

H A R Í A

EL GOFIO Y SUS INCIDENCIAS GENERALES

(Tema único)

Gregorio Barreto Viñoly
Cronista Oficial de Haría

El Municipio de Haría de Lanzarote, como todos los de Canarias, ha estado inmerso en la dependencia del GOFIO, como alimento básico o principal, para la población, y no ha habido otro en el entorno, que haya sido más básico o importante, aunque el pan, también haya sido un alimento de mucho peso o valor, pero de todas formas estuvo siempre por debajo del gofio en la conceptualización de alimento primario, en el territorio de Canarias, aunque en algunos lugares le haya pisado los talones.

Para la elaboración del gofio, nuestros antepasados tuvieron que formarse las estructuras básicas que le propiciaran este trabajo, y digamos que lo primero que hicieron fue el formarse unos molinos o molinillos caseros, mediante dos pequeñas piedras que sacaban del lajío del Malpais, y que moldeaban y labraban dejando unas estrías o rebajes, y que primero se hicieron con unas piedras más pequeñas y de forma manual, pero que este procedimiento luego se fue haciendo insuficiente, y entonces se fueron estableciendo las denominadas TAHONAS, que fueron situando algunas personas más pudientes, en un almacén o cuarto adecuado que formaban en sus propias casas, cuyas tahonas tenían una base de madera de tea, donde se fundaban dos piedras labradas, una debajo y otra encima, que iban triturando el grano, mediante el movimiento giratorio de un camello normalmente, aunque a veces se llevaban a montar con la fuerza de un burro, cuyos animales giraban muy seguido casi sobre sí mismos, con los ojos tapados para que no se volvieran tontos, con una tolba para ir echando el grano, con una escalerita y con unas vigas a nivel del techo, muy gruesas y fuertes para que fueran capaces de sostener el peso de las piedras cuando se les manipulaba o daba vuelta, porque había que irlas labrando de vez en cuando por una persona experta, para mantenerlas en un estado de propiciar una buena molturación, con las estrías bien formadas mediante empleo de las picaretas debidamente afiladas.

En el pueblo de Máguez, fue donde más se prodigaron las Tahonas, y en los pueblos de Haría y Mala, también hubo algunas pocas unidades de tahonas, pero del resto de los pueblos, no existen antecedentes de su existencia.

Pero hay que tener en cuenta que, según versiones muy antiguas, el gofio viene de muy viejo, y ya se las ingeniaban los guanches para prepararse su gofio, que molturarían por medios insospechados ahora, pero que se sabe que el gofio más antiguo que se utilizó, era en base al grano de la cebada, pues entonces no se conocía el millo en estas latitudes, ya que vino de América después de la conquista.

Pero los medios en que hacían o se valían para hacer el gofio, se fueron anticuando o poniendo viejos y fueron sustituidos paulatinamente por otros medios que resultaban más modernos y efectivos.

Podemos decir que desde principios del siglo XIX, ya los antiguos se inventaron el aprovechar la energía del viento, y así se establecieron los denominados MOLINOS DE VIENTO, que también tenían una versión de Molinas de Viento, y estos molinos se instalaban en las zonas que eran consideradas más ventosas, o mejor que corría más el viento, siendo una zona muy destacada el llamado FILO DE LA MONTAÑA DE LA ATALAYA, que formaba frontera entre Máguez y Haría, y donde se llegaban a librar batallas e insultos de un pueblo contra el otro, y donde

hubo varios molinos de viento, y de donde parten dos vertientes, una muy popular hacia el pueblo de Máguez, que se ha denominado “Callejón del Molino”, y desde allí mismo, sale otra vertiente de camino que se iba y va hacia el centro del pueblo de Haría, y se denomina Calle del Molino.

Parece que en el filo de la Atalaya, donde estaban los molinos de viento, los insultos de los niños y jóvenes, unos de un lado y los otros del otro, parece que se tiraban piedras y se inventaron hasta unas coplas, y que tenían esta letra, favorable a Máguez, pero habrían otras más favorables a Haría:

Los de Haría tienen un huerto
Los de Máguez cagan dentro
Y los de Haría se lo comen
como gofio revuelto.

Una de las zonas más peculiares o características para la instalación de Molinos de Viento, que utilizaron nuestros antepasados, fueron la indicada del FILO DE LA ATALAYA, con vertientes hacia Haría y hacia Máguez, no habiendo conocimiento de los primeros que se instalaron allí, y sólo se tienen referencias de principios del siglo XX, donde se sabe que estaban instalados DON ANTONIO PERDOMO ROSA, que fue conocido popularmente y cariñosamente por Perra Chica, y al mismo tiempo a principios del mismo siglo XX, también se instaló allí con otro molino de viento, el vecino DON MANUEL RODRÍGUEZ LUZARDO, el cual no tuvo hijos varones y sólo tenía cuatro hijas que le ayudaran a su trabajo de molinero, y llegaron a conocerse estas hijas, por su labor en el molino, por “las molineras”.

Pero también hubo en Haría otra zona propia para instalar molinos de viento, y que incluso actualmente es conocida por el nombre de “Los Molinos”, siendo una zona ubicada por detrás del cuartel de la Guardia Civil, hoy de la Policía Local, de que se dice que era y que es la madre del Viento, por el constante viento reinante en la zona.

En esta zona, sin que se conozcan referentes muy antiguos, se sabe que allí tuvo un molino de viento, el mismo Don Antonio Perdomo Rosa, que llegó a funcionar hasta los años de 1930, y también tuvo otro, Don José María González Betancor, y también su hijo Don Rafael González Delgado, que fue conocido éste, por “Rafael El Cubano”. Todavía se ven algunos referentes de que allí hubo Molinos de Viento”.

También tuvo molina de viento en esta misma zona de Los Molinos, Don Laurencio Averó Leal, que además había trabajado anteriormente a sueldo, como molinero con otros propietarios.

Pero otra zona que también sirvió eminentemente de ubicación de Molinos de Viento, fue la inmediata a los Jables de la zona de Mala, donde hubo a un tiempo dos molinos regentados por personas de Mala, como fueron Don Francisco Cabrera Betancor y Don Leandro de León Clavijo, y habiendo dos bloques de zonas de jables, a uno se le decía el Jable del Molino, por motivo de estos molinos.

Las Autoridades oficiales, que son las responsables de velar por la subsistencia de nuestros valores patrimoniales, no se preocuparon en su momento, por la supervivencia de los Molinos, y uno estuvo colgado a caerse o desprenderse de su base, muchos años, hasta los años de 1970 y nadie se preocupó de ello y se perdió.

Pero digamos que junto con la zona de Mala, también se hallaba la zona de Guatiza, que también tuvo algunos molinos de viento, y aún queda una muestra sobre el Jardín de Cactus, que llevaba una familia Espino, siendo molinero Don Juan Espino Fernández.

Aún se recuerda por algunos mayores, cuando ellos mismos llegaron a tener que ir hasta Mala y hasta a Guatiza incluso, buscando un molino donde moler su grano, porque en Haría no funcionaban las molinas de fuego porque no tenían combustible, y algunos clientes escapaban aportando una botella de petróleo que tenían en su casa, y ya con eso solían salir del paso.

Estos viajes llevando el costal en el burro hasta Mala, traían algunas anécdotas, y es que esto se solía hacer por la noche, y se dio el caso de pasar alguien con su burro junto al cementerio, rumbo a Mala o puede que Guatiza, y sintieron ruido dentro del cementerio a las doce de la noche, o más tarde, que les alarmaba, y al día siguiente se enteraron de que había estado un señor haciendo un panteón familiar en el cementerio, y ello provocaba este ruido.

A principios del siglo XX se establecieron en el pueblo de Haría, unas molinas que funcionaban a base de carburantes provenientes de productos petrolíferos, a las cuales se les denominaba “MOLINAS DE FUEGO”, siendo el primero que fundó una en la Calle Fajardo, concretamente por el Naciente de la Iglesia, fue Don FRANCISCO TORRES UMPIÉRREZ, el cual falleció el 14-02-1918, que había nacido en 11-01-1857, poniendo además una tienda cercana en una línea de sus propiedades urbanas.

Fueron continuadores de la Molina de Don Francisco Torres Umpiérrez, varios vecinos del Municipio, pero citemos a Don Augusto González Caraballo, que fue una persona que hizo un buen trabajo y atendía con celo a los clientes y fue bien apreciado, y trabajó en vida de Don Francisco Torres, siendo el mismo, suegro de Don Mariano Fernández Camejo.

Luego estuvo muchísimos años Don Fernando Betancor Martín, pero fue una persona de pocos recursos económicos, y a principio de los años de 1960, llegó a un acuerdo con Don Juan Pablo de León Guerra, y éste se hizo cargo de su mantenimiento y funcionamiento y la colocó en su propiedad en la Calle XIII de Septiembre, llegando a ponerle un motor nuevo, quedando instalada en dicho lugar, hasta que dejó de funcionar por inactividad, ante la escasa demanda de molturación.

Por el año de 1915 aproximadamente, Don ANTONIO PERDOMO ROSA, estableció en la Calle de Faja, una Molina de Fuego, pero la misma no dio muy buen resultado, porque los clientes decían que el gofio sacaba algo de gusto a petróleo, y fracasó, pero todavía se ven referencias de su instalación en la ubicación de Calle Faja.

Luego en los años de 1924 aproximadamente, cuando DON GABINO HERNÁNDEZ CRUZ, hacía poco que había regresado de la isla de Cuba, llevó a cabo la instalación de una Molina de Fuego, en la Calle de La Tegala, que dio muy buen resultado, con mucha clientela y buen gofio, pero como tenía un motor sobrado, acopló una Dinamo y toda la instalación adecuada para dar luz en la modalidad de corriente continua al pueblo de Haría, y estuvo funcionando esta iniciativa muchísimos años, hasta principio de los años de 1960, teniendo dos empleados fijos, como fueron Don Silvestre Hernández Núñez, y Don Sebastián Dorta Rivera.

Esta molina se mantuvo en su integridad, aunque inactiva, por falta de trabajo, y se conserva en aceptable estado.

La Molina de Don Francisco Torres Umpiérrez, al morir el titular en el año de 1918, luego fue pasando a otros molineros, y así, entre otros, estuvo Don Augusto González, y luego estuvo a cargo de ella, Don Fernando Betancor Martín, y tuvo bastante aceptación, pero sufrió un incendio concretamente el día 26 de Marzo de 1947, a las 12,30 horas, de una forma aparatosa, cuyo humo se veía desde Máguez, y recuerdo que entonces yo venía siempre a moler a esta Molina, y resulta que

entonces yo estaba incluso en la Escuela de Máguez, y lo recuerdo bien, afectando las llamas al comercio de Don Emilio Rodríguez Pacheco, que estaba situada colindante, en la Calle Fajardo.

Además de las molinas de fuego que estaban instaladas en el pueblo de Haría, también fue ubicada otra en el pueblo de Máguez, por el activo industrial de entonces Don Ventura Acuña Quintero, por el año de 1945 aproximadamente, de que recuerdo los movimientos de su construcción, la cual llevó a cabo el albañil Don Pedro Lasso Méndez, en colaboración con Don Ventura Acuña Quintero, con ubicación en la confluencia de la Calle Las Casillas con la de Cuatro Esquinas, de cuya molina fue el primer molinero, un chico que era familiar de Don Ventura, llamado José Medina Acuña, que fuera conocido por “José el Molinero”, y que se casara en Máguez.

Luego se sucedieron varios molineros, trabajando en ella, y así estuvo hasta un hijo del industrial, Don Orencio Acuña González, pero ya de forma fija a sueldo, estuvieron Don Segundo Betancor Lorenzo, pero también Don Calixto Betancor Quesada, que al tiempo fuera mecánico, todos los cuales luego emigraron a Venezuela en los años de 1950, regresando Don Calixto Bertancor Quesada, que se hizo cargo de nuevo de la Molina, pero además estuvo Gregorio Figuera Mesa por varias veces, que alternaba su trabajo con las salinas de Punta Mujeres, de que era salinero al tiempo.

Pero resulta que en los mismos años de 1940, a finales, se produjo otra iniciativa de creación de otra molina, en el año de 1948, porque entonces el pueblo de Máguez estaba muy poblado, y la gente, casi toda agricultora, comía bastante y el alimento básico era, como se ha dicho, el GOFIO, y así se unieron el comerciante Don Celestino Doreste Acosta, que estaba en su apogeo, el Secretario del Ayuntamiento de Haría, Don Heraclio Oliva Ramírez, y el Funcionario de Correos Don Cristín Feo Barreto, que al tiempo se situaron en un Almacén del padre de éste en Máguez, donde antes se hacían bailes, en la confluencia de las Calles de Las Casillas y de Luis Morote.

Esta Molina tuvo de molinero a Don Eugenio Hernández Núñez, que era de Haría y conocía el manejo de las Molinas de fuego por la experiencia observada desde la Molina de su tío Don Gabino Hernández Cruz en dicho pueblo.

Podemos destacar algunas personas importantes en el movimiento del GOFIO, en el Municipio de Haría, y nombremos a Don Francisco Torres Umpiérrez, por ser el primero en la instalación de las Molinas de Fuego, pero también destaquemos a Don Antonio Perdomo Rosa, porque fue un gran impulsor de los molinos, y habiendo empezado con molinos de viento, se adentró en una Molina de Fuego para luego terminar con molinos de viento, y ello en distintas ubicaciones. Por si fuera poco, este hombre fue el más importante de Haría en el negocio o manipulación del producto de las palmas o palmeras, adquiriendo fama por ello.

También hay que destacar a Don Gabino Hernández Cruz, por su derivación hacia el suministro de energía eléctrica en versión de corriente continua, desde la Molina de fuego, por contar con un motor fuerte, funcionando esta derivación hasta los años de 1964-1965.

Pero en general hay que destacarlos a todos, porque todos los molineros hicieron lo que pudieron, y así recuerdo de Don Fernando Betancor Martín, con su molina quemada, que se quedó sin medios económicos suficientes para afrontar las obligaciones para un buen funcionamiento de Molina de Fuego.

MODALIDADES VARIAS EN LA ELABORACIÓN DEL GOFIO:

El grano que más se ha valorado para hacer gofio, ha sido el millo, pero a veces escaseaba, por malas cosechas o por agotarse las existencias, y en los años de 1940, venían remesas de millo paletudo de Argentina, mandadas al General Franco, por Don Juan Domingo de Perón y su esposa Evita, que se repartía por cartilla.

Pero recordemos que de los antecedentes muy antiguos aparece como que el gofio se hacía de cebada, en tiempos de los guanches, y es que no se conocía el millo, y ellos se las arreglaban para tritarlo o rolarlo, y la verdad es que ha sido considerado de inferior calidad, pero es lo que había, y luego se hicieron gofios de otros muchos granos, y así se hizo de trigo, de garbanzos, de arbejas y hasta de habas, pero cuando se utilizaba el garbanzo, lo era por mucha necesidad, porque era el grano más caro.

Los granos se tostaban en un tiesto, que era un cuarto de bidón con el fondo, con arenilla blanca normalmente para que no se quemara, y a revolver con la escobilla, tostador o remenejero, hasta que se pusiera a punto, y luego se ponía en el denominado Costal del Gofio y así se llevaba en burro hasta la tahona, molino de viento o molina de Fuego y a esperar la cola, que a veces se formaban buenas colas por la afición al gofio como alimento de primera necesidad.

En las distintas islas se han elaborado los tipos de gofio que les han sido más de costumbre. Hay lugares en que se le pone un poco de sal, como en partes de Tenerife y otros lugares, y en otros no se le pone nada, y en Lanzarote no ha sido costumbre ponerle nada de nada al gofio, y ha tenido un gusto normal, no salobre y no desabrido, sino en su punto natural.

Se ha concluido a niveles de investigación, que el Gofio, así como también el Pan, tienen un índice alto de hidratos de carbono, y parece que por eso hay tanto nivel de diabéticos en la región canaria, que parece es muy superior al de otras regiones españolas.

REFERENTES VARIOS SOBRE EL GOFIO Y SU MOLTURACIÓN:

Hay una zona en el Malpaís, en la base Sureste de la Montaña de La Corona, a la que se le ha llamado y se le llama “Los Molinos”, y la verdad es que nunca se ha visto por allí ningún referente de que hubieran habido Molinos de Viento, y lo que pudiera ser es que esa zona fuera identificada como más propicia para sacar piedras grandes en forma de lajas, que pudieran modelarse y convertirse en “Lajas de Molino”, o “Piedras de Molino”, propia para sacar lajas grandes, en un espacio de “lajío”.

También, en el pueblo de Punta Mujeres, hay una calle nominada “Calle Molino”, pero parece que ello fuera por la ubicación de molinos de agua para las salinas que hubo en dicho lugar en la década de 1.940-1950.

En los años de 1960, a finales, se produjo un declive en el consumo de gofio, y por el contrario vino a tomar fuerza el pan, hasta el punto de que ya poca gente comía gofio, y por el contrario se fueron creando e instalando y reinstalando panaderías en toda la geografía insular, y del Municipio de Haría, hasta el punto de que en los años de 1970, ya se comía muy poco gofio y fue decayendo paulatinamente, y empezaron a cerrar las molinas de fuego y Haría se quedó pronto sin ninguna, y ya la muy poca gente que quería gofio, tenía que ir hasta la molina de San Bartolomé, por que era la única que fue quedando, regentada por Esteban Gil, un hijo de Don José María Gil,

que estaba en la Agrupación Folclórica Guadarfía, y ya no existe ninguna otra en el entorno de la isla de Lanzarote, y empezaron a empaquetar el gofio por kilos y medios kilos, para vender en las tiendas, y así sigue, pero es muy poco el consumo que existe actualmente.

Uno de los pasos o caminos importantes, que fueron muy populares para ir al molino a hacer gofio, fue el denominado Callejón del Molino, que, partiendo de Máguez, conduce por la zona de la Carretera y la Atalaya, hasta el filo de la Montaña de la Atalaya en límite con la caída hacia Haría, pero también lo fue el denominado Camino y luego Calle del Molino, que se adentraba y adentra en el pueblo de Haría, a donde ascendían los interesados de este pueblo, pero también fue popular en su tiempo la ida a la zona de Los Molinos, por debajo de la Cuesta del Pozo.

Pero no menos interesante fue el camino que conducía desde Haría, por la Vista del Valle, orillando el cementerio, para acceder a Mala, utilizando el Camino y Cuesta de Trujillo.

También hay un camino en Máguez, que conduce a la zona de Los Molinos en Malpaís, y que se llama “Camino de los Molinos”.

También hay una Calle de Punta Mujeres, que lleva el nombre de Calle del Molino, como se dice antes, pero parece se basa en molinos de agua de las Salinas del indicado pueblo.

Después que fueron desapareciendo o cerrando las tahonas y los molinos de viento, fueron quedando muchos restos que al fin se convirtieron en efectos decorativos, y así se consideraban y valoraban, pues las vigas tan gordas de que constaban las tahonas y las vigas de sus techos y de sostenimiento, fueron convertidas en unos buenos tablones o vigas decorativas, sacadas desde una variedad de madera de tea, de primera calidad, pero también fueron aprovechadas para otras decoraciones, como también fueron muy bien consideradas las piedras de molino que se sacaban de las tahonas y molinos de viento, pues en casos se aprovechaba su gran peso, en pisadas de uvas y otras diversas aplicaciones de la vida cotidiana. Pero también fueron sacados restos o referentes de molinas o molinos de viento que se fueron quedando en desuso, que se fueron aprovechando o vendiendo.

Había tanta demanda de gofio, que hasta se creó una molina de fuego en La Graciosa, siendo su propietario Don Simeón de Páiz Villalba y luego de Don José Toledo González, que más tarde pasara a su hijo Marcial Luis Toledo González.

Antes se plantaba mucho millo y con entusiasmo, como segunda cosecha sobre papas, y hasta a veces, de arbejas, con el interés de hacer gofio.

Pero se buscaba la manera de buscar los medios para hacer gofio, que se utilizaba para ello hasta una hierba pequeña que le llamaban “El Cosco”.

Antes se gastaba el gofio de muy distintos modos, y así se utilizaba en ralas de vino, de temprano, en la leche, en tazas de agua, en gofio revuelto, en gofio escaldado, gofio escofado, en forma de gofio amasado, con los puños de gofio, como pella de gofio, en forma de gofio en polvo, y a veces mezclando con higos de higuera y de penca, mojando en manteca en la sartén, mezclándolo con un poco de aceite y de queso, en forma de pella de gofio. Pero era algo peculiar el amasado de gofio en el zurrón.

También se utilizaba mucho cuando se iba al campo, que normalmente se hacía el almuerzo en la finca, mezclando con vieja, jarea, pejines, queso, higos pasados, y en otras formas.

Se hacían parroteras o perroteras por la mañana, en forma de taza de agua de pasote, de leche mas bien aguada, y hasta de sueros.

También se solía poner un poco de gofio sobre los platos de potaje de lentejas, o igualmente de otros potajes, mas bien para espesar un poco si estaba aguado.

Hay que considerar que el sabor del gofio en su estado puro o sólo, no es nada sabroso, y mas bien es ruin, y a veces costaba pasarlo, y por eso se utilizaba mucho la palabra conduto, y es que se le decía conduto a los alimentos más sabrosos, como el queso, los pescados, la carne, la fruta pasada, la fruta fresca, los productos del cochino, y algunos otros, y ello con el fin de ir engañando al gofio y echarlo para abajo.

Algunas personas aprovechaban el millo para gastarlo de otra manera, y vaya que a veces lo tostaban un poco, a veces se hacían flores, y otras veces se utilizaba mezclado con garbanzos, para chascar y que utilizaban en idas a Arrecife u otras.

Había varias formas o calibres para hacer el gofio, y había veces que se hacía muy finito, pero había otras formas en que se hacía muy grueso, hasta el punto de que a veces parecía rolón, que es millo triturado para animales, que es como se haría más antiguamente.

La forma de preparar el gofio amasado, se hacía de dos formas, y normalmente se hacía con las manos, con un poco de agua, en una palangana, y también antes se hacía mediante el uso del zurrón, que se sobaba muy bien por las personas expertas.

Cuando se iba a moler el gofio a Mala, por ser lejos, a veces se pasaban desesperos si se iba el viento, pues había que esperar y muchas veces por la noche, hasta que hubiera siquiera un poco de viento.

A veces, cuando se iba al molino con el costal sobre el lomo de un burro, si éste era macho, ocasionaba algunos problemas, pues el burro se solía echar a correr y desorientaba al dueño, y más, que a veces iba un muchacho a cargo del burro.

Las piedras de molino, había que repararlas de vez en cuando, o picarlas, porque se desgastaban y ponían lisas y había que ponerlas más carraspietas, para que trituraran mejor el grano, y para eso había que repasar estas piedras mediante unas debidas picaretas para picarlas o labrarlas, y era un trabajo que había que saber hacerlo.

A nivel de salud, se sabe que el gofio contiene muchos hidratos de carbono, y ello perjudica a las personas que tenían diabetes, o los provocaba si no la tenían.

El gofio, una vez ya se vende en bolsitas, se envía fuera, hasta la Península y hasta al extranjero.

Como se ha dicho, se hacía hasta de habas, e incluso de chícharos, pero también de garbanzos, aunque éste era un grano muy caro, pues se costeaba a 10 pesetas el kilo en los años de 1940, y eso era mucho lujo para hacer gofio.

Había un señor de Mala, Don José Castro Gil, que habiendo estado trabajando de molinero a sueldo con otros dueños de molinos, decidió un día poner un molino de viento por su cuenta y la puso en Guatiza, en una montaña a la izquierda.

Hay una referencia en Ye, a la denominación de un lugar como “La Tahonilla”, y no se sabe de donde procede este nombre.

El consumo del gofio se fue haciendo muy popular, hasta el punto de que llegó a consumirse hasta en el extranjero, como sudamérica y Europa y también la península, y por lo visto se está vendiendo aquí gofio venido de países sudamericanos.

En la zona de Los Molinos, por debajo de Cuesta del Pozo, llegó a haber al menos tres molinos de viento, llegando a tener Antonio Perdomo Rosa, dos molinos a un tiempo, siendo al menos uno, macho.

También en la zona del Filo de la Atalaya hubo a un tiempo a principios del siglo XX, tres molinos de viento, siendo uno de Antonio Perdomo Rosa, otro era de Manuel Rodríguez Luzardo, que fue casado con Catalina Perdomo Perdomo, no teniendo hijos varones, sino sólo cuatro mujeres, y otro fue uno de su hermano Don Félix Rodríguez Luzardo.

En todos los molinos y molinas, lo normal es que hubiera que hacer cola, porque el molinero tenía mucho trabajo, poniendo los costales sobre la tolba y graduando o calculando lo que tenía dar a cada cliente, ya que a veces se juntaban costales chicos.

Se da la circunstancia de que había personas que tenían más de un molino de viento, y una muestra es que Don Rafael Ramírez Hernández, que se relaciona con Don Francisco de Páiz Ramírez, y tuvo al menos dos en Haría, en el año de 1.879.

En la fecha del 30-05-1974, había en Haría en funcionamiento, solamente una que ya era propiedad de Don Juan Pablo de León Guerra, que venía de Don Ferrnando Betancor Martín, que falleció en 24-12-1982, la que tuvo durante unos cinco años, y que luego compró toda la maquinaria nueva, y que tenía en su casa en Calle 13 de Septiembre, y se dice de una de Don Gabino Hernández Cruz, que está fuera de funcionamiento y se dice de una de Don Ventura Acuña Quintero, en Máguez, fuera de servicio hacía unos 15 años, y un Molino de viento de Francisco Cabrera Betancor, igualmente fuera de servicio hacía unos 15 años.

También aparece una fábrica de piensos de Don Rafael Morín Perdomo, en el pueblo de Máguez, que estuvo funcionando 1 año, que ya llevaba 10 años inactiva.

Hubo otra molina de Fuego en Máguez, que empezó a funcionar en 1948, como se ha dicho antes, en un almacén de José María Feo, en confluencia de las Calles Las Casillas y Luis Morote, promovida por Don Celestino Doreste Acosta, Don Heraclio Oliva Ramírez, y Don Cristín Feo Barreto.

Don Laurencio Averó Leal estuvo de molinero con Antonio Perdomo Rosa, pero luego se situó por su cuenta en la zona de Los Molinos, nacido en 1878, casado con María González López en 1899.

Igualmente Don José María González Betancor, nacido en 1853, y que falleció en 1929, casado con Catalina Delgado Brito, padre de Rafael González Delgado en 1877, que le decían El Cubano, estuvo de molinero con Antonio Perdomo Rosa, y luego se situó por su cuenta en la zona de Los Molinos, por debajo de Cuesta del Pozo.

En cuanto a los molinos de viento de Mala, resulta que el que era propiedad de Don Francisco Cabrera Betancor, fue comprado por un señor de Mala, llamado Francisco Betancor Betancor, y luego éste lo vendió para un señor de Playa Honda y se lo llevaron para allá, pero el que

era propiedad de Don Leandro de León Clavijo, se fue cayendo en abandono total y se sabe que hay personas que cogieron algunos restos o referentes de este molino, que se perdió por desplome y total abandono.

Antes de que hubieran molinos en La Graciosa, las mujeres que venían a Haría y sus pueblos, a vender pescado, después de paso para La Graciosa, se llevaban algo de gofio de paso.

UBICACIÓN DE LAS TAHONAS Y REFERENCIAS PERSONALES:

En el Municipio de Haría son muchas las tahonas que hubo y digamos de paso, que la mayoría de ellas han estado ubicadas en el pueblo de Máguez, y menos en el pueblo de Haría, y pocas en Mala y resto del Municipio, y parece que estos pueblos vinieron atendidos por los molinos de viento entonces, pero así y todo, vamos a hacer unas referencias respecto de la ubicación de las mismas, hasta donde se sepa:

MÁGUEZ: Hubo una tahona en el pueblo de Máguez, en la Calle Las Cruces, Barrio de Las Montañetas, en confluencia con la Calle La Cancela, y parece que esta tahona fuera instalada en su casa, por DON MARCIAL RODRÍGUEZ, padre de las hermanas Rodríguez Ramírez, y que luego llevara Don JOSE LEONARDO PEREZ PERAZA, para luego pasar a Don Gregorio Barreto Betancor, que más tarde heredara Don Marcial Barreto Figueroa, que fue el último que la tuvo.

También en Máguez, hubo otra tahona importante, que fue la de Don VÍCTOR FEO PERAZA, que luego tuvieron sus hijos apellidados Feo Perdomo, ubicada en la Calle Cuatro Esquinas, orillando la Calle La Cancela, junto a casa de los herederos de Manuel Feo Perdomo. Los herederos se distribuyeron las maderas del techo y las piedras y todos sus elementos.

Otra fue una tahona que tuvo DON SALVADOR DE LEÓN PERDOMO, padre de los hermanos De León Peraza, en la Calle La Cancela, que estaba entera hasta los años de 1940.

También hubo otra de DON ANSELMO ACUÑA ROCHA, en la Calle Cuatro Esquinas, la cual se recuerda por la hermosura de sus gruesas vigas de tea. Le tocó a su hija Sinforosa Acuña Peraza, que vendió las gruesas vigas a muy buen precio.

Hubo también otra tahona, ubicada en el Barrio de Tahoyo, en casa de Don Francisco Viñoly López, que luego siguiera su hijo Pedro Viñoly Rodríguez, hasta el cierre por falta de actividad.

También hubo otra tahona en la casa de DON AMBROSIO RODRÍGUEZ PERDOMO (El Colorado), en Máguez, que venía desde su padre Rafael Rodríguez, con ubicación en la Calle Santa Bárbara, que luego fuera de sus herederos Manuel Rodríguez Figueroa y hermanos.

Hubo otra tahona en el Barrio de “El Tefío”, en el pueblo de Máguez, y parece que era de Don Marcos Figueroa Rodríguez. Seguramente venía de su padre Roque Figueroa Cuadro.

Otra tahona hubo en la Calle de Luis Morote, en la casa que fue de Don Martín Fernández Hernández, cuya casa luego fue de su nieto Pablo Peraza Fernández.

En la Calle de Atrás, en Máguez, también parece que hubo otra tahona, en la propiedad que luego fue de Juan-José Barreto Curbelo.

Parece que hubo otra tahona en la Calle de El Callejón, de Máguez, en confluencia con la Calle de Las Casillas, propiedad de Don Martín Pérez Rivera. En 29-12-1927, fue comprada la casa por él y Santiago Pérez Betancor, a mitad, y fue comprada a Doña Eugenia Cabrera Rocha, que seguramente ya no funcionaba.

Dentro del conglomerado de tahonas, digamos que también había alguna para burro, y esta calificación estaba una que tuvo Don Santiago Barreto Rodríguez, en la Calle de La Hoya, de Máguez.

HARÍA: En el pueblo de Haría, capital del Municipio, no existen referencias concretas que hubieran tahonas, y sólo se dice de que en la Calle de Ángel Guerra hubo una y puede que dos, de la propiedad de la familia de Don Francisco Perdomo Cabrera, que fue Alcalde en 1881, y una había enfrente de su casa, en esta calle, y dice que todavía hay restos de ella y de las piedras incluso. Parece que una de ellas estaba en la casa que luego habitara Don Rafael Lemes Hernández.

Se ve, de todas formas, que el pueblo de Haría estaba atendida satisfactoriamente con los molinos de viento.

MALA: Parece que en el pueblo de Mala, hubo al menos unas tres tahonas en Mala Arriba y Mala Abajo, con referencias inconcretas, pero que las hubo.

En el pueblo de Mala, hay referencias incompletas de unas tres tahonas, que molían sólo cuando no había viento, y el Médico Don Casimiro Robayna Betancor, dio información de que hubo tahonas en Mala Arriba y Mala Abajo, e incluso dice que recuerda de ver funcionando a alguna de ellas, y concreta que hubo una en la casa en que hoy vive Don Eloino Perdomo Placeres, en la zona de El Dice, otra frente de la Iglesia, en la casa de Salvador Clavijo Placeres, que vió funcionando, otra de Don Marcial Alpuin, casa que luego tuvo Rafael Betancor Fernández, y concreta de al menos una en Mala Abajo y dos en Mala Arriba.

OTRAS REFERENCIAS SOBRE MOLINAS DIVERSAS Y TAHONAS:

Parece que por los años de 1930, un señor de Tinajo, llamado Ernesto Cabrera Romero, recordaba en 1985, que fueron llevados desde Haría unos artilugios para Tinajo, integrantes de una tahona y que todavía quedaba algún resto de estos elementos.

En el lugar de Los Molinos, detrás del cuartel de la Guardia Civil, por debajo de Cuesta del Pozo, hubo a un tiempo tres molinos de viento, uno de ellos era de Antonio Perdomo Rosa, otro de José María González Betancor, padre de Rafael González Delgado, que le decían el Cubano, y otro era de Laurencio Avero Leal. Parece que estos molinos llegaron a funcionar alguno de ellos, hasta los años de 1.940.

Parece que en el pueblo de Guatiza hay referencias de al menos dos tahonas, cercano a casa de Don Manuel Betancor.

Me dijo Don Antonio Matías Perdomo Tejera, que vivía cerca de las molinas de fuego de Máguez, que el Sr. Don Augusto González Caraballo, cuando estuvo a cargo de la molina, trajo un motor de Bélgica, que parece era muy bueno, un primor decían, y se enteró de ello el Patrón del Barco La Evelia, y luego lo fue del Bartola, y dice que vino a Haría y le dijo al Sr. Augusto que si quería que le mirara el motor, y dice que le dijo que sí y le puso la manivela y lo adelantó tres

puntos, y dice que el motor quedó funcionando como un reguilete, muy bien, y eso parece que en los años de 1930.

Parece que las tahonas fueron instaladas en sus casas, por personas más pudientes, y el objetivo era abastecerse de las necesidades del gofio, para su familia, y también se atendían necesidades de algunos parientes, vecinos y amigos.

Aunque no fuera uniforme o regular en el entorno, la verdad es que se considera que las tahonas que hubo en el Municipio de Haría, dejaron de funcionar por regla general en los años de 1920, aunque unas algo antes, y otras algo después.

Hay que tener en cuenta que también hubo molinos de viento en los años de 1930 a 1960, en algunas salinas del Municipio de Haría, como Órzola y Punta Mujeres, que tenían el objetivo de sacar agua salada para surtir los tajos y cocederos de ellas.

Hay que recordar que a veces se hacía una especie de gofio muy grueso, que se le decía rolón, o millo rolado, y que era más propio para alimentar animales de leche y de carne, y de él se solía hacer “frangollo”, en un caldero, que resultaba bueno, y también se hacía natilla de gofios finos con aditivos especiales.

También se hacían tafeñas o “chafeñas” de millo para sacar flores, llamadas flores de millo, mediante un tostado en tiesto especial, y también se hacían los denominados “Caldos de millo”, cuyos granos de millo, necesitaban ser ablandados para sacarle mejor el pezón y mejorar la cocción, y ello en “morteros” y “almirez”, con sus manos de mortero y manos de almirez.

Normalmente, el gofio, no se utilizaba ni se consideraba terminado, una vez sacado del molino, molina o tahona, y era sometido al “cernido” o cernido,, mediante los cedazos, que eran cribos muy finos, llamándose afrechos a lo que quedaba encima.

En los años de 1980, ya no habían funcionando ni tahonas, ni molinos, ni molinas, y sólo quedó funcionando en Lanzarote, una molina de fuego en San Bartolomé, de Don Esteban Gil Cejudo, folclorista de la Rondalla Guadarfía.

Don Augusto González Caraballo, que fuera molinero afamado en Haría, procedente de familia del pueblo, figuraba empadronado en el Padrón de 1917, ya como molinero, y también en el Padrón de 1930, en la Calle Ferrer de Haría, habiendo nacido el día 12-12-1885 y figuraba siempre de profesión molinero, siendo casado con Doña Paula Curbelo Díaz, nacida el 24-02-1884, con varios hijos. Era hija de este matrimonio, Doña Lucia González Curbelo, que casara con Don Mariano Fernández Camejo, que fuera panadero, en el año de 1930.

En el padrón de habitantes de 1912, no aparece empadronado y tampoco lo está ya en el año de 1940, que seguramente se fue para Las Palmas.

En el Municipio de Haría hubo varios movimientos con la finalidad de quitar de en medio todo lo viejo, y a eso llamaban limpieza de choque, sea lo que sea, y vaya que fueron llamados “Planes de choque”, y resulta que a principios de 1.990 hubo uno y el que suscribe se enteró de que estaban quitando los poquitos restos que quedaban de unos molinos de viento ubicados en la zona de Filo de la Atalaya, y entonces se interesó del Alcalde que dejara esos vestigios, que al fin eran históricos y que deberían ser respetados como restos arqueológicos, y se hizo caso, aunque ya se habían llevado en camiones, casi todo lo que había.

Respecto de las denominadas “queseras”, que quedan como una muestra de algo hecho por los guanches, pero que no se sabe ni el motivo ni el objetivo que tuvieron nuestros antiguos, aunque más se ha dicho que tenían el fin de adoración religiosa, pero hay otras referencias de que en estas queseras se hacía “gofio”, y no se sabe exactamente lo que es más verdad, y mirando que son

hechas en “lajíos” de piedra volcánica, muy bien labrada, pueden valer las dos especulaciones, y tenemos en Lanzarote una inmediata a Los Jameos del Agua, Otra inmediata al poblado de Zonzamas, al Poniente de la Carretera que viene de San Bartolomé, y parece que hay restos de otra en el pueblo de San Bartolomé, y puede que hayan más.

BIBLIOGRAFÍA:

Todos los referentes que figuran en este texto, han sido obtenidos del archivo particular de este Cronista Oficial.