



SAN MATEO

TINAMAR, EL MILLO, LOS MOLINOS Y EL GOFIO

Pedro J. Rodríguez Suárez

Cronista Oficial de la Vega de San Mateo

Persisten en la actualidad, y por ello los investigadores no se ponen de acuerdo, razonables dudas de si el millo llegó a las Canarias procedente de América o de la Península. Tanto Viera y Clavijo en su “*Diccionario de Historia Natural*”, como George Glass en su “*Descripción de las Islas Canarias*”, nos dicen que el millo se empezó a cultivar en las Canarias a finales del siglo XVI.

Otro dato a tener en cuenta es que en Sínodo celebrado en Las Palmas de Gran Canaria en 1629 bajo la presidencia del Obispo D. Cristóbal de la Cámara y Murga, éste hace mención al millo como producto sujeto al pago de diezmos.

Gran Canaria tiene 1532 Km², es tierra de grandes contrastes, con zonas fértiles y zonas estériles.

Tinamar, San Mateo, se encuentra dentro de las fértiles, concretamente sus habitantes se apiñaban en torno a sus tierras.

En un pasado no muy lejano, San Mateo, Tinamar, no era una tierra sedienta como lo es hoy. Abundaban las lluvias, por consiguiente las aguas

eran un regalo del cielo. Hoy, sin embargo, la sobreexplotación de los acuíferos ha ido paulatinamente mermando ese tesoro. Tesoro por otra parte que hacía posible disfrutar de los recursos hidráulicos suficientes para atender las necesidades agrícolas y humanas.

Nos dice el historiador D. José Miguel Alzota que es muy posible que el indiano que trajo la primera mazorca a las Islas enseñara también al labrador isleño la forma de cultivar con provecho el millo.

En el caso que nos ocupa, la Vega de San Mateo, las medianías, admitían el cultivo de secano porque de antemano se contaba con la colaboración del cielo que proporcionaba la humedad necesaria a los sembrados.

Desde que se recolectaba una cosecha se le daba reja a la tierra, se araba, a continuación eran estercoladas con los abonos orgánicos que se sacaban de las cuadras y se le volvía a dar hierro a la tierra, pasando de nuevo el arado para formar los surcos distando éstos entre sí unos cuarenta centímetros, y con una profundidad de un palmo desde el filo del camellón al fondo del surco. Desde el macho se repartía el agua a los demás, abriendo, cerrando o virando las tornas.

La siembra normalmente la hacían las mujeres, haciendo en los lados del surco un pequeño agujero con el palillo o muleta, depositando uno o dos granos de millo. La distancia suele ser de un palmo entre cada agujero.

Alternando con el millo se solían plantar judías, para aprovechar los abonos y los riegos.

Casi siempre en los terrenos de regadío se podían obtener dos cosechas de millo, sembrando en marzo y en junio, luego en noviembre se plantaban las papas.

Al ser el millo muy exigente en agua, se le solía dar cuatro o cinco riegos cada quince días, excepto si llovía.

Cuando la piña estaba bien amarilla era el momento óptimo para la recolección. Posteriormente se iniciaba la descamisada, para lo cual se formaban juntas en las eras o en los patios de las casas, lo cual era motivo de fiesta y de amoríos. Se cantaban isas, folías, se tiraban puntas etc. Sirvan de ejemplo las siguientes:

*No digas peninsular,
Que a ti no te gusta el gofio,
que, si llegas a una piña,
te comes hasta el carozo.*

*Aunque tu padre me dé
el rebenque y la tartana,
yo no me caso contigo
porque no me da la gana.*

*Mucho quema una pimienta
por una punta y por otra;
pero, más quema tu lengua
cuando se junta con otra.*

O esta otra, en donde la futura pareja se tiraba los tejos:

Él.- *Debajo del delantal
tienes un tintero negro.
Déjame mojar la pluma,
que soy escribano nuevo.*

Ella.- *Este tintero esmerado
me dio mi padre de finca
y me le puso un candado
pa' que no se gaste la tinta.*

D. Eduardo Benítez Inglot en unas notas a “*Recuerdos de un noventón*” de Domingo J. Navarro nos viene a decir que la descamisada es la operación de despojar a la mazorca del país (llamada en nuestras Islas “piña”) de las envolturas que, a modo de membrana, la recubren y protegen. Una descamisada es un festejo muy típico que consiste en reunir gentes jóvenes de ambos sexos en una era o en un gran patio, donde están dispuestas las piñas de la cosecha, ya secas, para quitarles la camisa, que así se denomina en el campo la envoltura membranosa de aquéllas. Hay música de guitarras y tipples, con isas, malagueñas y folías a todo pasto.

Los dueños del millo, fieles a la filosofía del “hoy por ti y mañana por mí”, no pagaban jornales, sino que en dichas juntas se invitaba a ron o anís según el sexo. Casi siempre de las juntas salían algunos noviazgos.

Una vez que la piña era descamisada, se dejaba secar al sol amarrando las hojas (camisas) a los pies derechos de los corredores o a las vigas de los graneros.

Posteriormente, una vez secas, con una hoja de hierro se quitaba una fila de granos, luego las demás se desprendían frotando las piñas con un carozo. Las familias más pudientes disponían de un artilugio denominado degranadera.

Según las “*Estadísticas de las Islas Canarias 1793–1806*” de Félix Escollar Serrano, en San Mateo se producían 4.000 fanegas de millo.

Una vez preparadas las tierras, recolectada la cosecha y desgranado y tostado el millo, vamos a continuar con el siguiente procedimiento, que es transformarlo en gofio. Pero antes de este procedimiento, tenemos que hablar de los molinos y las moliendas.

Estas máquinas ya caducas, la mayoría en desuso, bien por deterioro o por falta del preciado líquido que les daba vida, fósiles de una tecnología, una economía y una forma de vida tradicionales. Eso eran, son, según los investigadores Díaz Torres y Santana Delgado, los molinos de agua, que, dado que las acequias y atarjeas –encargadas de conducir el agua procedente de manantiales, nacientes y galerías– utilizaban los márgenes de los barrancos por ser éstos las vías naturales para las mismas, los molinos, que precisaban del agua que aquéllas transportaban, tendieron a instalarse en dichos lugares.

Molinos, que conozcamos, existen o, mejor dicho, existían de cuatro tipos:

- **Molinos de viento** movidos por la fuerza eólica, sobre todo en el Sur de Gran Canaria.
- **Molinos de agua** movidos por la fuerza motriz que el líquido producía al caer con fuerza sobre una rueda. Son los más típicos de nuestra zona de San Mateo.
- **Molinos de fuego**, así denominados a los que son movidos por motores de gasoil, los famosos motores Ruston, como el del molino de la Calle del Agua (de próximo uso).
- **Molinos de sangre** que eran los movidos por la fuerza que producían, dando vueltas a la noria, caballos, burros y yuntas. Ejemplo de ello lo tenemos en las tahonas majoreras, que eran molinos movidos por camellos.

Aparte de los anteriormente citados, están los molinos de piedra que ya usaban nuestros antepasados y que estaban formados por dos piedras redondas, planas en la parte correspondiente a la superficie de frotación y convexas en la parte superior, en esta zona es donde está el agujero central por donde se introduce el grano tostado. Aparte de este agujero central, la piedra superior poseía otros agujeros pequeños donde se introducía un palo de madera para darle movimiento y se produjera la molienda. La piedra inferior, plana por ambas caras, quedaba fija. Estas piedras eran de basalto cavernoso y, por su uso, eran conocidas como piedras molineras. Estas piedras eran usadas también por los alfareros y loceros para moler el almagre.

Este trabajo va a centrarse únicamente en los molinos de agua y, para ello, nos cuenta don Juan M. Díaz Rodríguez que el molino no era sólo una modesta planta industrial. Era algo más, junto a él se encontraba la vivienda del molinero desde la que se podía seguir las incidencias de la molienda a causa del ruido producido por el girar de las piedras y el tintineo del cencerro que avisaba cuando se terminaba el grano en la tolva.

Los elementos más importantes que componían un molino son los siguientes:

- A) **La acequia**, de medidas variables. La acequia antes de llegar a la boca del cubo solía tener una rejilla de hierro para impedir la entrada en el mismo de impurezas (ramas, etc.) y que éstas obstruyeran el bocín.
- B) **El cubo** que consiste en una construcción en forma de pozo. Con altura variable en función del diámetro y del caudal del agua, que al llenar el cubo produce la suficiente potencia para mover el molino.

El mayor cubo de Gran Canaria se encuentra en el municipio de Vega de San Mateo, es el del Molino de los Barber, de la Vuelta del Molino o Molino de los Mireles, que por ambos nombres es conocido.

Fue un molino doble, con sus respectivos pares de piedras, movido por las aguas de la Acequia de Tafira.

Tiene dicho cubo una luz de tres metros y una altura de cincuenta metros. Está situado en la linde entre los municipios de Vega de San Mateo y Santa Brígida.

Por regla general, los cubos van disminuyendo su diámetro con la profundidad, para así lograr mayor presión del chorro de agua.

Junto a la boca suele existir una acequia que sirve de rebosadero para regular el exceso de caudal y que se llama aliviadero. Se controlaba abriendo y cerrando un paletón de madera.

C) **El salón del molino** es una habitación contigua a la vivienda del molinero y donde se encuentran todos los elementos propios de la industria, como son:

- 1.– **La tolva**, que es un recipiente en forma de pirámide invertida donde se coloca el grano.
- 2.– **La canaleta**, que se sitúa en la parte inferior de la tolva y por donde se va deslizando el grano sobre el agujero central de la piedra de arriba.
- 3.– **Las piedras del molino**, cuyo diámetro varía según el tipo de molino y el volumen de agua de que dispone. Se denominan piedra de arriba o volandera, que es la que se mueve, y piedra de abajo, que es fija. El diámetro suele oscilar entre 90 cm. y 1.40 cm.

La cantera más importante para hacer piedras de molino fue la de las Meleguinas, eran transportadas por yuntas en corzas o parihuelas.

Una vez instaladas las piedras en el molino, había que realizar la labor del picado. La perfección del picado dependía de la calidad de la piedra y de la pericia del picador. Del picado dependía la calidad de la molienda.

Para el picado se usaba la picareta de cabo corto y la escoda. Después de cada picada había que llevar las herramientas al herrero para corregir el filo.

- 4.– **El ruedo** tambor o guardapolvo es un armazón de madera, de forma circular que cubre y protege ambas piedras, fundamentalmente para impedir la pérdida de la molienda, que al salir de entre las piedras es conducida a la biquera desde donde cae en la caja del gofio.
- 5.– **El avisador**, curioso artilugio consistente en un trozo de madera unido por una cuerda a un trozo de metal. El trozo de madera se hunde dentro del millo en la tolva y el extremo metálico colgando sobre la piedra volandera. Al disminuir el grano dentro de la tolva, la diferencia de peso hace que el extremo metálico caiga

sobre la piedra y produzca un repiqueteo que avisaba al molinero de que el grano se está terminando.

- D) **La cueva o bóveda**, es la dependencia que se encuentra debajo de la sala del molino. Contiene las piezas fundamentales, las que producen el movimiento al molino impulsadas por el agua. Vemos cuáles son:
- 1.– **El rodezno**, rueda o rueda del agua, que es una rueda que en su parte externa lleva las cucharas o alabas. Giran en posición horizontal. En las alabas o paletas es donde incide el agua que sale del bocín haciendo girar la rueda y por lo tanto la piedra superior. Las alabas suelen ser en la mayoría de los casos de madera de castaño.
 - 2.– **El árbol** es el que comunica el movimiento del rodezno a la piedra volandera. Está compuesto por la maza y el eje. Forma cuerpo con el rodezno y descansa sobre un tablón situado en el piso de la cueva. El eje termina en su parte superior en la lavija que introducida en un hueco practicado en la parte inferior central de la piedra volandera.
 - 3.– **El bocín**, que es una pieza de madera o metal por la que sale el agua procedente del cubo. Se regula desde la sala del molino mediante la llave de dar agua, y, según el caudal, sí será la velocidad de la molienda. Mediante esta llave se logra parar o poner en marcha el molino.

Una vez que hemos descrito *grosso modo* las partes de las que se compone un molino de agua, vamos a continuación a mencionar los molinos que existían en la Vega de San Mateo.

Los movidos por aguas de la Heredad de Las Palmas, son los siguientes:

A) **Molino del Puente o de la Boca del Túnel. Molino de los Ortega.**

Situado en la cumbre, en la Era de Pata, debajo del Barranquillo de Hoya Becerra, en su margen izquierda, movido por agua de la Mina. Fue construido en el año 1871 por don Manuel Sánchez Rodríguez.

B) **Molino de Abajo del Túnel.**

Situado en la cumbre, Lagunetas, en la Era de Pata a unos 150 metros del anterior.

En 1874, don Antonio Alonso y Falcón, de 94 años de edad, sacristán de la Catedral de Las Palmas de Gran Canaria, solicita a la Junta de la Heredad la construcción de un molino en terrenos de su propiedad que había adquirido por compra a don Manuel Pérez y Alvarado.

C) Molino del Puente, Molino del Mudo o Molino de Arriba de Las Lagunetas.

Situado en el Barranco de la Mina, junto al puente de la carretera general que une San Mateo con Tejeda, por debajo de él, en la margen izquierda del barranco en la finca que llaman “El Guirre”. Construido en 1869 por su primer propietario, don José Marrero Guerra, comerciante y residente en Tirajana, quien lo cede en arrendamiento al molinero don Francisco Pérez Sarmiento.

D) Molino de “Cho Gutiérrez”, Huerta del Molino o Molino de en medio de Las Lagunetas.

Molino maquilero de gofio, situado en el Barranco de la Mina, a continuación del Molino del Puente. Fue construido en 1874 por autorización de la Heredad, mediante escritura pública a favor de don Antonio Gutiérrez Rodríguez.

E) “Molino Quintino” o Molino de Abajo de Las Lagunetas.

Situado a unos trescientos metros del anterior. Este molino existía en 1882, cuando don Antonio Quintino Díaz, a la vuelta de Cuba, lo compra a don Mateo Concepción, por el precio de 31 onzas de oro. Al llegar de Cuba con bastante dinero, se jactaba de ello, utilizando un cinturón de monedas de oro y plata (los famosos centenes cubanos) por lo que también se le conoció por “Antoñito Monedas”. Estuvo en activo hasta 1978, siendo el último molinero don Nicasio Sosa Torres, tataranieta de don Antonio Quintino.

F) Molino de la Yedra.

Situado en el Barranco de la Mina, en su margen izquierda, cerca del viejo camino que conduce a la cumbre. Su construcción data de 1880. Según escritura pública, la Heredad concede el uso del agua a don José y don Pedro Déniz Rivero. Tuvieron como molinero a don Salvador Sánchez Vega.

G) Molino Caído o Molino de la Hacienda.

En el Barranco de la Mina, donde se llama La Umbría. Ya en 1886 fue llamado molino inútil de los Pérez Galdós. Este molino se llamó de Utiaca y en 1896 era de los Herederos de don Juan Déniz Díaz.

Describimos a continuación los molinos movidos por aguas de los Heredamientos de Tafira y Heredamiento de Santa Brígida.

H) Molino de la Lechuza.

Situado en La Lechuza, margen izquierda del Barranco de Camaretas. Se movía con aguas procedentes del Corral de los Juncos. A la salida del molino existía una caja de reparto que distribuía las aguas al Centro y al Sur (Telde). Data aproximadamente de finales de 1600 (1680–1690). Más de trescientos años. Era un molino vertical, con una noria. Es de los pocos molinos verticales que existieron en Gran Canaria.

I) Molino del Plan de la Vegueta.

En el Plan de la Vegueta, a unos cien metros antes de llegar a la bifurcación que forman la vieja carretera y la Avda. Tinamar, se encontraba este molino, del cual no quedan restos. Fue propiedad de D. Eduardo Monzón Gil.

J) Molino del Ciego.

Estuvo situado en la Acequia de Marrero. Fueron sus propietarios D. José Quintana y, posteriormente, sus herederos. Su molinero fue Panchito “el Ciego”, del cual recibió su nombre.

K) Molino de la Calle del Agua.

Las aguas de la Heredad de Tafira, naciente de los Chorros, movían este molino después de atravesar el puente del Retiro. Seguían bordeando la margen derecha de la carretera hasta llegar al pueblo. Al llegar a él entre un canal con acueducto en arcos crecientes, con el fin de ganar altura al llegar al molino. Era propiedad de D. Paco Gil Vega y entre otros molineros lo fue Panchito “el del Molino”.

L) Molino de Panchito el del Molino.

Las aguas de la acequia de Tafira cruzaban por la parte de atrás del pueblo (hoy Avda. Tinamar) y llegaban al segundo molino, también propiedad de D. Paco Gil Vega, que tenía como molinero a otro

Panchito “el del Molino” (D. Paco Rodríguez Alonso). Panchito fue molinero casi todo el siglo XX.

M) Molino de los Barber o Molino de los Mireles o Molino de la Vuelta del Molino.

Construido entre 1903 – 1904 por D. Pedro Juan Barber Sellés. Edificio de dos plantas. Fue de los primeros mecanizados de la Isla. Fue un molino doble, con sus dos pares de piedras. Eran movidas por las aguas de la acequia de Tafira. Posee el cubo más alto de la Isla, con 50 metros de altura y tres metros de luz.

N) Molino de la Calle del Agua (actual).

Construido hacia 1917 por D. Dionisio Jiménez Almeida. Movido por un motor diesel de la marca Ruston. Fue el primer productor de electricidad del municipio, al habersele acoplado al motor una turbina eléctrica (se le conoció como Fábrica de la Luz). Su último propietario fue D. Juan Ojeda García. El cobrador de los recibos era D. Rafael Rodríguez González, conocido como Rafael “el de la Luz”.

El gofio

El gofio de millo, que ya hemos visto cómo se obtiene, en tiempos pretéritos fue el alimento básico de los grancanarios.

Antes de que se implantaran las modernas técnicas del tostado se utilizaban los tostadores, bien de barro o bien de latón (medios bidones cortados), que colocados sobre el fuego de leña y removido el grano por un palo que en la punta tenía unos trapos amarrados y que recibía el nombre de remejadero.

Según René Verneau, la alimentación de todos los habitantes de Gran Canaria se compone generalmente de gofio... Hoy en todos los pueblos importantes se puede comprar pan, pero los panaderos no tienen una clientela numerosa. Los campesinos lo consideran mucho menos nutritivo que el gofio, y es raro que ellos lo utilicen. Lo que sí es cierto es que el gofio es de una digestión muy difícil y después de haber comido una cierta cantidad se quedan un buen periodo de tiempo sin sentir hambre.

Otro historiador, como lo fue Víctor Grau-Bassas, nos comenta que el alimento principal y base de todos los demás es el gofio. El gofio se come en

polvo, que llaman polvear gofio. Se usa amasado con agua, con miel, con leche, hervido con caldo y con leche (y se llama gofio escaldado); se amasa con patatas cocidas y se toma mezclado con café y con vino...

Si es caldo o potaje lo que se va a comer, se separa una parte en una “borsolana” de hoja de lata o batea de madera y allí se amasa el gofio que está dentro de un zurrón, junto con varias cucharas de madero o de hierro galvanizado...

El que fue alcalde de Las Palmas y médico de la Vega, D. Federico León, en su estudio sobre San Mateo nos dice que sobre todo no se concibe al comida del veguero sin la harina de maíz, el gofio, como aquí se le llama. El polvo tal como sale del molino harinero, rara vez mezclado con leche, con agua común o con la sucia y caliente que resulta de la cocción de hierbas y patatas, es absolutamente indispensable. No se sabe vivir sin él, se come a todas horas del día, y encerrado en una talega de piel de cabrito es la vitualla por excelencia para las largas excursiones.

El final casi siempre de las comidas de nuestros antiguos canarios consistía en beberse un buen jarro de agua fresca sacada del bernegal, para a continuación los hombres fumarse un cartabuche.

Muchos han sido los que nos han hablado del gofio, pero del gofio y San Mateo son pocos, vamos a verlos:

La famosa viajera inglesa Olivia Stone nos cuenta sus impresiones sobre San Mateo en el siglo XIX y nos dice que cerca del centro del pueblo hay una pequeña montaña de picón negro, pero incluso éste se cultiva donde la pendiente lo permite. Las cubiertas de las casas son de tejas y prolifera el liquen. El maíz rojo le da colorido al aspecto pardusco del pueblo, ya que cuelga de caso todas las paredes, en los dinteles, y en los balcones y columnas de los pórticos, casi como si solo estuviesen allí para decorar... Más adelante continua: poco después llegamos a algunas casas, conocidas como La Lechuza. Este caserío tiene un aspecto muy bello, con sus tejados marrones, sus chozas cubiertas con piteras sujetas con piedras y, en las barandillas y barrotes de sus balcones y pórticos y sobre los pilares, el maíz rojo dorado colgando...

Víctor Doreste, en sus “*Narraciones Canarias*”, nos habla de su estancia cuando niño en San Mateo en la casa de D. Pancho Gil y que su desayuno

consistía en una gran taza de leche pura y sin trampa; sabrosísimo gofio, y un trozo de pan, moreno y crujiente.

Juan Antonio Marrero Cabrera en su novela “*Pico Viento*” dice: “¡Y–tronc, y–tronc, y–tronc, y–tronc,!... hacía el motor del molino y las bestias se removían inquietas en la Calle del Agua, mientras los vecinos cargaban el gofio tibio en sacos enormes, blancos y medidos. A él le gustaba el gofio sólo de millo, de grano dorado, crujiente del tueste suave y sabroso. Pino se envolvía bien en paños de colores, se sentaba detrás del aire, en una hoguera entre piedras, a la trasera de la casa y llenaba el vasijo ancho, de barro cocido, el tostador, con granos de millo. Había forrado de trapo la punta de una caña y removía con calma los granos tostados, florecidos algunos en el algodón de las roscas blancas, que piscaba al paso para el cercado de arriba. Siempre le había gustado trabajar allá atrás cuando ella tostaba. Sabía que admiraba su fuerza al remover los terrones con la azada y le acompañaba verle con él, en lo suyo, sobre el lomo en la fresca de la mañana. Al final desaparecía entre las cañas, llevando el ronزال, camino del pueblo, al molino, a la entrada”.

A título anecdótico, podemos comentar que debido a la escasez ocurrida en los tristes años 40 del pasado siglo XX se establecieron las “cartillas de racionamiento”, por lo que en Canarias el gofio se distribuía cortando el cupón correspondiente.

El periódico *Falange*, del 12 de abril de 1942, publicaba la siguiente información:

Cartillas de 1ª categoría	nada.
Cartillas de 2ª categoría	2 Kg por persona.
Cartillas de 3ª categoría	7 Kg por persona.
Cartillas de 3ª categoría, de personas vecinadas en San Lorenzo, Tamaraceite, Tenoya, Tafira y Marzagán así como en los pueblos del interior	10 Kg por persona.

En una recopilación de voces canarias que hizo el insigne escritor don Benito Pérez Galdós, y que fue publicado en los años 30 del pasado siglo, figuran, entre otras, y como no podía ser de otra manera, las palabras millo, carozo y gofio.

En Canarias existen expresiones y refranes referentes al gofio, el millo y las piñas; veamos algunas:

*Contigo gofio y cebolla.
El crudo con el tostado hacen un gofio regalado.
Estar hecho gofio.
Gofio de cebada, no hace nada.
Gofio de millo, raspa el gatillo.
Gofio de trigo, es mi mejor amigo.
Gofio y uvas, estiran las arrugas.
Gofito ajeno, gofito bueno.
Ser gofio de otro zurrón.
Ser mas canario que el gofio.
Ese no come mas que gofio.
Vales menos que un carozo.
Piña asada, piña mamada.
Ser la piña del diablo.*

Entre las diversas formas de comer el gofio en Canarias, nos encontramos, entre otras, las siguientes:

*Gofio en polvo (polviar gofio).
Gofio con azúcar.
Gofio con vino.
Gofio con plátanos.
Gofio con miel.
Raletén (té con gofio).
Gofio con leche.
Gofio con beletén.
Gofio con tabefe.
Gofio al puño.
Sopa de gofio.
Gofio escaldado.
Escaldón de leche.
Escaldón de tocino.
Pella con azúcar.
Pella con sal.*

Con los granos del millo triturado se elabora el:

*Pan de millo.
Frangollo.*

Con los granos tiernos:

Piñas asadas.
Cochafisco.
Piñas en el puchero.
Potaje de millo.
Costillas de cochino con piñas tiernas.
Ensalada de millo.

Y en cuanto a los postres:

Helado de gofio.
Turrón de gofio.
Rapaduras de gofio.
Mousse de gofio.

Don Miguel de Unamuno en una publicación suya editada en París y titulada: “*De Fuerteventura a París*”, entre otras muchas cosas, nos relata cómo era la alimentación de los campesinos en un bello soneto, que es como sigue:

*Ruina de volcán esta montaña
por la sed descarnada y tan desnuda,
que la desolación contempla muda
de esta isla sufrida y ermitaña.*

*La mar piadosa con su espuma baña
las uñas de sus pies y la esquinada
camella rumia allí la aulaga ruda,
con cuatro patas colossal araña.*

*Pellas de gofio, pan en esqueleto
forma a estos hombres –lo demás conduto–
y en este suelo de escorial, escueto*

*arraigado en las piedras, gris y enjuto,
como pasó el abuelo pasa el nieto
sin hojas, dando sólo flor y fruto.* 17–5–1924

Los campesinos mayoreros o fuerteventurosos viven principalmente de gofio, harina de maíz o trigo –o mezcla de ambos–, tostado primero y luego molido en molino de viento. Llamen conduto –antiguamente en castellano se

decía conducho— a lo que acompaña a ese fundamental manjar: pescado seco, higos secos, queso, etc., para hacerlo pasar.

La aulaga es un esqueleto de planta; la camella es casi esquelética y Fuerteventura es casi un esqueleto de Isla.

No se equivocaba Unamuno al describirnos la alimentación de los majoreros y la importancia que el gofio tenía para ellos. ¿Dónde?, me pregunto y ¿cuándo? Un monumento, o al menos un reconocimiento al gofio.

Según nos cuenta Pancho Guerra, *las barbas de millo* son unos filamentos de color rubio oscuro que coronando la piña o mazorca de maíz se derraman sobre la vaina que envuelve el fruto. También se la nombra *barba de piña*. Tiene populares aplicaciones terapéuticas como diurético y de iniciación al fumeteo de los chicos. Cierta es esta última afirmación del tirajaneero, ya que cuando niños, entre otras mataperreras, solíamos construirnos unas magníficas cachimbas con cañas, con las cuales iniciábamos el ritual de enviarnos en el tabaco, ya que las barbas secas nos las fumábamos como si de las mejores hojas de Vuelta Abajo se trataran. Otras veces, liábamos las barbas, a modo de cigarrillo, con las vainas que recubren a la piña. Oséase que la piña no daba sólo gofio, sino también “tabaco”.

En cuanto al carozo (“caroso”), nos dice Pancho Guerra que es el corazón de la mazorca de maíz, que queda al ser desgranada la piña. En Gran Canaria cantan esta copla pimenterillo: “Del millo de San José te mamas hasta el carozo”. San José es una barriada al Sur de la capital, en cuya huerta es fama se ha cultivado el mejor maíz de toda la Isla.

San José, quien te ha visto y quien te ve.

Fuentes Documentales

- ALEMAN, Gilberto. *Molinos de Gofio*. ACT, Exmo. Cabildo Insular de Tenerife. 1989.
- ALZOLA, José Miguel. *El millo en Gran Canaria*. Ed. El Museo Canario. 1984
- DIAZ RODRIGUEZ, Juan M. *Molinos de Agua en Gran Canaria*. La Caja de Canarias. 1988
- DIAZ TORRES, Alvaro y SANTANA DELGADO, M^a Jesús. *Los molinos de agua en Gran Canaria*. Revista Gaceta de Canarias. N^o 9–10. 1984
- DORESTE, Victor. *Narraciones Canarias. Recuerdos de niñez y juventud*. Las Palmas. 1965
- GLAS, George. *Descripción de las Islas Canarias 1764*. Instituto de Estudios Canarios. TF. 1982.
- GRAU-BASSAS, Victor. *Usos y costumbres de la población campesina de Gran Canaria (1885–1888)* El Museo Canario. 1980.
- GUERRA, Pancho. *Léxico de Gran Canaria*. Obras Completas. Tomo I. Ed. EDIRCA. 1983.
- HERNANDEZ CABRERA, Clara Eugenia y SAMPER PADILLA, José Antonio. *Voces canarias recopiladas por Galdós*. Cabildo de Gran Canaria. 2003
- LEON, Federico. *Datos para la estadística médica de la Vega de San Mateo*. Gaceta Médica Catalana. 1888.
- MARRERO CABRERA, Juan Antonio. *Pico Viento*. Fuenteantigua, S.A. de Ediciones. 1980.
- MILLARES CUBAS, Luis y Agustín. *Como hablan los canarios*. Tip. Diario de Las Palmas. 1922.
- NAVARRO, Domingo J. *Recuerdos de un noventón*. Cabildo Insular de Gran Canaria. 1991.
- ORTEGA OJEDA, Gonzalo y GONZALEZ AGUIAR, Isabel. *Diccionario de expresiones y refranes del español de Canarias*. Cabildo de Gran Canaria. 2000.
- O'SHANAHAN, Alfonso. *Gran Diccionario del habla canaria*. Ed. Centro de la Cultura Popular Canarias. 2003.
- OSORIO ACEVEDO, Francisco. *Gran Diccionario Guanche*. Ed. Centro de la Cultura Popular Canaria. 2003.
- STONE, Olivia M. *Tenerife y sus seis satélites*. Ediciones del Cabildo Insular de Gran Canaria. 1995, volumen 2.
- UNAMUNO, Miguel de. *De Fuerteventura a París*. Ed. El Sitio. Bilbao. 1981.
- VERNEAU, R. *Cinco años de estancia en las Islas Canarias*. Ediciones J.A.D.L. Tenerife. 1981.
- VIERA Y CLAVIJO, José de. *Diccionario de Historia Natural de las Islas Canarias*. Excma. Mancomunidad de Cabildos de Las Palmas. 1982.