

Trabajar para comer

Las actividades económicas que someramente hemos descrito (agricultura, ganadería, pesca) cumplían una finalidad esencial: proporcionar comida al grupo familiar. En el capítulo de la alimentación, como es lógico, es básico el papel desempeñado por la cocina, recordada y concebida como un enclave muy humilde, separado, muchas veces, de lo que podríamos denominar el lugar noble de la casa (sala, habitaciones): *"la cocina era una choza de piedra, la ahumacera daba mieo"*. Cocinaban (guisar, tostar) encima del fogal constituido por dos o tres piedras, los teniques: *"muchacha"*

⁵⁴ Tales características corresponden al mango de erizo que posee don Higinio Pérez Cabrera, 66 años, vecino de Tajaste, VIII-2003.



La vieja cocina. Al fondo, la boca del horno.

cha, vete encendiendo los tenique pa poner el caldero; nosotros cuando vamos a la playa ponemos los teniques"[^]. No había o escaseaba el petróleo y no se contaba en Lanzarote ni en Fuerteventura con masas boscosas, como en las restantes islas, que permitieran abastecerse de leña. Tal hecho representó un capítulo sumamente curioso y hasta pintoresco, muy duro y difícil de imaginar, al que también supieron adaptarse sus habitantes. Se conseguía fuego a partir de elementos procedentes del medio natural, de la agricultura e, incluso, con las deyecciones de los propios animales:

- Tallos de plantas silvestres: bobo o leñero, aulagas secas, tabaibas (les quitaban los gajitos, perdiendo la leche o savia, y los ponían a secar), pencas de tunera (rajadas en tiras finas y tendidas al sol)...



Teniques.

- Cepas de parras de la vid, gajos de higuera, carozos de millo (*"el carozo es una leña buena"*)...
- Moñigos de burro, bostas de vaca: *"había gente que iba hasta a buscar las bostas de las vacas para hacer la comida"*.

Fue un recurso esencial. De ahí que algunas personas se dedicaran a reunir leña con la finalidad de venderla, principalmente a las empresas —pequeñas, familiares— que más lo necesitaban, las panaderías:

"Una mujer de aquí, Luisa Morales, iba al Islote a rozar tabaiba, la traía fuera y la dejaba secar en Las Malvas, en La Peña la Cambuesa. La picaba y la raspaba pa que soltara la leche y secara enseguida. La leña la traía en un camellito y se la vendía a los panaderos. Había otro señor que tenía tres camellos y se dedicaba a lo mismo, tabaiba y julaga. La julaga la cortaba y hacía gavillas; la ponía sobre la silla del camello y las ataba con una sogaaaa".

Valoraban al máximo un bien escaso, el combustible. De forma que cuando tostaban, aprovechaban para asar papas y batatas en las brasas. Cuando el fuego era reacio a arder, le arrojaban un poco de azufre: *"porque si no, nos asfixiábamos soplando"*.

Hacían tres comidas diarias: desayuno, almuerzo y cena. La que se ingería a veces, a media mañana, *"aquí le decimos un refuerzo"*.

El gofio era el alimento esencial y asiduo, más fácil de elaborar que el pan, cuyo consumo estuvo ligado a determinadas celebraciones festivas o a circunstancias un tanto especiales: *"iba uno a comprar un pan en la venta y le decían: ¿a quién tienes enfermo?"⁵⁶*. La cebada, el cereal más cultivado, se destinó básicamente a la elaboración de gofio:

⁵⁶ Información oral de don Plácido Cabrera Perdomo, 72 años. Tajaste, VIII-2003.

⁵⁷ Información oral de don Cristóbal Hernández Rodríguez, 71 años. La Laguneta, VIII-2003.

*"El gofio de cebaa
es hambre pelaa,
pero el que no se lo come
más hambre le da"⁸⁸.*

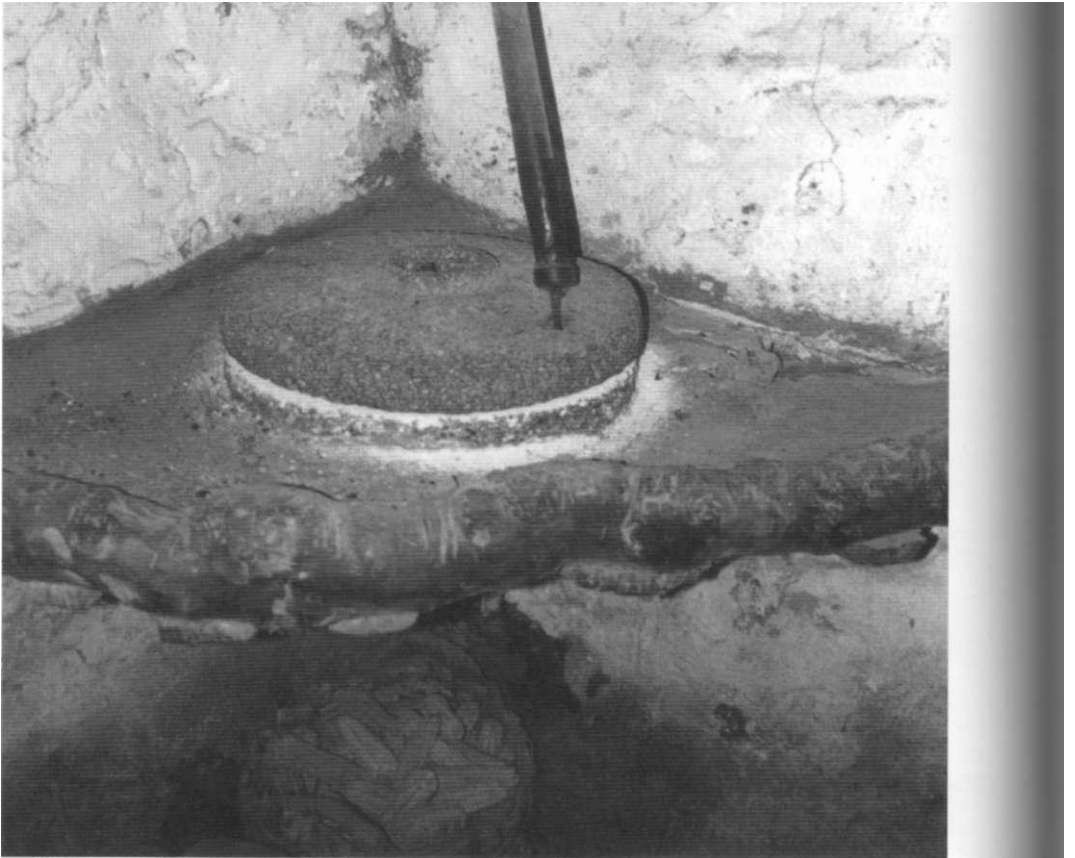
"El gofio de cebaa era livianito; lo hacía mi madre, era bueno pa la leche cabra; antes no estábamos con finezas, sino lo que podíamos agarrar .

Como se desprende en los textos añadidos, no era muy agradable, al menos para muchos paladares, razón por lo que se mezclaba con uno o varios productos gofiables, dando lugar al denominar gofio de mezcla, *"misturado"* o *"de mistura"*: trigo, millo *"y hasta arvejas"*; con trigo; *"con un poco de millo... "*.

La cebada, sola o con otros ingredientes, se tostaba en el ámbito de la propia casa, primero en tostadores o tiestos de barro y más tarde, al menos en algunos hogares, en otros metálicos, de lata, en ocasiones de elaboración doméstica: *"es un bidón cortao, lo hice yo"*. La hechura del gofio fue tarea propia de la mujer de la casa. Para evitar que el grano se quemara, en el tostador se ponía una pequeña porción de jable; esperaban que se calentara un poco y echaban luego el grano; el puño de jable daba para dos o tres tostaduras, renovándolo cuando se veía castrado, añadiendo otro nuevo. Quien tostaba, manejaba constantemente la batiadora, *"el remené"* o remeneador: una vara de palo con un trozo de trapo enrollado y atado en una de sus puntas con el que se removía el grano, consiguiendo que se tostara por igual. Cuando en cierta ocasión una de nuestras informantes le dijo a una tía suya que no estaba tostando bien, porque al remover aprovechaba para hacer otras cosas, aquélla le dijo la siguiente coplilla:

Información oral de don Cristóbal Hernández Rodríguez, 71 años. La Laguneta, VIII-2003.

Información oral de doña Petra Pérez Peña, 91 años. La Vegueta, VIII-2003.



Molino de mano.

*"Lo cruo
con lo tostao
hace un gofio
regalao"⁶⁰.*

A la tostadura había que desprenderle el jable, utilizando un cribo toda vez que el grano estaba en su punto. Al acabar —estando aún caliente y al objeto de preservar el tiesto— untaban su interior, ya fuera de barro o metálico, con sebo de baifo, de cordero o de vaca.

En algunas casas aún se conserva el primitivo molino de mano donde otrora se llevaba a cabo la molienda. Más reciente fue el uso de las tahonas movidas por un camello, acostumbrando a molturar de noche, y de los molinos de viento⁶¹. Cada una tostaba en su casa, cargando la talega sobre la cabeza o a lomos de burro o camello cuando el molino estaba distante, incluso en el vecino municipio de San Bartolomé. Al tahonero o al molinero, según épocas, circunstancias..., se le pagaba con gofio o con dinero.

Los menús relatados por algunos de nuestros informantes, realzan la importancia del gofio en el apartado de la dieta alimenticia diaria:

- Gofio, mojo y jareas de pescado asadas (trabajando en Playa Blanca).
- *"Iba uno a arar y llevábamos una calabacita pequeña de vino, gofio amasao, queso, jarea, un puño fruta. Cuando uno iba a arar, y a trabajar también"*.
- Gofio, jareas, *"un fisco queso y un kilo fruta"* (trabajando en la cantera de Chafarís).

Junto a la cebada, otro recurso alimentario muy importante fueron las batatas, consumidas guisadas o asadas; también para elaborar el relleno de

⁶⁰ Información oral de doña Petra Pérez Peña, 91 años. La Vegueta, VIII-2003.

⁶¹ Había, por ejemplo, una tahona en La Laguneta, propiedad del padre y de un tío de doña Catalina Alayón Acuña, de 66 años de edad, vecina de Tajaste. VIII-2003.

las truchas, dulce muy característico de la Navidad como ya ampliaremos; e incluso para obtener gofio: las cortaban finitas y se ponían a secar *"hasta que está media bronquita que uno podía molerla en el molino"*.

También se hacía gofio de millo, solo o mezclado con cebada o añadiendo, además, arvejas, garbanzos... Muy considerable fue la notabilidad de dicha planta a la que queremos dedicarle algunas líneas. Se ha cultivado en tierras especiales, caracterizadas por su relativa humedad (gavias y enarenados), sembrándolo a partir del 20 de enero, en febrero y hasta en marzo, depositando en cada hoyo dos granos de millo y un poco de guano. Si se quiere hacer un asadero de pinas o para añadir en el potaje, se coge tierno en el palote o rama del millo. De efectuarlo en estado seco, acaece a los tres o tres meses y medio. Entonces, a las mazarocas o pinas les quitan las hojas o descamisadas, se ponen a secar y las desgranar utilizando un carozo (pina ya desgranada) o una piedra apropiada para llevarlo a cabo, de volcán, de unos 6 centímetros de longitud, 4,5 de anchura y 2,5 de grosor, adaptable a la mano, recogidas en los mismos caminos: *"la piedra es más rápida que el carozo, los agujeritos se pegan muy bien al millo"*. Una vez desgranado, se cernía con una zaranda o con un cribo: *"la zaranda es más grande"*. Para que no se pique, en el recipiente utilizado como depósito (barrica, bidón, garrafón), se va superponiendo una carnada de jable y otra de millo. Antes de tostarlo, para hacer gofio, se cernía, lavaba y secaba al sol. En el momento de llevarlo a cabo, como ya hemos referido, ponían un poco de jable en el tostador para que el grano no se pegara, removiendo con el remeneador a fin de que se turrara por igual. Una vez tostado volvía a cernirse con el objeto de apartar el jable.

El millo seco o duro también se ha empleado como ingrediente principal del caldo de millo; lo remojaban durante media hora, más o menos, y se metía en un mortero o pila de piedra viva o de naturaleza lígnea (de unos 90 centímetros de altura) obtenido a partir de un fragmento de tronco de árbol; con un mazo de madera se majaba, sin hacerlo demasiado fuerte, con el propósito de desprender la cascara y los pezones o puntas de los granos; después de seco *"se orea y se avienta, queda el millo limpito"*. Fue plato bastante cotidiano en gran parte de los hogares isleños, recurriéndose al mismo en momentos señalados, algunos de ellos relacionados con el

duro bregar en determinadas faenas campesinas: *"se hacía para una reunión, cuando se ajuntaban para segar, trillar, enterrar estiércol..., se avisaba a los parientes (...) el caldo de millo es mejor reposao, no muy caliente (...); mi madre le ponía jaramagos frondosos, grandes, parecían rábanos, los lavaba bien con agua caliente y se los ponía al caldo de millo"*. Para hacerlo, se remoja el millo desde la noche anterior (*"al millo a veces se le pone garbanzos o chícharos"*); el grano, ya blando, se cubre bien de agua y se le añade: una cabeza, de ajos entera, costillas o tocino de cochino, cebollas, tomate (*"zanahoria si se tiene"*), papas, batatas, hierba huerto y la sal correspondiente, al gusto de la persona. Una vez guisado todo el conjunto, se debe dejar reposar para que esté más sabroso.

Con el millo seco, en el molino, se podían obtener productos de diferente grosor, respectivamente: rolón (más grueso, para los pollos), frangollo y gofio, aunque, este último, previamente tostándolo antes de su molidura.

La fruta desempeñó también un papel destacado en el compendio de la dieta alimenticia. Su época esencial es el verano. Principalmente uvas, higos picones e higos de leche. Las uvas se comían frescas, aunque algunos racimos se dejaban secar para disponer de pasas; el grueso de la producción se destinaba a la elaboración del vino, esencial en el seno de cualquier festividad o celebración. Los higos —de tunera o de higuera— se comían frescos o se pasaban, convirtiéndose así en una importante reserva a lo largo de varios meses del año, consumiéndose solos o con gofio.

A los higos picones pasados se les denomina porretos. Su proceso, que relatamos a continuación, fue un trabajo propio de las mujeres. Los cogían en las tuneras y los barrían con una escoba hecha con hojas de palmera a fin de desprenderles los picos; luego los pelaban con un cuchillo, quitándole poca cascara; se tendían al sol, uno al lado de otro, en un pasero de picón grueso (*"si es fino se pega mucho"*); a los dos o tres días los iban tendiendo para que fueran ablandando o los picaban con una púa de palma con la intención de que soltaran el aire; para que no les diera el sereno, se tapaban, por la noche, con una estera también de palma; así durante algunas semanas, hasta un mes; en su punto se colocaban, en un sereto o en



Vendimiando: la alegría y el placer del vino.

una caja, superpuestos, poniendo un poco de gofio ("*peropoquitito*") sobre cada uno para que azucararan más.

Las higueras de higos de leche, que se recogen en agosto, suelen localizarse en las orillas de los volcanes, hasta donde se desliza el agua de las escasas lluvias. El pasero, también de picón grueso, se encuentra, repetidas veces, cerca de la higuera, disposición marcada por el respeto que había hacia lo ajeno: "*les robaban los higos, se enteraban y acababan con ellos, antes había mucho respeto*". Los higos se tendían allí, tardando en pasarse, dependiendo del calor, entre una semana y quince días. Los recogían para depositarlos en una caja o en un recipiente cilindrico provisto de tapa. Allí los colocaban por carnadas, acalcando con las manos, añadiendo entre carnadas una capita de gofio o, más recientemente, una lámina de papel vaso: "*después te quedaban como azucaraditos*". A medida que se necesitaban, los iban sacando de la caja. La clase de higos conocida como gomeiros y las brevas eran idóneos para pasar: "*el blanco solía escacharse o se regañaba si llovía*".

El consumo de carne fresca, principalmente cabra y cochino, era muy circunstancial, casi siempre limitado a momentos relacionados con las celebraciones más relevantes (Navidad, fiesta de la Virgen de los Dolores...). En cuanto a aporte proteínico se refiere, la del animal mencionado en segundo lugar fue esencial, conservada en salazón a lo largo de todo o casi todo el año, siendo reemplazada por la del cochino, ya criado y crecido, que se sacrificaba en la siguiente matazón: *"matabas uno y ya tenías otro en el corral"*. Al cochino, un ser fundamental también rodeado de una destacada cultura, vamos a dedicar las siguientes líneas.

En cada casa acostumbraban a tenerlo: *"mipadre siempre todos los años criaba uno (...) rara era la casa que no criaba cochinos"*. Eran comprados siendo pequeños, lechones, a alguien que poseyera una cochina paridera. Los cochinos que había antaño pertenecían a otra raza, de color negro, más pequeños aunque de carne superior, más gustosa y olorosa, asunto del que son testigos nuestros informantes: *"elprimer cochino blanco que yo vi, me creí que estaba encalao"*⁶¹. En ese tiempo andaban sueltos, recogiendo de noche. Con posterioridad (crecimiento de las poblaciones, prohibiciones. . .) empezaron a criarse en corrales próximos a las casas, al cuidado de las mujeres que las habitaban.

Aunque en ocasiones llegaron a sacrificarse por la fiesta del patrón del pueblo, San Roque, en agosto; o en septiembre, coincidiendo con la de la Virgen de los Dolores; por lo general, tal hecho acaecía en un momento más apropiado en lo que a temperatura se refiere, consiguiendo que la carne, con mayor frescor ambiental, se conservara mejor: octubre, en el mes de los Santos⁶³ y, principalmente, antes de las Pascuas, contando con carne y demás productos derivados del cochino para pasar mejor tan señaladas fechas: *"pa Pascuas es cuando más se mataban, cuando salía el agua pie, el vino nuevo"*. Los vecinos recurrían en ocasiones a determinadas estrategias, como eran comprar medio o un cuarto al dueño del animal sacrifi-

Información oral de doña Petra Pérez Peña, 91 años. La Vegueta, VIII-2003.

Según referencias escuchadas, en La Graciosa, como acontecía en La Gomera, los cochinos acostumbraban a matarse el día de Todos los Santos, 1 de noviembre.



Estampa de la antigua matazón del cochino. En el lado izquierdo del patio, la buganvilla o papelina; en el otro, quesos oreándose. En el extremo derecho, con barba, uno de los viejos realizadores de los ranchos de Pascuas: don Ezaquiel Lemes Martín. Fotografía cedida por su nieta, doña Balbina Toribio Lemes.

cado; o matándolo uno con posterioridad a otro, cediendo cada cual, en su momento, un cuarto.

Lo mataban por la mañana, temprano, por fuera de la casa, evitando que los chinijos o niños lo presenciaran: *"los chicos intentaban ir a mirar y mi padre les decía: salgan palla carajo que les mando un rayo"*⁶⁴. Lo sujetaban en el suelo con las rodillas y le daban la puñalada en el corazón; o hacían esto último tras amarrarle las cuatro patas y disponerlo sobre una tabla o mesa. El pelo, al menos en el pasado, se lo chamuscaban, utilizando un manojo seco de aulaga ardiendo y, con posterioridad, le afeitaban la

piel (*"con un cuchillo que estuviera bueno o con una barbera"*), procediendo, a continuación, a lavarlo, pasándole una piedra porosa, adaptada a la mano o mejorada, mojándola continuamente en agua. Se le quitaba la cabeza y lo abrían, extrayendo las vísceras.

La matazón, en sí, constituía una auténtica fiesta familiar, caracterizada, como las de su género, por su intimidad, a la que acudían personas muy próximas al anfitrión, en su mayoría parientes (primos, hermanos...). Era considerable, como es lógico, el destacado consumo de carne. Mientras avanzaba la jornada asaban las orejas y los riñones, aunque no la pajarilla, por el motivo que tuvimos oportunidad de escuchar: *"la pajarilla no, decía mi madre, porque se muere la madre (del que se la comía); mi abuelo también criaba cochinos y nunca comió la pajarilla"*⁶¹. A media mañana saboreaban una fritura, es decir, carne picada aderezada con ajos, orégano y sal, acompañada de gofio amasado; preparaban también la asadura, pero aparte; para el mediodía acostumbraban a hacer un puchero, revolviendo gofio con el caldo y parte del tocino que se ponía en el mismo.

Del cochino se aprovechaba Casi todo, máxime en un tiempo en el que no habían establecimientos donde comprar carne. En estado fresco se comía asada, guisada o frita, muchas veces en frituras similares a las que ya hemos indicado, efectuándolo dentro o fuera de la casa, en el campo, cuando era posible, durante el desarrollo de faenas coincidentes con la muerte de tan resolutivo animal: *"hacían frituras para arar, se las comían con gofio, ahora es el panito"*⁶². Las circunstancias y la necesidad obligaban a salar parte importante de la carne (*"antes no había nevera, echaban sal, se iba a buscar a la mar"*), principalmente el tocino, las costillas, los huesos, las patas..., previamente troceados y abiertos sobre una tabla, conservándolos en una barrica o en una tinaja: *"duraba muchos meses, en casa de mi padre éramos nueve hermanos"*⁶³; la porción que sacaban para añadir a la comida se ponía en remojo o se lavaba antes de meterla en el caldero con in-

Información oral de doña Petra Pérez Peña, 91 años. La Vegueta, Vffl-2003.

Información oral de doña Petra Pérez Peña, 91 años. La Vegueta, VIII-2003.

Información oral de doña Petra Pérez Peña, 91 años. La Vegueta, Vffl-2003.

tención de preparar legumbres compuestas, potajes, pucheros...: *"yponerle los domingos a los pucheros, casi todos los domingos mi suegra hacía un puchero"*⁶⁸. La elaboración de la manteca (para freír, condimentar...) era esencial; se obtenía a partir del tocino y, sobre todo, de la grasa interior o baña, todo ello puesto a freír en un caldero hasta que se derritiera, consiguiéndose dos productos: los chicharros o chicharrones, comidos solos o espolvoreados con gofio, y la manteca propiamente dicha, conservada en tarras de barro; o al enfriarse —todavía líquida, porque al rato solidifica— se introducía en tripas finas del animal, *"bien lavaditas"*, colgándolas en la cocina, de modo que cuando había que freír (carne, pescado...) se cortaba una porción, lo mismo que para echarle al potaje, amasar gofio..., del siguiente modo: se derretía la manteca en la sartén y allí mismo se le adjuntaba el gofio: *"alguno mojaba el puñito gofio en la misma sartén"*. Otra parte de la tripa fina (*"y el payo gordo"*) se destinaba a hacer los revoltillos: se lavaba, ponerla en vinagre, cortarla en tiras, *"luego como una especie de nños y se ponían en el potaje de garbanzos"*⁶⁹; o se aprovechaban de la manera que expresa el texto: *"se lavaban muy bien, se viraban al revés con un palo o tijera; le poníamos yerba huerto, orégano, sal y ajos majados; se hacían como unas cadenitas y, al día siguiente, se freían pa comer con papas o revueltas con gofio"*. El *"payo chico"* y la tripa gorda acostumbraban a botarse. En ocasiones, la tripa fina, o porción de ella, tras limpiarla convenientemente, se usaba para contener el relleno de las morcillas cuyo ingrediente principal lo constituía la sangre, recogida en el mismo momento de la matazón; fue una vianda dulce y apetitosa, propia de momentos festivos como los que envolvían la época de las Pascuas. Hasta la vejiga del cochino tenía utilidad por parte de los más pequeños: *"muchachospa hacer una pelota; los chicos, ay, dame la vejiga"*.

La carne de cabra y la de cabrito, cuando había posibilidad, solía estar presente en las principales celebraciones, tales como en la cena de la

⁶⁸ Información oral de don Domingo Callero Bonilla, 78 años. El Tablero-Tajaste, VIII-2003.

⁶⁹ Información oral de doña María Déniz Pérez, 91 años. La Veguera, VIII-2003.

Nochebuena: *"era la fiesta principal de mi casa"*, festejada de la mejor manera posible: *"como mi padre no tenía viña, siempre compraba una calabaza de vino (4 litros) pa brindar a los allegados"*. Si no era factible contar con uno o dos cabritos criados en el propio sitio doméstico, entonces se buscaba otra solución: *"matábamos las gallinas, era lo que los pobres teníamos"*. Aunque siempre, eso sí, cada uno supo adaptarse a lo que se poseía: *"nosotros no estábamos buscando ni noche buena ni noche mala, comíamos lo que había, y en muchas era como la mía, hoy comen el lunes igual que el domingo"*. El cuarto de cabra y los cabritos se asaban en hornos existentes en las casas, construcciones prácticas y elementales hechas con piedra hornera que se iba a recoger entre Ortiz y Cardona, parajes de Tinajo. En ellos también se doraban los pasteles y el propio pan, redondo, al que abrían los muchachos, recién hecho, agregándole aceite y azúcar: *"tenía diez hijos; cuando amasaba, se comían el pan en dos días"*. Caldeaban o calentaban el interior del horno con aulagas secas, varas finas de viña, leñero...

Fue considerable el consumo de pescado seco o fresco (*"yo comí mucho pescao, por eso creo que he vivió tantos años"*), conseguido en el mar por los varones de la casa o comprado a quienes recorrían los pueblos proponiéndolo. Es un tema sugerente, merecedor de ser ampliado. Mujeres de La Graciosa venían vendiendo sardinas secas, metidas en sacos, a lomos de camello. Por dinero, higos picones...: *"mi madre siempre compraba por el tiempo de la uva"*. Se comían crudas. Ahora bien, cuando se tostaba, aprovechaban para calentarlas en el tiesto y le quitaban la cabeza, añadiéndoles, o no, mojo. Otras veces las sancochaban, les desprendían las cabezas (*"da un gusto malo"*), agregándoles un mojo que llevaba pimienta, ajos y *azafrán* (molido entre las manos), majándolo en un mortero, donde se echaba comino (*"si tenía"*), vinagre, aceite y un poco de agua: *"mi madre*

⁷⁰ El texto, así como los dos anteriores, fueron proporcionados por doña Petra Pérez Peña, 91 años. La Vegueta, VII-2003.

⁷¹ Información oral de doña Bibiana Guillen Rodríguez, 98 años. La Costa, VIII-2003.

⁷² Información oral de doña María Déniz Pérez, 91 años. La Vegueta, VIII-2003.



Horno en el exterior de la casa.

hacía cantidad y llenaba un frasco y lo hervía y cuando estaba fío le echaba a las sardinas", que se comían con papas o gofio, *"con lo que fuera"*⁷³.

En lo que concierne a otros productos del mar, las lapas, crudas, se traían para la casa y se asaban añadiéndoles un mojo verde. Como acaecía con los burgados, a veces, todas o una parte se escabechaban en el interior de una botella en la que se ponía vinagre y, algunos, unos dientes de ajo; era un modo de preservar: *"eso dura años"*; los burgados se guisaban, extrayendo la sustancia comestible con un alfiler, preparándolos también con arroz. Los erizos se comen crudos, con aguapata, abriéndolos, por la parte de la boca, con un machetito: se chupaban y comían con gofio amasado. Sancochados y en sopa aprovechaban los cangrejos. Los pulpos, guisados, aunque, también, llegaron a secarse: le quitaban la tinta y limpiaban la cabeza, colgados en una liña protegidos con un saco de rejillas (de los de cebollas) para evitar las defecaciones de las moscas.

La caza de aves, concretamente pardelas, fue otro recurso relacionado con el aprovechamiento del medio por parte del ser humano. Pardelas secas (*"pa mi gusto las cogían en Alegranza"*) se compraban, por dinero, a vendedores que —en dos cestos o en un saco sobre un burro— transitaban los pueblos; o las iban a cazar, en las proximidades del propio pueblo, algunos naturales del lugar para el consumo doméstico: *"yo llegué a ir a cazarlas al risco, de día, con hurón; íbamos a las casas, llevábamos un hurón y un perrito y el perrito sabía donde estaban"*⁷⁴. Se ponían en remojo y se freían: *"y uno mojaba gofio en la misma aceite que largaba la pardela"*. O se lavaban para asarlas, freirías *"o pa echarle a un potaje"*.

⁷³ La información se la debemos a doña Petra Pérez Peña, 91 años. La Vegueta, VIII-2003.

⁷⁴ Información oral de don Plácido Cabrera Perdomo, 72 años. Tajaste, VIII-2003.