



Yendo pa' la mar, a por lapas y burgaos

Fernando Sabaté Bel

Cuando la presión especulativa sobre el litoral se recrudece en Playa Blanca, y quienes defienden la construcción del puerto deportivo de Berrugo piensan que en esa costa no existe nada de interés, nos ha parecido importante reflejar cómo se utilizaba la franja litoral en tiempos pasados. Recuperar la historia para pertrecharnos con los conocimientos imprescindibles que nos permitan alumbrar soluciones de futuro. Pero la historia de todos. Este artículo se dedica a indagar en la forma en la que aprovechaban el litoral las 'gentes sin historia', los más pobres. Con este objetivo, nos hemos permitido el atrevimiento de entrar a saco en el magnífico libro de Fernando Sabaté Bel, *Burgados, tomates, turistas y espacios protegidos* (Caja General de Ahorros de Canarias, Santa Cruz de Tenerife, 1993), y resumir su primera parte: "Burgados". quede claro que el libro tiene un subtítulo: "Usos tradicionales y transformaciones de un espacio litoral del Sur de Tenerife: Guaza y Rasca (Arona)"; así que la reconversión de la investigación de un espacio concreto, en un artículo que se refiere genéricamente a Canarias, es absoluta responsabilidad de *Cuadernos del Sureste*. Por lo tanto, somos nosotros los culpables de cualquier inexactitud que esta transformación provoque, no el autor. Por último, agradecemos a Fernando Sabaté Bel la gentileza de permitir este asalto a su libro. El resultado de la fechoría se transcribe a continuación.

La utilización tradicional de la costa

El litoral canario se encuentra salpicado de intervenciones humanas a pequeña escala, perfectamente integradas en la trama del paisaje.

*La costa
desempeñó un
destacado papel
en la
reproducción de
la fuerza de
trabajo
campesina*

Para los vecinos de muchas áreas pobres, la pesca litoral o pesca chica constituía una verdadera necesidad

Estos vestigios aparecen, o se concentran con mayor profusión, vinculados a los bajíos y charcos litorales de mayor tamaño, esto es, en todos aquellos enclaves donde el acceso al mar se hace posible sin excesiva dificultad. Es curioso que se encuentren localizados, en muchos casos, en espacios históricamente despoblados, sin núcleos habitados permanentes. Forman parte del litoral de las comarcas más pobres de las Islas, que desempeñaron hasta muy tardíamente un papel subsidiario en el proceso histórico de incorporación de los espacios de Canarias al sistema capitalista mundial. En cierto modo, podríamos decir que esa costa, que conocerá intensísimos procesos de revalorización más tarde, constituía un espacio marginal o periférico, dentro incluso de las zonas más pobres, respecto del conjunto económico insular y, aún, regional.

La franja litoral no conoció transformaciones espaciales de gran repercusión hasta principios de siglo. Sin embargo, desempeñó un destacado papel en la reproducción de la fuerza de trabajo campesina, especialmente de sus estratos más empobrecidos, como espacio complementario al de las medianías. De manera excepcional, además, con ocasión de las crisis de subsistencia que afectaron periódicamente a conjuntos más vastos de la población, se recurrió a los recursos del litoral para garantizar la supervivencia.

El marisqueo estival

Históricamente, el borde litoral de las Islas ha funcionado como un espacio complementario al agrícola y pastoril (y a los demás espacios económicos), para nutrir la dieta de un sector importante de la población, fundamentalmente de las clases populares. La recolección de diversas especies de moluscos o la pesca en charcos, mediante el empleo de técnicas tan simples como eficaces, y otras actividades de aprovechamiento de los recursos de este espacio fueron desarrolladas ya por la población aborígen del Archipiélago.

Para los vecinos de muchas áreas pobres, la pesca litoral o pesca chica constituía una verdadera necesidad por la ingratitud y escasez de los terrenos para el cultivo. Pues, además del aprovechamiento del litoral, al que se recurría en coyunturas calamitosas o en áreas poco favorables a la humanización, existió en muchas partes del Archipiélago una estrategia protagonizada por los estratos económicamente más débiles: el desplazamiento temporal a la costa cada año durante el período estival. No se trataba de una opción de verano vacacional; más bien al contrario: pastores y agricultores pobres, cuya residencia principal se situaba en las medianías, baja-

ban a las costas porque así habían aprendido, históricamente, a mejor garantizar la subsistencia.

Estos movimientos verticales de la población presentaban diferentes características según los espacios insulares y comarcales, y su estudio ha pasado desapercibido, salvando algunas excepciones. El caso más espectacular y mejor conocido es el de la *Mudada*, en El Hierro, que congregaba por dos veces al desplazamiento masivo de la población desde las partes altas a El Golfo y otros enclaves costeros. También parece claro que determinadas prácticas festivas de antaño señalaban el inicio del descenso periódico al mar.

El verano constituía, en las economías agrarias tradicionales, un período en el que las actividades productivas, si no cesaban, sí se ralentizaban extraordinariamente. El cereal, cultivado de secano, había sido prácticamente cosechado entre mayo y junio. Las cabras, ya preñadas, no producen leche, no hay que atender a la 'esclavitud' diaria del ordeño y la fabricación de queso. Queda, bien es cierto, la cosecha de la *frutita* de los árboles cultivados: higueras, durazneros, almendreros, morales... Pero esto no ocuparía todo el tiempo de trabajo, ni a todos los miembros de la familia.

Con la expansión de los cultivos de exportación y el desarrollo de un mercado en el que muchos campesinos vendían su fuerza de trabajo a cambio de un salario, esta actividad temporal no va a desaparecer del todo. Y ello se explica por la precaria situación de los peones agrícolas y, por lo tanto, el miedo al paro, y por los jornales, que los mantenían en un estricto nivel de subsistencia. Factores a los se podía añadir la conjunción de los malos resultados de la cosecha con los anticipos recibidos, que dejaban a los trabajadores sujetos a deudas y alejaban cualquier posibilidad de ahorro. No obstante, no eran sólo los desempleados temporales los que habrían de recurrir a la explotación del litoral. Muchos ancianos y, sobre todo, ancianas, tal vez viudas de medianeros, personas incapacitadas ya para ser contratadas a jornal en las fincas de cultivos especiales, o para seguir a las cabras, continuaron yendo a la costa hasta el final de sus gastadas energías.

A partir de esta realidad, determinados colectivos de campesinos se fueron, progresivamente, especializando en la actividad pesquera. Estos llegarían a disponer de pequeñas embarcaciones, produciéndose un salto cualitativo en la potencialidad productiva de su actividad, y dando lugar a asentamientos habitados de forma estable. Pero lo que va a interesar a nuestra investigación es lo que ocurría con los desplazados temporalmente desde las medianías, que no

Pastores y agricultores pobres bajaban a las costas porque así habían aprendido a mejor garantizar la subsistencia

disponían, por regla general, de embarcación. Debido a ello, su estrategia se centraba en la optimización del aprovechamiento de la fauna de la zona mesolitoral, la comprendida entre los límites de las mareas, así como de los peces de la parte superior de la zona infra-litoral, a poca profundidad y escasos metros del borde costero.

Los trabajos en la mar

En la costa, el alojamiento temporal se realizaba en las cuevas naturales o ampliadas, allí donde el sustrato pumítico lo hacía posible. Donde no era así, se construían chozas de piedra aprovechando los callaos del litoral, labrados por la acción del mar y las tormentas. Cada grupo de parentesco que bajaba disponía de sus chozas en la demarcación pública marítimo-terrestre. La estructura de piedra de las paredes se mantenía durante años y, más o menos *esconchadas*, han llegado a nuestros días. En cambio, el techo se había de reponer cada verano. Podemos suponer que, en la época de mayor auge del cultivo de cereal de secano, se utilizaba la paja para este fin.

*Determinados
colectivos de
campesinos se
fueron
especializando
en la actividad
pesquera*

Al igual que tierra adentro, en la costa se producía una clara distribución sexual de las tareas productivas. Las mujeres se ocupaban más de todo lo que podía situarse en el ámbito de la recolección: traer el agua, buscar leña para cocinar, coger burgados, chirrimirres, lapas, erizos, cangrejos, peces de los charcos... Si a ello sumamos la preparación de la comida, la atención a los hijos pequeños, la custodia y mantenimiento del escaso patrimonio familiar, etc., obtendremos un consumo de energía en trabajo superior al de los varones. Estos se ocupaban más de la pesca, en sus diferentes variantes (caña, pandorga, etc.), así como de la construcción de chozas, acarreo de piedras...

Lo que sí parece advertirse, en general, era una mayor permanencia femenina en la costa. En muchos casos, abuela, hija y nietas; mientras, el marido de la segunda subía y bajaba periódicamente con una bestia o camello (si disponía de él, o si no alquilado), abasteciendo al grupo de fruta pasada, gofio, y también agua en el caso de encontrarse muy lejos su fuente de aprovisionamiento. El mayor número de mujeres hay que ponerlo en relación con lo señalado más arriba: a la costa acudían, sobre todo, los grupos sociales más pobres, lo que incluía viudas (más que viudos, debido a la mayor esperanza de vida de aquéllas) y mujeres *solas* con hijos (como consecuencia de la mayor emigración masculina). Además, había que cosechar los frutales, vendimiar la viña, coger los higos de tunera, etc., y de eso se ocuparían los hombres en las subidas.

El trabajo en el litoral comenzaría por las actividades que pudieran

desarrollarse en las zonas de acceso más sencillo, donde se recolectaban chirrimirres y burgados. Los primeros parecen corresponder a moluscos del género *Littorina*, especie muy resistente a la desecación, que vive en la zona intermareal y sobre ésta. La recolección de burgados sería más apetecida por su mayor tamaño. Junto a los anteriores, en aquellos lugares más escarpados, aparecen las primeras lapas, intensamente recolectadas. Todas estas especies han sido localizadas en los yacimientos aborígenes.

Los moluscos citados se guisaban en agua de mar. La parte comestible, en el caso de los burgados y chirrimirres, se extraía, y junto con las lapas, se introducían en una botella y se dejaban en remojo con vinagre. El marisco, así conservado, podía aguantar mucho más tiempo y en algún caso se recogía lo suficiente para llevarlo de vuelta a casa, al finalizar la estadía litoral. Como siempre, se reservaba alimento para prevenir tiempos difíciles. Normalmente, su consumo se circunscribía al ámbito familiar. Sin embargo, algunas personas se especializaban en la preparación y venta de estos escabeches. También se cogían erizos y cangrejo rojo, igualmente capturado con un *espincho*. En cambio, la captura del pulpo requería de más experiencia.

En cuanto a la pesca con caña, se desarrollaba desde la orilla o, todo lo más, aproximándose con la mar vacía a las bajas y roques semisumergidos, que también podían ganarse a nado. Los hombres conocían bien los pesqueros y pesquerías, que no tenían por qué localizarse próximos a las áreas de marisqueo. Entre las especies más frecuentemente citadas y consumidas se encuentran las viejas, pejeverdes, cabosos, salemas y las morenas, éstas últimas especialmente codiciadas. Todos ellos, peces de charco, o frecuentes en el litoral poco profundo. De *engodo* se empleaba casi siempre (como aún se sigue haciendo) parte del producto del marisqueo, existiendo una relación determinada entre la clase de cebo y el pez que se quería pescar. Parte de la pesca obtenida se salaba, en previsión de los días en que estuviera mala la mar. Al igual que ocurría con los escabeches, este pescado salado podía aguantar meses enteros, hasta el invierno, como reserva alimenticia. También el producto de la pesca se destinaba, básicamente, al autoconsumo.

La vida en la costa

La estancia costera se desarrollaba en condiciones de gran austeridad, ocupada la mayor parte del tiempo en las actividades productivas reseñadas (y en otras que analizaremos más adelante). Claro ejemplo del carácter escasamente 'recreativo', es que muchas de

Cada grupo de parentesco que bajaba disponía de sus chozas en la costa

*A la costa
acudían los más
pobres,
destacaba la
mayor
presencia
femenina*

estas personas no sabían nadar. Al agua se entraba, en principio, por necesidad (lo que no excluye que algunas personas pudieran disfrutar de un chapuzón en los charcos mayores y profundos).

El abastecimiento de agua, siempre, y no sólo en la costa, problemático, se realizaba normalmente en las fincas próximas, en la medida en que éstas dispusieran de algún aljibe. En cuanto a la alimentación, además de la procurada *in situ*, se traían desde arriba fundamentalmente papas y algo de gofio. Aunque constituía un lujo excepcional en la comida del pobre, a veces se llevaban envueltos en sábanas, como bien preciado, algunos panes “que duraban mucho tiempo sin ponerse duros”.

Las papas y los productos del mar que no se reservaban para el futuro eran cocinados con leña. El combustible de las hogueras, sin ser el más idóneo, estaba formado por algunas especies herbáceas del entorno: salado, leña blanca, aulagas, cardones y tabaibas secas. No siempre se disponía de fósforos con que prender la llama, ya que estos constituían un bien escaso.

La vida era dura. Y además, había miedo, efectivamente, a los que pudieran venir por el mar. Tal vez una pervivencia, mantenida a lo largo de siglos, de las incursiones piráticas, o aún anterior... Pero había que seguir yendo a la costa, a buscar en esa mar de acceso casi libre el sustento que no podía obtenerse tierra adentro.

La producción de la sal

Conviene manifestar, una vez más, la consabida importancia social de la sal antes de la generalización de los frigoríficos. Cómo conservar, si no, la abundante carne de cochino que no era consumida inmediatamente después de la matazón, con frecuencia, anual; o la carne de una cabra sacrificada eventualmente; o el pescado, de consumo generalizadísimo. La sal se utilizaba diariamente para sazonar los alimentos, pero también para hacer el queso, o para curtir las pieles y fabricar con ellas múltiples elementos de uso cotidiano.

La fuente de abastecimiento de sal más importante eran las salinas, que abastecían al núcleo de población junto al que estaban situadas, así como a un *hinterland* cuyo radio de acción dependía de su capacidad productiva. Hasta allí se desplazaban sus clientes, consumidores directos o revendedores, cargando sus camellos (vehículos a motor posteriormente). Este tipo de ingenios salineros expresan, pues, un predominio del valor de cambio de la sal como mercancía.

Pero había otra forma de obtener la sal, la producción doméstica en la que predominaba el *valor de uso*. Nos referimos a la explotación

de los charcos naturales del litoral, forzando más o menos el proceso, y excavando pocetas en los enclaves de sustrato más blando. El sistema funcionaba de la siguiente manera: los charcos 'primarios' (equivalentes a los 'cocederos' de las salinas industriales) se llenaban de agua durante los temporales o con las máximas mareas del período equinoccional. En otros casos, se efectuaba su llenado manualmente. El propósito de este depósito de agua salada era servir de calentador: el agua se evaporaba parcialmente, aumentando la proporción de Cloruro sódico de la restante. Este proceso, si se ejecutaba de forma artificial, se podía repetir varias veces, hasta acumular la suficiente cantidad de salmuera, bien cargada.

La segunda parte del proceso consistía en traspasarla a otros charcos más pequeños. Estos podían ser oquedades producidas por la acción abrasiva del mar, pero también las grietas de retracción producidas durante el enfriamiento de la lava, o los pequeños canales lávicos de la superficie litoral de un malpaís volcánico; también podía tratarse de pocetas excavadas sobre pumitas y arenas cementadas, y otras superficies encalichadas. Estos depósitos 'secundarios' actúan ya propiamente como salinas: en su interior el agua termina de evaporarse y las sales se van precipitando hasta cuajar completamente. Finalmente, la flor de la sal se raspa con una cuchara; se va llenando la jarra o recipiente, se amasa y se pone a secar sobre un lienzo, a resguardo de la maresía; dando así por concluido el proceso de su obtención.

Los raspadores de sal desarrollaban su labor en verano, aprovechando al mismo tiempo la estadía para practicar el marisqueo o la recolección del vidrio. Pero en muchos casos podían acercarse previamente desde finales de la primavera para ir limpiando los charcos y preparando los cocederos. Existía un control muy acusado por parte de cada grupo de parentesco sobre su enclave salinero. Este derecho a explotar en exclusiva una determinada zona, donde la gente recolectaba la sal necesaria, generalmente, para el autoabastecimiento familiar, era muy respetado antiguamente.

El gofio de vidrio

Las plantas barrilleras canarias pertenecen a la familia *Aizoaceae*. Crecen espontáneamente en las zonas costeras de todas las Islas, desde el nivel del mar hasta los 300 metros, aproximadamente. Se desarrollan en ambientes muy secos y colonizan de forma extraordinaria los terrenos cargados de sales. La barrilla (*Mesembryanthemum crystallinum*) se distingue notablemente del cosco o vidrio (*Mesembryanthemum nodiflorum*), de coloración

Muchas personas no sabían nadar. Al agua se entraba por necesidad

*Los raspadores
de sal
desarrollaban
su labor en
verano,
aprovechando
la estadía para
practicar el
marisqueo o la
recolección del
vidrio*

rojiza muy característica; sin embargo, se suele denominar indistintamente como barrilla a las dos, y esto es extensivo también a todo el conjunto de plantas de este grupo, explotadas en el pasado para la industria de la sosa.

Durante la segunda mitad del siglo XVIII y comienzos del XIX, La Mancha y amplias comarcas del Levante y Sureste de la Península Ibérica y del Archipiélago Canario conocieron la explotación de las plantas soseras o barrilleras. Se trataba, en general, de grandes extensiones de suelos salitrosos, situados en lugares de clima seco y poco fértiles para otros usos agrícola. Constituían, por tanto, espacios marginales que, en virtud del auge de la industria química, necesitada de Carbonato sódico como primera materia prima para la elaboración de jabón, vidrio ordinario y ciertos tejidos, cobraron un valor extraordinario. Muchas de estas plantas silvestres comenzaron a ser sembradas y recibir laboreo sistemático. En Canarias, la recolección y el cultivo de ambas especies de *Mesembryanthemum* se extendió por las islas de Fuerteventura, Lanzarote, en menor medida Gran Canaria, y por el sur de Tenerife.

Sin embargo, el posterior descubrimiento de procesos artificiales para obtener la sosa condujo al ocaso barrillero, que en Canarias tardó más en producirse que en la Península Ibérica, pese a la fuerte depreciación del producto a lo largo del primer tercio del siglo XIX. Ello se debió, más que a otra causa, a la ausencia de otras perspectivas agrícolas alternativas. Su colapso definitivo se saldó con la miseria, el paro y la emigración americana.

Finalizado este episodio, las plantas soseras quedaron tapizando los suelos donde antaño habían crecido espontáneamente o donde fueron extendidas por la acción humana. Pero no fue aquella la primera ocasión en que estos vegetales conocieron alguna utilización. Ya Viera y Clavijo se refería a la planta del vidrio, que él llamaba *cofe-cofe*, señalando como “algunos pobres se alimentan de sus semillas en los años estériles, tostándolas y reduciéndolas a gofio”.

Si, como tuvimos ocasión de comprobar, la estadía litoral para el marisqueo y recolección de la sal garantizaba la subsistencia de los colectivos más pobres en el período estival, el recurso a la simiente del vidrio sustituyó, de modo coyuntural, al cereal para el gofio de pastores y campesinos en las crisis alimentarias de la historia del Archipiélago. Su consumo resultó enormemente extendido, al menos, en las áreas más secas donde se desarrollaba la planta. En otros espacios biogeográficos se recurriría a las gramíneas salvajes para que sustituyeran al escaso grano disponible, a cavar los rizo-

mas de los helechos, recolectar los creces, los frutos de la bicacarrera, o a lo que se tuviera más al alcance para obtener unos mínimos requerimientos energéticos que alejasen la posibilidad cierta de fallecimiento por inanición.

En el siglo XX, hemos podido detectar dos períodos en los que el *gofio negro* o *gofio de vidrio* volvió a ser moneda corriente en los *sures* de Canarias: los años de la I Guerra Mundial (1914-1918) y la Postguerra Civil Española - II Guerra Mundial (1939-1945), prolongándose esta situación hasta los años cincuenta, mientras duraron las dificultades para la importación de cereal.

El vidrio se recolectaba en las llanadas de la costa. Zonas especialmente favorables para su desarrollo fueron y son las pequeñas hoyas endorreicas de suave pendiente, por sus peculiares condiciones edáficas que favorecen la acumulación de sales. Recolectar y preparar el gofio de vidrio, como tantos otros recursos a los que sólo se acude en situaciones de penuria, constituyen pervivencias ancestrales que la memoria colectiva ha recuperado en coyunturas críticas, a lo largo de contextos históricos diversos. La semilla del vidrio se recoge durante el verano, coincidiendo con el período en que se permanecía abajo, mariscando, pescando y cogiendo sal. Formaba parte de los usos tradicionales costeros practicados cada verano (pero, en este caso, sólo en los veranos del hambre).

El gofio de vidrio era recolectado en forma familiar y su consumo se circunscribía al mismo ámbito y al de los allegados. Tan sólo en casos extremos llegaría a comercializarse, y siempre mediante trueque por otros alimentos. Su consumo se llevaba a cabo como el de cualquier gofio al que sustituía: en raleas, con azúcar y a cucharadas, acompañando pescado salado y caldos... Muchísimas personas que debieron consumirlo conocieron, décadas más tarde, el auge turístico y la era del consumo pagado a plazos. Para algunas, supone un motivo de vergüenza al asociarse a la miseria de aquellos años difíciles. No obstante, como tantas cosas más, es un elemento integrante de la historia cotidiana de las clases populares canarias, de la historia de las *gentes sin historia*.

Los otros usos tradicionales del litoral

Junto a los tres usos principales reseñados, otras actividades se desarrollaban en el litoral de manera secundaria y, tal vez, haciéndolas coincidir con las anteriores.

Usos terapéuticos. Es conocida la afluencia a determinados enclaves costeros de personas que deseaban reponer la salud. La población de condición más modesta era atraída por las condiciones

El recurso a la simiente del vidrio sustituyó, a veces, al cereal para el gofio de pastores y campesinos en las crisis alimentarias del Archipiélago

climáticas del litoral para restablecerse de enfermedades como la tosferina, las infecciones catarrales, las enfermedades cutáneas... Dentro de este tipo de usos tradicionales podríamos incluir también la recolección de determinadas plantas medicinales. Ésta última no debió ser causa específica de desplazamiento, sino que se aprovecharía la estancia con tal fin.

El pardaleo. La pardela cenicienta ha sido objeto, tradicionalmente y en épocas de penuria económica, de una intensa caza por parte de los habitantes de la Macaronesia, aprovechando la época de cría. Esta ave nidifica entre mayo y septiembre (de nuevo, el verano), la única época en que se la puede ver y oír en tierra firme. El resto del año permanece en alta mar. Sus colonias de cría se sitúan en acantilados marinos, roques, islotes, paredes de barranco, malpaíses, etc., construyendo nidos-madrigueras bajo grandes piedras, cuevas, grietas y pequeños túneles excavados por ellas mismas, que cubren apenas con trozos de algas y algunas plumas. Ponen un sólo huevo.

*El pardaleo
producía
grandes
matanzas en
islotes como
Alegranza o las
Salvajes*

El pardaleo producía grandes matanzas en islotes como Alegranza o las Salvajes y, a menor escala, en muchos otros puntos. En Madeira llegó a funcionar una fábrica que enlataba la carne y la grasa de los pichones. Sus plumas se empleaban en la confección de flores artificiales o eran exportadas a Inglaterra como relleno para colchones a finales del siglo XIX. El consumo de este animal llegó a ser muy popular en Canarias. Como práctica nocturna y, hasta cierto punto, arriesgada, se consideraba propia de ‘muchachos nuevos’. Su consumo, ocasión excepcional de variar la monotonía del diario guiso, se convertía en una fiesta.

La leche de tabaiba. El látex de la *Euphorbia balsamifera* presenta un sabor dulce, de donde recibe su nombre común esta variedad de tabaiba. Hervido, y también crudo, era mascado como chicle por los niños, que sajaban el tallo al pasar junto a una tabaiba y recogían a la vuelta el líquido derramado. Pero tenía otras muchas aplicaciones. Como adhesivo, se empleaba, entre otras cosas, para destetar a los baifitos. También se usaba para sanar frieras, grietas entre los dedos y otras heridas. Para aliviar catarros se aplicaba en cataplasma sobre el pecho, disolviéndola en aceite y untando con ella un paño blanco. La leche de tabaiba cuajada, con independencia de que muchas personas la recogieran para su consumo particular, se llegó a vender en las tiendas cuajada en forma de quesitos.