

EL MARISQUEO EN LA PREHISTORIA DE GRAN CANARIA

CAROLINA BATISTA GALVÁN

INTRODUCCIÓN

Este proyecto partió de la intención de aportar nuevas perspectivas de análisis en la reconstrucción de un aspecto de la Prehistoria de Gran Canaria: la explotación de los recursos marinos. En concreto, se ha querido abordar el tema de la recolección de moluscos en el territorio insular, porque el ámbito costero, pese a ser una franja de terreno donde se observa una alta densidad de yacimientos arqueológicos, ha sido siempre un aspecto poco analizado de la economía de los antiguos pobladores de las Islas. Aunque existen publicaciones concernientes a este tema, aún falta por hacer un trabajo con el que profundizar en el conjunto de todas las actividades relacionadas directamente con el mar. Nuestra intención es abordar uno de los aspectos menos tratados de estas actividades, vinculado a las labores desarrolladas por los antiguos canarios durante la recolección de moluscos,

RESUMEN

El marisqueo es una actividad practicada desde épocas muy remotas hasta nuestros días. La presencia de abundantes restos de conchas en los yacimientos arqueológicos de las Islas Canarias así lo demuestra. Con este estudio se intenta profundizar en cuál era el papel que jugaba dentro de la sociedad isleña, antes y después de la llegada de los primeros pobladores europeos. Para ello se ha empezado por analizar el material recuperado en distintas excavaciones arqueológicas de la isla de Gran Canaria, para posteriormente resolver las dudas que surgen a través de un minucioso trabajo de campo. De esta manera, pretendemos descubrir cuál fue el significado económico, social e incluso simbólico de las conchas a lo largo de la Historia del Archipiélago, centrándonos sobre todo en los momentos previos a la Conquista.

ABSTRACT

The collection of shellfish is an activity practised from ancient times until nowadays. The presence of plenty of shellfish remains in the archaeological sites in the Canary Islands is to be considered as a proof of it. In this paper, an approach is made in order to analyse the role this fact played in the islander society, before and after the arrival of the first Europeans inhabitants. For this purpose, I have started to study the material collected in several archaeological excavations in Gran Canaria. In the second place, an exhaustive field study has allowed to solve up the doubts I have come across. In doing so, an attempt is made in order to reveal the economic, social, and even symbolic value of shellfish throughout the History of the Canaries, especially focusing on the years before the Spanish conquest.

cuyo fin no exclusivamente alimenticio está todavía por aclarar.

Para enfrentarnos a esta tarea, se decidió plantear varias líneas de investigación:

- 1) por un lado, era importante descubrir qué especies de invertebrados se podían localizar en una serie de yacimientos de la isla y comprobar estadísticamente la representatividad de cada una de ellas dentro del cómputo global;
- 2) también nos pareció de sumo interés la prospección del litoral para determinar con exactitud cuáles son -y cómo fueron en el pasado- las características físicas del medio;
- 3) del mismo modo, un apartado de nuestro estudio buscaba la mejor manera de documentar la práctica del marisqueo, a través de aquellas personas que hoy en día acuden a las costas para aprovechar estos recursos, ya que ha sido una constante a lo largo de la Historia del Archipiélago.

PROSPECCIONES POR EL LITORAL DE GRAN CANARIA

El origen volcánico del Archipiélago Canario confiere a las islas un relieve montañoso, más acentuado en las occidentales que en las orientales. Eso se refleja también en un tipo de costa muy abrupta, con grandes acantilados. Gran Canaria cuenta con zonas muy rocosas propicias para el marisqueo, pues es ahí donde se desarrollan la mayor parte de los moluscos que se consumen. La densidad de animales marinos aumenta en aquellos lugares donde hay marisco, es decir, prolongaciones de lava que se adentran en el mar. Aquí, se van alternando las franjas acantiladas con las plataformas rocosas y las playas. Pero no todas las playas son de arena exclusivamente. Con el paso del tiempo, el mar va erosionando la superficie rocosa hasta su desgajamiento en bloques. Éstos se van partiendo en fragmentos más pequeños, logrando crear una rasa. Además, la red hidrográfica de la isla ha creado múltiples barrancos portadores de materiales arrastrados a lo largo de su cauce, que en la desembocadura forman playas de cantos rodados traídos y llevados por el mar. Aquí viven poblaciones de lapas, burgaos, cangrejos y otras variedades de moluscos.

Con el fin de complementar el estudio de materiales arqueológicos que se iba a desarrollar más adelante, decidimos profundizar en cómo eran los diferentes ecosistemas de la Isla y en cuál de ellos había mayor o menor desarrollo de ciertos tipos de moluscos. Primeramente, detectamos una disminución importante de los recursos marinos, acentuada en los sitios de alta densidad demo-

gráfica. La cantidad de marisco de nuestras costas parece haber caído en picado a raíz del boom demográfico y turístico de la década de los 60. De hecho, todos los informantes coincidían en una cosa: «ya todo está quemado», lo cual es bastante cierto, pero no está totalmente perdido ni es insalvable. A pesar de este descenso, que pone en peligro la continuidad de algunas especies, como la *Patella ulyssiponensis* áspera, aún existen lugares de nuestra geografía ricamente poblados por invertebrados, gracias a su menor accesibilidad.

La cantidad de marisco de nuestras costas parece haber caído en picado a raíz del boom demográfico y turístico de la década de los 60

A partir de las especies representadas en los yacimientos, se ha creado una tabla básica de ordenación, atendiendo a los lugares que frecuentan.

Cuando hablamos de las rocas como hábitat, nos referimos a las plataformas rocosas, a los bloques y a las playas de cantos rodados, donde algunas veces existe un poco de arena o grava.

Se elaboró un mapa de la isla para valorar la disposición de los yacimientos costeros respecto a las condiciones geológicas que los rodea. En general, todo el territorio insular contiene superficies aptas para la fijación de invertebrados. Las que presentan una mayor potencialidad de recursos en el momento actual son las zonas norte y oeste -desde Mogán al Puerto de Las Nieves-, a causa de su menor accesibilidad y por la propia orografía. Salvando dichas franjas, contamos con profusos riscos y barrancos próximos a las localidades de asiento.

Visto el conjunto, se deduce que la elección no sólo se basaba en la explotación del medio, sino que por supuesto, se conjugaban dos factores: la vigilancia y el suministro de alimento. Había toda una red de atalayas conectadas visualmente entre sí. La situación de las estructuras de San Felipe facilita la defensa de un sector amplio, de varias decenas de kilómetros, al igual que otros tantos asentamientos del litoral. El ejemplo más notable lo tenemos en los núcleos de Telde: desde las montañas cercanas (M^a de Cuatro Puertas, M^a del Gallego, M^a de Jinámar) se avistan los poblados de las cotas más bajas, pero al mismo tiempo, éstos se otean entre sí. De este modo se establecen conexiones de una punta -Tufia- a otra -Gando-, surgiendo verdaderas hileras de puntos estratégicos que podrían trazarse. Si borrásemos de nuestra mente las construcciones modernas, podríamos lanzar otra línea de enlace entre La Guancha-El Agujero-Bocabarranco-La Furnia, o entre Tufia-Punta Matagatos-Punta de Gando-M^a de Vista Alegre-M^a Cercada-M^a de La Leña-M^a de Arinaga. Los mismos acantilados de La Isleta permiten ver un arco

de enormes dimensiones sobre la franja norte, justo enfrente de las Cuevas de los Canarios. Así podríamos seguir con muchos de los yacimientos.

Por otra parte, las prospecciones produjeron la aparición de nuevos hallazgos arqueológicos. En concreto, la documentación de varios concheros - al menos, cinco en La Isleta, uno en el Barranquillo de Las Canteras (Mogán) y otro en la Desembocadura del Barranco de Tirajana- además de la ubicación de unas estructuras de piedra en Gando, sin que aún podamos evaluar su ascendencia prehistórica. En este último lugar se encontró una cueva excavada en arenisca, pero no se observó ningún resto alrededor. Las estructuras sí tenían huesos de animales y alguna concha de *Patella* sp., aunque de escasa significación.

En el extremo occidental de la Playa de San Felipe, sobre un montículo situado cerca de la antigua finca, se descubrieron una estructuras rodeadas de cuantioso material prehistórico. Algunas han sido modificadas por los campistas para hacer de cortavientos, pero las que están más arriba parecen intactas.

Los concheros de La Isleta se localizan entre la Playa del Confital y La Hondura -en el interior de la zona militar-. No aparecen en las Cartas Arqueológicas, ya que sólo están bien documentadas las Cuevas de los Canarios, una cantera de molinos de mano y un taller lítico. Justo debajo del Morro del Pulpo, existe un conjunto considerable de restos malacológicos, formado fundamentalmente por lapas, burgaos y púrpuras. Cae siguiendo la pendiente, pero en la parte superior de dicho morro no se aprecian más vestigios de este tipo. Lo que sí se observó fue la existencia de una serie de oquedades naturales en la roca, a modo de pequeños abrigos.

Resulta atrevido, por el momento, establecer una cronología aproximada para estas aglomeraciones de conchas, pues el marisqueo se ha venido ejerciendo hasta la actualidad. Sin embargo, estamos en situación de decir que tal vez sean prehistóricos porque se ha detectado la presencia de la *Patella candei candei* en este y en otros dos concheros más de la franja prospectada: una especie desaparecida de nuestras costas, aunque se desconozca cuándo tuvo lugar su extinción.

Los demás están emplazados por Los Albarderos y Los Acanalados, siguiendo la inclinación de las montañas, a excepción de uno de los depósitos, que está situado en lo alto de este último lugar, a más de 25 m. de altura.

Cerca de las torretas que tiene UNELCO en la desembocadura del Barranco de Tirajana, se volvió a documentar un cúmulo importante de estos

| NOMBRE COMÚN | ESPECIE | HÁBITAT | ZONA |
|---------------------------------|------------------------------------|--------------------------|--|
| Lapas | <i>Patella candei candei</i> | roca, acantilado | intermareal |
| | <i>Patella elysiporenis aspera</i> | roca, acantilado | intermareal |
| | <i>Patella pipinata</i> | roca, acantilado | intermareal (zona superior) |
| | <i>Patella candei candei</i> | roca, acantilado | intermareal (zona superior) |
| Burgeo | <i>Obolus</i> sp. | roca, acantilado | intermareal |
| MEMBRIL COMÚN | | | |
| | <i>Ostrea</i> sp. | roca, acantilado | intermareal |
| | <i>Ostrea troppi</i> | roca, acantilado | intermareal |
| | <i>Lepidostrea</i> sp. | roca | intermareal |
| Lítico | <i>Paracerasus lioleus</i> | roca, acantilado | intermareal/infraitoral |
| | <i>Arcaea lioleus</i> | roca, acantilado | infraitoral |
| | <i>Diplommatina</i> sp. | roca, acantilado | infraitoral |
| Cangrejo | <i>Pagurus crenatus</i> (Juss.) | roca, acantilado | intermareal/infraitoral |
| | <i>Pagurus depressus</i> (Mason) | roca, acantilado | intermareal/infraitoral |
| | <i>Cancer pagurus</i> (Linn.) | roca, acantilado | terrestre hasta 7 m. supra/infra/intermareal |
| | <i>Narbia</i> sp. | roca | terrestre/intermareal |
| Ostra | <i>Spisula senegalensis</i> | roca, acantilado | intermareal/infraitoral |
| Ostra de mar | <i>Halysitida rostrata</i> | roca, arena | infraitoral |
| Purpura, púrpura, burgeo marino | <i>Thais haemastoma</i> | roca, acantilado | intermareal |
| Eligano | <i>Littorina</i> sp. | roca, acantilado | supraitoral |
| Migilón | <i>Purpura purpura</i> | roca, acantilado | intermareal |
| Purpura, púrpura | <i>Pellicipeda consociata</i> | roca, acantilado | intermareal |
| | <i>Colobocella senica senica</i> | roca | intermareal |
| Purpura | <i>Cyprina</i> sp. (Euspira, p. 4) | roca, arena | intermareal |
| | <i>Lima lutea</i> | roca, arena | infraitoral |
| Pasta | <i>Chamaea</i> sp. | agua profunda | intermareal |
| Almeja | <i>Perna</i> sp. | roca, arena | intermareal/infraitoral |
| | <i>Conus</i> sp. (pulcher, p. 4) | agua somera | intermareal |
| | <i>Conus galusca</i> | roca, arena | intermareal/infraitoral |
| Bardera | <i>Acanthocardia</i> | arena | infraitoral |
| | <i>(Buccellium) tiberidius</i> | | |
| Cama | <i>Loligo</i> sp. | | terrestre |
| | <i>Elio ilicellus</i> | | terrestre |
| Pulpo | <i>Octopus vulgaris</i> | roca | terrestre |
| Clam | <i>Margaritana aurora</i> | acantilado | intermareal |
| Caracol, caracol | <i>Chamaea tuffata</i> | roca, acantilado | supraitoral |
| | <i>Mitella fava</i> | roca | intermareal |
| | <i>Springytha</i> sp. | | natación libre |
| | <i>Linga adamsi</i> (Laciniidae) | arena (origénica) | infraitoral |
| | <i>Chelys</i> sp. | grava, fango-arena, roca | infraitoral, circalitoral, litoral |
| | <i>Margarita glabella</i> | | Mar adentro |

TABLA 1

restos, concretamente, en la parte alta de la zona supralitoral. Parecían mucho más recientes, a pesar del roce con la tierra, pero creemos que debe considerarse la posibilidad de estar ante otro conchero.

A lo largo del sendero que conduce desde el Barranquillo de Las Canteras (Mogán) a la Playa del Cerrillo o de Los Secos, topamos sin esperarlo con un solapón natural repleto de conchas. Había lapas y destacaba entre ellas alguna *Patella candei candei*. El hueco no alcanza el metro de profundidad, ni tampoco llega a los dos metros de alto. En una reducida explanada que hay delante y en el propio barranquillo, se amontonaba todo el material.

El estudio de campo se complementó con la información oral de pescadores, marisqueadores habituales, o los propios habitantes de los para-

jes visitados. La etnoarqueología ha servido, en este caso, para reconstruir la práctica de una actividad aún en uso.

EL TRABAJO ETNOGRÁFICO

La recolección marina es el resultado de un profundo conocimiento del medio, del comportamiento de los animales en su entorno, transmitido de una generación a otra y asentado en la observación. Sabemos cómo se ha desarrollado desde hace poco más de un siglo hasta la actualidad, gracias a las fuentes orales.

Venta e intercambio

Al contrario de lo que se pensaba, la venta de productos del mar no se ha limitado de forma exclusiva al pescado. El marisco también fue una fuente de recursos para algunas personas desde tiempos muy remotos. Contamos con una documentación de finales del siglo XIX, perteneciente al archivo del Ayuntamiento de Ingenio, que dispone en sesión plenaria los lugares adecuados para su venta (SÁNCHEZ, J., 1.987):

Sesión del 17 de enero de 1.869 [...] se tome el acuerdo de prohibir la venta de pescado fresco, bígaros y toda clase de mariscos, donde hasta la fecha se venía haciendo, junto al horno de Las Marianas, y se haga en adelante debajo del Puente.

Aparte de la venta en los núcleos densos de población, existía una manera de conseguir productos marinos, que era el sistema de regalo por regalo. Se trata claramente de un intercambio a medio camino entre la cordialidad y el interés. A ambos les interesaba aquello que tenía el otro para complementar la dieta, a pesar de que nunca se interpretaba como una transacción, sino un modo de obsequiarse entre amigos. La persona que tenía tierras llevaba parte de sus cosechas como regalo, mientras el pescador le correspondía con el fruto de su trabajo. Varios entrevistados reconocieron haberlo practicado o, en su defecto, los padres y los abuelos:

«Yo no le decía ni es tanto, ni nada, nos daba un poquito de gofio, de papas, de carne, de queso..., llevábamos brechas y traíamos la cesta llena otra vez, el pescado lo dejábamos todo allá».

El sistema de regalo por regalo es típico de sociedades con una economía de subsistencia, pero cuanto más se introduce el capitalismo en nuestra forma de vida, dando lugar a sociedades complejas, más van aumentando las necesidades cotidianas, condicionando tales costumbres por precisar de la moneda como valor de cambio en vez de productos alimenticios.

Era más frecuente hacerlo a cambio de pescado, pero no exclusivamente. Los pescadores también cogían moluscos por encargo, a cambio de determinados servicios prestados o alimentos

Las lunas, las mareas y la observación del medio

La práctica del marisqueo requiere de buen tiempo y mareas adecuadas, pues la principal zona a explotar es la intermareal, donde se acude mientras el mar va en retroceso. Los mejores momentos son cuando hay luna llena, es decir, la mayor amplitud de la bajamar. Durante el día se producen una pleamar y una bajamar, al igual que por la noche. Consiste en saber a qué horas tiene lugar cada una:

«Cuando va en fase de luna llena, si la luna está en peso arriba es marea llena, cuando se va tumbando pá tierra y se esconde, está vacía».

Esta es una muestra peculiar del conocimiento extraordinario que todos ellos tienen sobre la naturaleza por observación personal o saber heredado de sus antecesores. Del mismo modo, reconocen las épocas de cría de algunas especies o las mudas.

Técnicas

Los métodos de recolección dependen de la especie que se va a obtener. Suelen ser útiles sencillos, fabricados por los propios captores o bien instrumentos comunes de trabajo aprovechados para tal fin: desde las propias manos hasta el lapero, la «enreína», el anzuelo, la fija o la raspiera. Varía según la persona. Para coger cangrejos, hay quien usa las manos, el anzuelo o una «enreína» hecha de hilo. Así se pretende evitar el contacto con las pinzas del animal. Puede ser de día o de noche:

«Por la noche se sale con mechones pá coger cangrejos..., el mechón es el tubo ese con el gasoil y la mecha hecha de saco».

Cuando se les apunta con la luz, salen todos a su refugio y ese es el momento en que se echa sobre ellos la «enreína» o se agarran con las manos. Muchas veces se emplean como carnada en la pesca, sobre todo la jaca y la cangrejilla.

El lapero es imprescindible para despegar las lapas de las rocas. Consta de un mango de madera, al que se le inserta un filo metálico: sirve para las *Patella* sp. de sol y para las de fondo. Estas últimas precisan de un mínimo equipo de máscara y aletas de buceo. Descender a pulmón libre se ha convertido en una costumbre habitual tras la

sobreexplotación de la costa, pues un poco más abajo se encuentran las lapas de mayor tamaño. También lo hacen para atrapar choccos, a media marea.

La fija es un pincho alargado de metal con una de sus puntas afiladas. En el extremo se inserta un cangrejo para coger pulpos, o si no, se emplea el pulpo de carnada para atraer a las morenas. Con un pulpo se captura otro., y así se emplea el ingenio.

Hace unos años, cuando había abundancia de mejillones en Fuerteventura, iban con los barcos a los acantilados. Valiéndose de sachos -raspaeras- llenaban sacos enteros de estos moluscos. Sin embargo, ese método indiscriminado impedía valorar su estadio de crecimiento. Afortunadamente, gracias a las nuevas normas de protección, existe una selección exhaustiva de los que están más desarrollados. Sólo se admiten los procedimientos selectivos.

ESTUDIO DE LOS MATERIALES DE CASERONES, LOMO CASERONES Y LLANO DE LAS BRUJAS

Por el momento, sabemos algo sobre la representatividad de estos recursos marinos en la dieta de los antiguos canarios. Suponemos que la Malacofauna fue un recurso complementario en su dieta, aunque seguramente ocupó un lugar más destacado de lo que hasta ahora se pensaba. En épocas de carestía, la población se vio obligada a recurrir a todo aquello que estuviese más a mano. Las vicisitudes de la gente más humilde durante los años de la Guerra Civil y los momentos posteriores, reflejan la manera de sobrevivir en circunstancias extremas, muy aproximadas a las carencias de tiempos tan remotos. La máxima: «de la mar se come todo»; es un referente a considerar mientras procuramos recrear cómo fue la vida cotidiana del isleño antes de la Conquista. Sabiendo que no todo lo que sirve de alimento deja partes duras que pervivan cientos de años, se ha pretendido hacer una aproximación al tipo de especies recolectadas.

De entrada, se plantea una separación entre moluscos virtualmente comestibles y los que, en apariencia, no se cogieron con tal finalidad antes de la llegada europea a Canarias. Esta idea se basa en razones físicas de los propios invertebrados marinos.

Coinciden las especies señaladas con las preferencias actuales, pero a pesar de suponer que ha habido un retroceso, desconocemos la proporción de las mismas en la época prehistórica. Sólo se ha comprobado la desaparición de la *Patella candei candei* en Gran Canaria, debido a un exceso de las capturas.



Yacimiento del Llano de Las Brujas.

FIGURA 1

Los motivos que se argumentan tienen su justificación en el hábitat de cada animal y en los obstáculos naturales existentes para su recolección. *Charonia* sp., por ejemplo, vive a grandes profundidades y se recoge en las nasas de los pescadores o llega a la orilla empujada por el mar. Si aceptamos que los antiguos canarios no tenían medios técnicos suficientes para apresar este tipo de moluscos -embarcaciones estables, redes de gran tamaño, etc.-, con-

| COMESTIBLES | DATO ETNOGRÁFICO | APARENTEMENTE NO COMESTIBLES ANTES DE LA LLEGADA EUROPEA | DATO ETNOGRÁFICO |
|------------------------------|--|--|------------------|
| <i>Patella</i> sp. | se consume | <i>Charonia</i> sp. | valor decorativo |
| <i>Osilina</i> sp. | se consume | <i>Cosca galinica</i> | valor decorativo |
| <i>Gibbula</i> sp. | se consume | <i>Cosca</i> sp. | valor decorativo |
| <i>Thais haemastoma</i> | se consume, pero se es muy buscado | <i>Colobolita nativa striata</i> | valor decorativo |
| <i>Littorina</i> sp. | ya no se consume | <i>Cyprina</i> sp. | valor decorativo |
| <i>Pancontrata livida</i> | se consume | <i>Larva lutea</i> | valor decorativo |
| <i>Arbacia lixula</i> | se consume | <i>Murex fusca</i> | coleccionismo |
| <i>Erythra viridula</i> | se usa como carnada | <i>Caudofoveata viverrina</i> | coleccionismo |
| <i>Placenta depressa</i> | se consume | <i>Linga adaxoni</i> | coleccionismo |
| <i>Gastrea gastrea</i> | se consume, pero se es muy buscado | <i>Acanthocardia (Pectardium) tuberculata</i> | coleccionismo |
| <i>Xantho</i> sp. | se usa como carnada | <i>Chamaea</i> sp. | coleccionismo |
| <i>Spondylus elongatus</i> | se consume, pero ya no se busca | <i>Margarita glabella</i> | coleccionismo |
| <i>Nalotia coccinea</i> | se consume, pero ya no se busca | <i>Spiriglyphus</i> sp. | coleccionismo |
| <i>Perna perna</i> | se consume | | |
| <i>Pallidula canariensis</i> | se consume | | |
| <i>Megabalanus eximius</i> | se consume | | |
| COMESTIBLES | DATO ETNOGRÁFICO | APARENTEMENTE NO COMESTIBLES ANTES DE LA LLEGADA EUROPEA | DATO ETNOGRÁFICO |
| <i>Perna</i> sp. | se consume, pero se es muy buscado por su carne como por fines decorativos | | |
| <i>Loligo</i> sp. | se consume | | |
| <i>Illex illecebrosus</i> | se consume | | |
| <i>Maja spinata</i> | se consume | | |
| <i>Decapoda vulgaris</i> | se consume | | |

TABLA 2

FIGURA 2



Patella Candeii Crenata.

cluiremos en que no es posible su recolección directa; de igual manera, todas las ubicadas a partir de la franja infralitoral. Otras, como *Columbella rustica striata*, tal vez se utilizaron en la elaboración de caldos, pero parece poco probable por su tamaño, la forma estrecha de la boca y su condición constante de refugio para los cangrejos ermitaños. El estudio etnográfico advierte sobre esta probabilidad.

Los ostrones viven aferrados a las rocas por una de sus valvas, a más de 10 metros de profundidad, no obstante, es aconsejable no descartar la posibilidad de que fuesen pescados a pulmón libre. Quien se defiende bien en el mar puede conseguir centollos, pulpos, chocos, etc., pero sin gafas ni equipo alguno de submarinismo, lo cuál indica una gran destreza en la natación.

En este estudio contábamos con los vestigios de tres sitios arqueológicos, bastante representativos: Caserones, Lomo Caserones y Llano de las Brujas, pertenecientes a dos áreas distintas de Gran Canaria. Los primeros están ubicados en la Desembocadura del Barranco de La Aldea, mientras que el último se encuentra junto a la GC-1, a la altura de Jinámar. Los contextos también son diferentes, puesto que en el Lomo de Los Caserones se excavó una estructura funeraria -túmulo- y en los demás, construcciones de carácter doméstico.

FIGURA 3



Columbella Rustica Striata.

Gran Canaria, en el momento justo de la Conquista, gozaba de un sistema político y social muy complejo. Contaba con una economía excedentaria que establecía una división del trabajo y procuraba el mantenimiento de personas que no participaban de las actividades productivas (la nobleza, las maguas, niños, ancianos y enfermos)

En dichos yacimientos arqueológicos -Campañas de excavación: Caserones '98, Lomo Caserones '98, Caserones '99 y Llano de las Brujas '94- predominan numéricamente las especies comestibles sobre las no-comestibles: *Patella* sp., *Ossilinus* sp., *Thais haemastoma* y *Littorina* sp., entre todas ellas.

Algunas conchas son reutilizadas después de consumir las partes blandas. Aparecieron restos de lapas con desgaste o almagre, burgaos con líneas grabadas, conchas perforadas y con restos de combustión. En este aspecto, sólo podemos adelantar algunas hipótesis previas, orientadas a continuar investigando acerca de la transformación intencionada de las mismas. El desgaste podría obedecer al uso de los bordes dentados de las lapas como raspadores para alisar pieles, o a su función como cucharas (RODRÍGUEZ, A.C. y NAVARRO, J.F., 1.999). Las superficies almagradas hacen suponer que algunas se empleaban para contener sustancias de este tipo, con las cuales decorar vasijas o pequeños espacios.

Por otra parte, aún no se tiene una respuesta clara para explicar la presencia de los materiales calcinados, pues quizás obedeciera a una cuestión meramente fortuita. Sí cabe añadir que en otros contextos arqueológicos de Norteamérica se empieza a tratar el tema desde un punto de vista ceremonial (MAXWELL, D. 2.000). Los sobrantes de la comida y los útiles desgastados son incinerados de forma simbólica para dar lugar a una nueva etapa de la vida. Sin querer aferrarnos a esta teoría por lo pronto, queremos resaltar el hallazgo de carbones vegetales en el interior de unos pocos burgaos quemados del yacimiento del Llano de las Brujas. En concreto, tuvimos la fortuna de encontrar una semilla carbonizada de cebada. Están surgiendo nuevas investigaciones en esta misma línea en el ámbito de Canarias. Las recientes intervenciones en Buenavista del Norte (Tenerife) dan muestra de ello.

Respecto a las conchas perforadas y grabadas, se realizó un pequeño experimento con industria lítica del que se extrae, con ciertas reservas todavía, que dichos trabajos debieron hacerse con instrumentos de factura vítrea, es decir, obsidiana o similares. Los motivos diseñados serán objeto de futuras investigaciones, pues se cree que no son

los únicos, ni los primeros. Pensamos que los moluscos poseen un valor distinto al estrictamente nutritivo. Muchos pueblos del mundo les han conferido una significación simbólica. El comercio de conchas tuvo lugar desde tiempos inmemoriales, en especial las que provenían del Mar Rojo. En el Mediterráneo, en África y en el Próximo Oriente se recolectaban por su valor decorativo, monetario, espiritual o como atributo de prestigio social.

El Museo Canario tiene expuesta una diadema de cuero con espiras de *Conus* sp. cosidas a lo largo. Proviene de una momia de Guayadeque y tal vez sea un distintivo jerárquico dentro del grupo social. Las que aparecieron perforadas pendieron del cuello o de algún extremo de la vestimenta de los canarios. Su fin más que estético, podría ser simbólico, teniendo en cuenta tales antecedentes. La *Columbella rustica striata* con la espiral grabada en su parte más estrecha, muestra que debió contener un sentido propiciatorio o religioso para quien la portara.

Sin embargo, el caso de los burgaos parece diferente. En los cuatro, las marcas son simples líneas verticales o hechas en diagonal, que a veces van por pares -el del Llano de Las Brujas- y suman cantidades distintas. Aparecen de 2, de más de 6 -el incompleto-, de 8 y de 17 surcos. ¿Servirían para contar algo?. Todavía no podemos responder a esta pregunta, pero han aparecido en otras excavaciones arqueológicas efectuadas en la Isla (FONTUGNE, M. ET ALII, 1.998). Aparte, existen dos burgaos fabricados artesanalmente en barro cocido, cuyo origen se atribuye a los antiguos canarios.

Existen dudas razonables respecto a la *Thais* haemastoma, debido a su capacidad tintórea. Este animal segrega una sustancia violácea utilizada para teñir textiles, actualmente bastante desaprovechada, lo cual no supone un hándicap para que neguemos su uso en el pasado. Experimentamos con esta especie con el fin de ratificar su utilidad y comprobamos que se originaba un cambio de coloración desde el amarillo al violeta, debido al contacto con el aire de las sustancias que el animal encierra en el manto.

La media métrica del material de Caserones y Lomo Caserones '98 difiere bastante de la media de Caserones '99 y Llano de las Brujas '94. En la primera se trabajó sobre una vivienda ya excavada y sobre un contexto funerario, de modo que las conchas no superaron la talla pequeña-media. Caserones '99 demostró que no era una muestra representativa, pues tanto el testigo como los muros exteriores de la nueva casa presentaban restos mayores. El último yacimiento viene a corroborar, por el momento, que había una tendencia a recolectar invertebrados marinos de tamaño mediano-grande, aunque algunos burgaos sean pequeñísimos. Quizás es debido a la participación infantil en la práctica de esta actividad o, si consideramos las fuentes orales, para dar buen sabor a un caldo con el que luego se come gofio.



TABLA 1

En este sentido, la preparación y conservación de alimentos relatada por los informantes no debe distar mucho de la forma desarrollada en época prehistórica. Imaginamos que el sancochado, la salmuera o el secado al sol fueron costumbres ejercitadas desde entonces, ya que conocían el fuego, cocinaban en vasijas de cerámica, y tenían la sal que se deposita en los charcos. Destaca la combinación del marisco con el gofio, por ejemplo: las huevas de erizo acompañadas de «puños» de esta harina tostada, la elaboración de caldos con cualquier cosa de la mar que le de sabor, como las algas verdes adheridas a las piedras, los burgaos, los cangrejos, etc..., aprovechando el agua para escaldar el gofio. Resumiendo, estos datos hablan de la trascendencia de los recursos marinos en la vida cotidiana de la gente humilde, sin duda aplicables al periodo histórico que se estudia.

Los útiles que emplearon para recolectar seguramente fueron sencillos y rudimentarios: alguna herramienta de piedra enmangada, a la manera del lapero actual, cestos de juncos, anzuelos..., los cuales están bien documentados en el material arqueológico registrado en distintos sitios de la Isla.

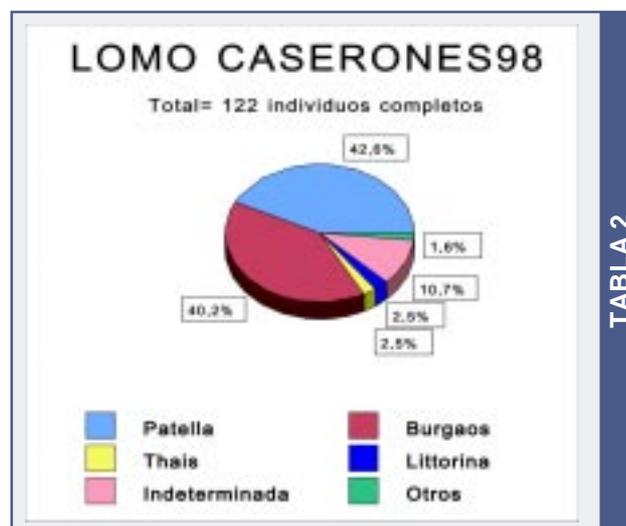


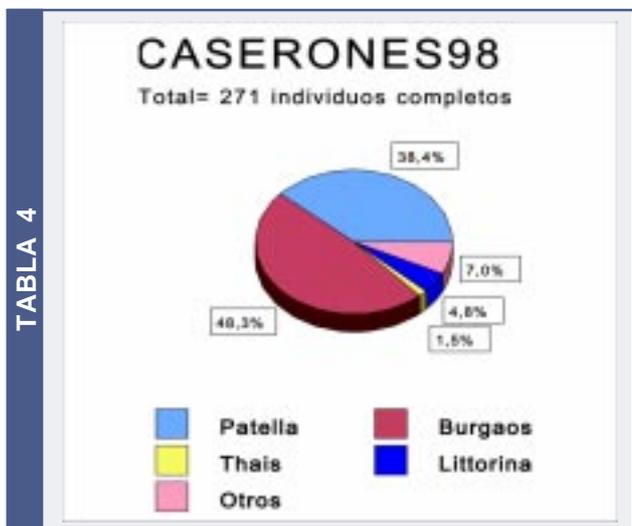
TABLA 2

TABLA 3



Las principales áreas de captación están en las plataformas rocosas, los acantilados y las playas de cantos rodados, ubicadas al final de los barrancos. En el mapa, se observa que ningún yacimiento arqueológico se encuentra lejos de lugares provistos de estos recursos. Teniendo en cuenta que las zonas oeste y norte son las que presentan mayor potencialidad, las poblaciones prehispánicas contaron, en general, con un espacio óptimo para ejercer la recolección.

TABLA 4



Para terminar con las conclusiones de este estudio sobre la malacofauna, se ha querido dejar una puerta abierta a la interpretación, a la espera de conseguir los datos suficientes con los cuales profundizar en estos aspectos. Quedan por contestar ciertas preguntas relacionadas con el lugar que ocupaba el marisqueo dentro del sistema social y económico de los canarios, en definitiva, sobre cuál era el papel que desempeñaba la recolección de moluscos marinos en el seno de una economía agroganadera. Parece ser un recurso independiente, no sujeto al control de la élite social, pero sí importante para el mantenimiento de un amplio grupo de personas. Abreu Galindo señaló que el marisco era consumido por los más necesitados y en nuestro estudio etnográfico se ha constatado su contribución a la dieta en épocas de escasez. Por lo tanto, seguimos en la duda acerca de si los asentamientos próximos a la costa son poblados estables o permanentes, producto de traslados estacionales desde el interior hasta primera línea de mar. Quizás nos ayude la posibilidad de que se efectuaran intercambios entre distintos grupos. Desconocemos la antigüedad del sistema «regalo por regalo», pero todo apunta a que se llevó a cabo a lo largo de los siglos XIX y XX, por lo menos. De forma que igual estamos ante un modo de obtener alimentos bastante anterior.

Gran Canaria, en el momento justo de la Conquista, gozaba de un sistema político y social muy complejo y contaba con una economía excedentaria que establecía una división del trabajo y procuraba el mantenimiento de personas que no participaban de las actividades productivas (la nobleza, las maguas, niños, ancianos y enfermos). También nos referimos a los carniceros, embalsamadores, verdugos e impedidos, quienes a lo mejor recibirían una parte mínima de lo que se sacaba de la tierra, pero cuando había necesidad, éstos y la gente del común que participaba en las tareas de producción, debían recurrir a la recolección vegetal y marina.

Aún así, los núcleos costeros parecen tener la envergadura suficiente para constituir poblaciones de carácter permanente -véase si no el caso de Tufía, o de los numerosos sitios de la desembocadura del barranco de La Aldea-, lo cual no significa que no se produjeran sincrónicamente o diacrónicamente los tan mencionados desplazamientos desde el interior en época estival.



FIGURA 5

•BIBLIOGRAFÍA

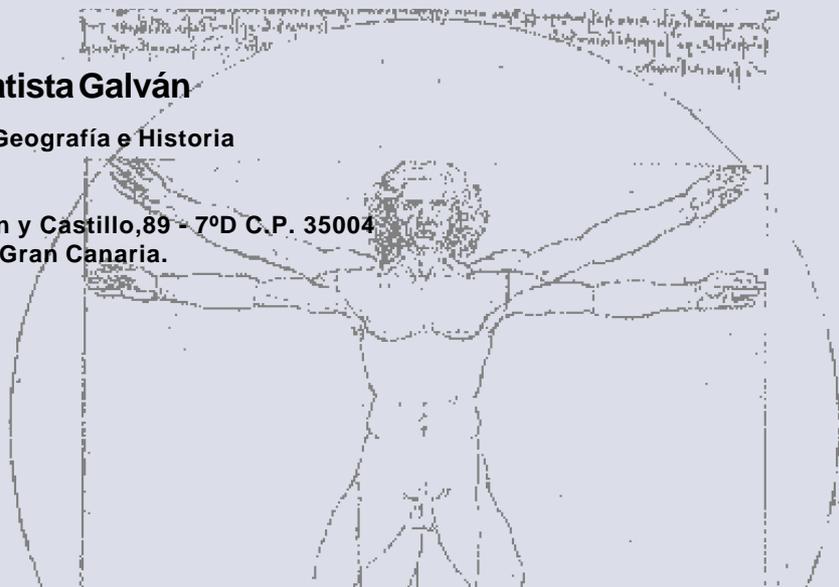
- Eugenio, C.M. (1998):** *Arqueología y documentación para el estudio del aprovechamiento económico de moluscos en la historia de Tenerife*, XII Coloquio de Historia Canario-Americana (1996), Tomo I, págs. 477-492.
- Fontugne, M et Alii (1998):** *Parque Arqueológico Cueva Pintada (Gáldar, Gran Canaria)*. Programa de intervenciones e investigaciones arqueológicas. Avance de los trabajos efectuados entre los años 1995-1997 Investigaciones Arqueológicas 6, págs. 489-560.
- Galván, B., Hernández, C.M., Alberto, V., Barro, A., Eugenio, C.M. et Alii (1992):** *Poblamiento prehistórico en la costa de Buenavista del Norte (Tenerife)*. El conjunto arqueológico Fuente-Arenas», Investigaciones Arqueológicas 6, Dirección General de Patrimonio Histórico.
- García-Talavera, F.; Nordsieck, F. (1979):** *Moluscos marinos de Canarias y Madeira (Gastrópoda)*. Aula de la Cultura de Tenerife.
- Gómez, M^a M. (2000):** *Manual de prácticas de zooloía marina*. U.L.P.G.C.
- Gómez, R. Y Pérez, J.M. (1997):** *Moluscos bivalvos de Canarias*. Cabildo Insular de Gran Canaria.
- González, J.A. (1995):** *Catálogo de los crustáceos decápodos de las Islas Canarias*. Publicaciones Turquesa. Santa Cruz de Tenerife.
- Hernández-Dorta, F.J. (1991):** *Revisión del género Patella Linné, 1.758 (Mollusca, Gastropoda) en las Islas Canarias*, Vieraea, nº21, La Laguna, Tenerife, págs. 109-135.
- Pérez Sánchez, J.M. Y Moreno, E. (1991):** *Invertebrados marinos de Canarias*. Cabildo Insular de Gran Canaria.
- Rodríguez, A.C. Y Navarro, J.F. (1999):** *La industria malacológica de la cueva de El Tendal (San Andrés y Sauces, isla de La Palma)*, Vegueta, 4, págs. 75-100.
- Rodríguez, C.G. (1997):** *La pesca entre los canarios, guanches y auaritas*. Cabildo Insular de Gran Canaria.
- Sánchez, J (1987):** *Trapera: Aportación a la Historia de Ingenio*. Ed. Ayuntamiento de Ingenio, Madrid.
- Velasco, J. (1999):** *Canarios. Economía y dieta de una sociedad prehistórica*. Cabildo de Gran Canaria.

•BIOGRAFÍA

Carolina Batista Galván

Licenciada en Geografía e Historia

Dirección: León y Castillo,89 - 7ºD C.P. 35004
Las Palmas de Gran Canaria.



Este trabajo ha sido patrocinado por:

REFINERÍA ACEITERA CANARIA, S.A. (RACSA)