabeza caída. Y en silencio. Del bolsillo trasero del pantalón surgían la yesca y el pedernal. Un golpe a la piedra. Unas chispas. Un soplo. Otro golpe. Otras chispas. Y otro soplo. Fuego, al fin. Unas chupadas (resumen: cinco minutos rumiando la pregunta del inglés). Entonces, el mago alzaba la cabeza y daba su opinión: un sí, un no... o alguna respuesta vaga y nada comprometedor.

Por uno de los primeros correos, don León Wolfson escribió a don Enrique, a la sazón en Londres. Le decía: «He descubierto en Tenerife el secreto de la sabiduría en los negocios: contestar, o no contestar, o dar tiempo a las respuestas. Mándame inmediatamente una buena pipa, yesca y pedernal. No hay nada como eso para ser buen negociante».

Los plátanos en el Valle de La Orotava

Algunos años después de haber abandonado don Manuel Perera y Cordero su incipiente negocio de exportación de plátanos, llegó al Valle don Francisco Béthencourt Montesdeoca. Ya se ha dicho que abundaban entonces las pequeñas plantaciones de plátanos dentro de la zona, y, sobre todo, en las inmediaciones del Puerto de la Cruz. Pero no había, en realidad, una sola masa de cultivo que pudiera tener la menor semejanza con las modernas y bien trabajadas fincas de plátanos.

El señor Béthencourt Montesdeoca arrendó en el Valle de La Orotava una finca llamada «La Galvana», propiedad de don Ignacio Llerena Monteverde y allí puede decirse que estuvo el poderoso núcleo germinante de la que ha llegado a ser después primera zona de producción de Tenerife. Béthencourt, como Wolfson, encadenó al éxito. Marcharon bien los negocios. Los agricultores del país empezaron a ver claro. La semilla de Wolfson, triunfador, y de Perera y Cordero, vencido, fructificó ya con el señuelo de los arriendos y de las plantaciones de don Francisco Béthencourt.

En diversos y distantes puntos del Valle, la mancha verde de los platanales empezó a marcar pequeños puntos aislados, llenos de esperanza y de promesas. Los nombres de don Belarmino Aguilar y de don Enrique Ascanio van unidos al recuerdo de aquella época que trunca y divide en dos partes (antes y después del plátano) la historia de Tenerife.

Aquellos puntos verdes, iniciales, que matizaron primeramente la parte baja del Valle, fueron creciendo en extensión y número. Desapareció poco a poco la tierra parda. El manchurrón esmeraldino se hizo cada día mayor. Invadió el seno y los flancos del Valle. Bajó hasta la playa. Rodeó al Puerto de la Cruz. Trepó hacia los Realejos. Fue haciéndose cada día más denso, más compacto. Subió hasta las calles pinas de La Orotava. El suelo fue desgarrado y vuelto a desgarrar. Sacáronse a luz sus entrañas, para dejar en la superficie la capa de tierra fecunda y, abajo, la piedra hosca y estéril. Legiones de hombres, como hormigas, trabajaron uno y otro día desde un extremo al otro del Valle. Y entre la masa verde del platanal destacaron las cintas blancas de las atarjeas, como verdadera red laberíntica y jeroglífica y los espejos deslumbradores de los estanques. ¡El agua! La lucha por el agua —¡oro verdadero!— marcaba ya el punto de saturación de las posibilidades

agrícolas del Valle famoso. Y los hombres se adentraron en el seno de la tierra y sacaron a la superficie el agua —¡el oro!—, nervio y espíritu de la esmeralda formidable.

Ahora, todo el Valle bajo y medio, es una explosión de verdes múltiples, dilatados y fecundos. Poema del trabajo y de la inquietud. Porque el Valle de hoy no tiene un centímetro de terreno cultivado que no sea el producto de la actividad, de la insistencia y de la esperanza.

Visión e intimidad del platanal

El platanal tiene su vida íntima. Escasamente conocida. Pero bella, alegórica, casi pagana. Es un poema que está por escribir.

El sol de la isla, enérgico, reverberante, ilumina desde arriba las anchas hojas verdes de los plataneros, escapa entre los plantones, llena el suelo de reflejos siguiendo la infinita columnata de los troncos apesadumbrados por la abundancia de la fruta. Todo el platanal, desde dentro, envuelto en luces verdes que escalonan los matices, desde el oscuro de las grandes hojas primeras, hasta el claro y tierno tono de los cogollos, tiene algo de paisaje submarino. Se siente la impresión visual del movimiento del aire, como si una masa líquida y verdosa fuera llenando el ambiente. Reflejos, murmullos, cantar del agua en las atarjeas blanqueadas. Y la resonancia amodorrada del mar que parece ir llegando de tronco en tronco y de hoja en hoja.

El día de corte, el platanal se transforma. Las piñas caen de su tronco, a golpe de cuchillo, en los brazos de los trabajadores. Hay una alegoría de víctima y de ofrenda en la sencilla faena y hasta como una reminiscencia de viejos ritos previos a

la posesión, en el ejemplo de la fruta caída en los brazos del trabajador.

Pero el momento pagano, por excelencia, se produce más tarde. Han llegado las mujeres del empaquetado e invadieron en alboroto el platanal dispuesto. El ambiente se puebla de risas, de escorzos y de piernas y brazos de mujer. Se adivina la risa de un fauno detrás de cada tronco. Luego, cada trabajadora sale al camino con su piña en la cabeza. Bajo las anchas hojas de los plataneros matízase el color jugoso de los racimos iluminados fugazmente por los rayos de luz que pasan al través de la sábana verde. Y cada mujer, con el busto erguido, en alto los brazos, arqueado el pecho por el esfuerzo, muestra la línea serena y poderosa de su escorzo, en esta posición ideal de cariátide viva y en movimiento. Y es lento el desfile, complicado, lleno de gracia y de sugerencias.

El montón de racimos, aún chorreando savia, tiene luego, junto a la vieja carreta o junto al camión moderno, la fuerza evocadora de la sólida fecundidad isleña.

¡Este plantón va a parir!

Recién llegado a Tenerife, fue a ver las plantaciones de plátanos uno de los jefes de una empresa inglesa relacionada con los negocios de exportación. El inglés no conocía las fases del cultivo. Y un cultivador experto y practicón le iba ilustrando cuanto podía y sabía.

Preguntaba el inglés. Contestaba el cultivador. Siembra, riego, abonada, corte, piña llena. De pronto se detuvieron. Inquirió el inglés:

—¿Y cómo nace la piña? ¿De un cogollo? ¿De una hoja? ¿Va produciéndose mano a mano?

El cultivador explicó:

—Cada plantón pare su piña. Arriba, en el centro de la mata, aparecen los primeros cascós de la bellota...

El inglés no entendía. Miró a todas partes el cultivador buscando un caso práctico que sirviera de ejemplo.

—¡Ah! Mire aquí —dijo enseguida—. Acérquese un poco y lo entenderá muy bien.

Aproximóse el inglés. Separó el cultivador las primeras hojas de una mata y dijo:

—Vea. Este plantón va a parir.

El inglés, que miraba atento, encogióse al oír aquello, como hombre que espera un golpe o que algo se le caiga encima. Dio un salto hacia atrás, cubriéndose la cabeza con las manos y aguardó.

El hijo de la rubia Inglaterra esperaba una cosa distinta a lo que es en realidad el llamado parto de los plataneros.

La alegría del empaquetado

Fábricas, talleres, oficinas, todos los locales cerrados o semicerrados de trabajo, pueden dividirse en dos grupos fundamentales y bien definidos: lugares en que el trabajo es triste; lugares en que el trabajo es alegre. Con una alegría o con una tristeza que tienen sus gradaciones y aun sus inevitables excepciones personales, pero, genéricamente, en uno u otro dominio.

Un empaquetado de plátanos es siempre un lugar alegre de trabajo. ¿Acaso porque la función del empaque está animada por

una mayoría femenina? ¿Por la luminosidad isleña? ¿Por su exuberancia de producción? Por lo que sea.

Tiene su ritmo vivo y animado el conjunto del almacén de empaque. Desde que la piña entra en la sala, desde que es pesada, destroncada, envuelta en papel y almohadillada, hasta que desaparece en el seno del huacal, se han producido toda una serie de operaciones aceleradas, armónicas, que tienen su fondo peculiar: bocinazos de los camiones que entran y salen con su carga, golpes de martillo, crujir de hojas secas, de paja, de papel, voces de hombre, voces de mujer, una copla que llega desde un rincón y gana el ámbito del almacén, mujeres que van y vienen, preparan, envuelven delicadamente. ¿Ha fijado alguien la semejanza del huacal con la cuna? ¿Ha fijado alguien la alegoría maternal de esta mujer, que canta mientras amolda en el huacal la piña y remueve en torno suyo paja, guata y papel, abrigo y protección hasta el destino? En un ángulo, serios, imponentes, como hombres que cumplen los ademanes de un rito, dos muchachotes encuadran maderas, encajan, dan unos golpes de martillo y echan a un lado el envase preparado y dispuesto para embalar.

Ahora ya hay ruido de máquinas, también, en nuestros almacenes de empaquetado. El cuadro se completa. Hay un mecanismo para hacer envases, para prepararlos a golpe sordo y rítmico de precisión mecánica.

De una manera impresionista, el almacén de empaquetado de plátanos, es una copla, una risa de mujer, un golpe acompasado de martillo. La luz pone después su alegría iluminada sobre el material de trabajo y sobre el mismo trabajador. Queda luego ese signo sentimental de la mujer arrodillada ante el huacal que recuerda a la cuna.

Desembocan aquí, en este almacén de empaque, perfeccionado, de hoy, cincuenta años de trabajo, cincuenta años de esfuerzo y de

tenacidad. Los precursores no conocerían hoy la resultante de su propia obra, pero esa es, precisamente, la mejor prueba de su fecundidad y de su fortaleza. Es obra viva la que supera todos los cálculos y todas las adivinaciones.

José M. Benítez Toledo.
Junio de 1929.

La rapadura¹⁰⁶

Tanta como por sus vinos, aunque menos conocida al presente, fue la fama de que, en otro tiempo, gozaron las Canarias por sus dulces. Fama que no estuvo encerrada, por tanto, en el estrecho marco de la provincia o de la región, como la de tantos pueblos y aldeas, célebres por sus almendras garapiñadas, sus tortas o sus bizcochos... La bondad de la confitería canaria fue, por el contrario, generalmente celebrada, aun fuera de España, y, en ésta, llegó a ser casi proverbial. Nada menos que el exquisito don Luis de Góngora, a quien, por clérigo y por poeta, debe reconocérsele también gran autoridad en estas golosas materias, llegó a declarar llanamente —¡él, tan amigo de oscuros retorcimientos!— que «en cosas dulces, Canarias».

Gran parte de este renombre, si no todo, fue debido a las riquísimas conservas almibaradas que se exportaban del Archipiélago.

¹⁰⁶ José Pérez Vidal, *Hoy*, número extraordinario, Santa Cruz de Tenerife, 1934.

País éste abundante en azúcares y en sabrosas frutas, fácilmente pudo igualarse, cuando no sobreponerse, a sus poderosos competidores. La pera bergamota de Aranjuez, el limón de Murcia, la cidra sevillana, la naranja y toronja de Plasencia, el melón de Granada, la berenjena de Toledo, los orejones de Aragón..., encontraron en las conservas canarias un peligroso, por no decir amargo, rival. Prueba irrefragable de que eran, sin hipérbole, un verdadero «boccatto di cardinale», es la gran afición que hacia ellas tenía aquel piadosísimo cardenal a quien sirvió de paje, en Roma, el goloso y espléndido Guzmanillo. La circunstancia de que fueran también del agrado de éste, es dato valiosísimo que debe igualmente abonarse a favor de las conservas; que no fue el pícaro un goloso chabacano, ni se tuvo nunca, cínicamente, por menos que un cardenal.

Mas, de todo aquel esplendor de la dulcería canaria, hoy ya no queda, en el Archipiélago, ni el recuerdo. Causas que sería muy prolijo referir, fueron paralizando los trapiches, aniquilando los pomares, hasta dar al traste con tan regalada producción. En la actualidad apenas sí una sola de las islas es considerada, aunque no con mucha propiedad, como golosa. Y digo con poca propiedad, porque sucede aquí aquello de «unos siembran el trigo y se llevan la fama, y otros se comen el pan y recogen el provecho», por lo cual sería más acertado que la tuvieran por engolosinadora o vendedora de golosinas. Esta isla de La Palma asienta su fama de alcucera —fama limitada, pues que no rebasa el marco de la región— en un solo y típico producto: la rapadura. Consiste ésta en una mezcla de gofio y miel, cocida convenientemente, que, vaciada en moldes de forma de embudo, dan, después de fría, una especie de cónicos turruncillos. Aparte de ésta, que es la rapadura más típica, rústica y original, y que se hace hasta de tres y cuatro

libras de peso, hay otras confeccionadas con distintos ingredientes: azúcar y miel, azúcar y chocolate; azúcar, leche y huevo..., que sólo se hacen en tamaños pequeños.

La rapadura no parece sino una transformación canaria —hasta en el nombre— del «azúcar panela» de que ya hablan las Ordenanzas de Granada de 1672. Desde luego, una transformación bastante evolucionada. «Panela» se llama en algunas partes de América al azúcar moreno que va quedando pegado en la paila de los trapiches, de donde, raspándola con un cuchillo, se separa para servir a la gente pobre y del campo. De esta operación del «raspado» le viene seguramente el nombre de «rapadura» con que se le conoce en gran parte de la región itareña. Así, pues, no es extraño oír en Panamá, por ejemplo, frases como esta: «A esta chicha le hace farta dulce, Cipriana: hija, tráeme la rapadura». He aquí por qué decía que hasta en el nombre parece derivarse la rapadura palmera de la panela americana. Y si a todo esto se añade que no es difícil hallar, como en Méjico, la panela en forma de cono truncado y que la aspiración de la «s» es uno de los más claros fenómenos de la fonética canaria, aún más fácilmente se podrá colegir el origen de la rapadura.

Son, pues, como se ha dicho, estas pequeñas columnitas azucaradas las que más firmemente sostienen hoy la dulcería típica y popular de Canarias. Constituyen, además, el producto más original y autóctono de la exportación palmera. ¡Rapaduras de La Palma! Esto hasta la copla lo canta:

De Fuerteventura, trigo;
De Lanzarote, cebada;
De La Palma, rapaduras;
Del Hierro, fruta pasada.

¡Rapaduras! Dulces estalactitas del carácter canario; su dulzor no es de líquidos y escurridizos almibaramientos; rapadura y carácter son de una misma sólida y seca dulzura.

José Pérez Vidal.

Copa

Solaces de un beodo
A mi copa¹⁰⁷

¹⁰⁷ Anónimo, *La Aurora*, N° 8, Santa Cruz de Tenerife, 24-10-1847, p. 63.

Yo soy, señores, bebedor tremendo
Y hallo placer en celebrar mi copa.
Otros celebran con sonoro estruendo
De mil guerreros la valiente tropa,
Otros canten amor; yo no me ofendo,
Si bien no tengo el corazón de estopa;
Pues si todos ensalzan sus amores,
¿Porqué no he de cantar yo mis licores?
¡Oh mi copa! Revela, si puedes,
Cuantas veces la dicha encontré,
Cuantas veces libando tu néctar
Mi penar en tu seno olvidé.
En mi bodega encerrado,
Alzo el vaso a mi placer,
Y entre dos pipas sentado
Bebo, bebo entusiasmado
Bebo, bebo hasta caer.
¿Cómo ha de ser?
Beber, beber.
Allí sutil
Vino de España,
También Champaña,
Vino del Rhin.
Y Rosolí.
Y de Macón y Alicante
El licor refrigerante
No faltará.
También habrá
Valdepeñas y Constanza
Para confortar la panza;
Pues todos mis males curo
Bebiendo solo del puro.
Si deseo aclarar mi vista ya confusa
La copa llenaré de hirviente Siracusa.
Si cansado del mundo llego a ponerme triste,
Recobro mi alegría con el Lacrima Criste.

Índice

MENÚ

Entrantes

Introducción. La mesa que nos une 11

Variedades

Una de las ventajas del gofio, *Alonso de Nava (1812)* 61

Bodas de campo, *Ramón Gil Roldán (1900)* 73

Acuarelas canarias. El ayanto!, *Diego Crosa (1903)* 77

El Queche de los quesos, *Andrés Antequera (1903)* 83

Política y danza, *Andrés Antequera (1903)* 91

Manera de viajar, *Bartolo (1908)* 99

El salmón de la Costa, *Juan de Anaga [Leoncio Rodríguez] (1909)* 103

Diatriba contra los especuladores,
Luis Rodríguez Figueroa (1920) 111

Postres

El plátano en Tenerife, *José M. Benítez Toledo (1929)* 117

La rapadura, *José Pérez Vidal (1934)* 135

Copa

Solaces de un beodo. A mi copa (1847) 141

