

PRIMEROS OFICIOS Y OCUPACIONES ARTESANAS DE SANTA CRUZ DE LA PALMA (SIGLO XVI) —LA ALIMENTACIÓN—

MANUEL GARRIDO ABOLAFIA*

Resumen: En este artículo se analizan las actividades, situación social y relaciones mantenidas por el amplio colectivo que durante el siglo XVI abasteció, en mayor o menor medida, las necesidades alimenticias de la población. En una primera parte se reseña el aprendizaje, regulación y las particularidades de los oficios, así como la ubicación y descripción de los lugares donde se ejercieron. La segunda, trata de sentar las bases para realizar un catálogo biográfico de cada uno de los artesanos estudiados.

Palabras clave: Oficios. Artesanías. Alimentación. Biografía. Siglo XVI.

Abstract: This article analyzes the activities, social situation and relationships of the social stratum which met, to a more or less extent, the nutritional needs of the population during the 16th century. In the first part there is a review of the apprenticeship, regulation and special features of the crafts, as well as the location and description of the places where they were carried on. The second part aims at establishing the basis for a biographic catalogue of each of the analyzed craftsmen.

Key words: Trades, Craftmanship, Nutrition, Biography, 16th century.

INTRODUCCIÓN

Bajo este epígrafe contemplamos aquel grupo de personas que dedicaron la mayor parte de sus actividades retribuidas a satisfacer las necesidades nutritivas de la población en La Palma del XVI. Como se podrá comprobar, han sido omitidos algunos oficios que directa o indirectamente tuvieron algo que ver con el tema; es el caso de los comerciantes o *mercaderes*, colectivo no muy amplio que, dadas sus especiales características, necesitan estudio aparte.

Es impensable un proceso de colonización y asentamiento sin el necesario apoyo logístico en cuanto al sustento de la comunidad, por tanto, una de las primeras preocupaciones de las personas establecidas en la Isla fue el cubrir tal necesidad, lo que se traduciría, siguiendo los modelos colonizadores castellanos, en una inmediata roturación y plantación del terreno circundante al Real, de cara a recoger cosechas tempranas. Igualmente se procedió al acopio de productos naturales o a la incautación de gran parte de la cabaña autóctona.

*Mail: trufon@telefonica.net

La lejanía de los centros comerciales peninsulares o canarios así como la dificultad y peligros derivados de las rutas marítimas fue suficiente para que la población basara su sustento, en un alto porcentaje, sobre la producción local. Esta dependencia, en especial de los granos considerados alimento base en la alimentación isleña, era tal que su escasez o ausencia afectaba de forma dramática a las capas más humildes; bien influyendo en los índices de natalidad¹ o mortandad del pueblo, bien modificando las pautas alimenticias mientras duraba la penuria. Estos períodos de carestía solían ser frecuentes y daban lugar a situaciones sociales que podemos considerar extremas, como la producida a consecuencia de la mucha esterilidad que hubo en la isla el año 1539. Debido a este hecho, se produce al año siguiente una gran escasez de granos lo que forzó al Concejo a prohibir su exportación, incluso se niega a que el diezmo correspondiente a la Iglesia se haga efectivo, circunstancia que dio lugar a que el Cabildo Catedralicio impusiera un entredicho a la Isla². También contamos con el testimonio de Gaspar Frutuoso, quien en su visita del año 1598, se hace eco de una gran ola de calor que asoló a la misma durante los años 1561 y 1562: ... *no llovió gota que matase el polvo de la tierra; manteníanse solamente con carne, queso, ñames y leche sin que muriese nadie de hambre*³.

Este «sin que muriese nadie de hambre» es revelador puesto que hace hincapié en que la dieta citada era suficiente para las necesidades básicas de una persona. Alimentos, por otra parte, fundamentales en el régimen del isleño y común en la mesa familiar a lo largo de los siglos, especialmente y como se ha comentado, en épocas de penuria. A pesar de ello, preocupados los regidores por las periódicas carestías, intentan preverlas y controlarlas adoptando una serie de medidas como la construcción de pósitos para almacenar granos o la implantación, en régimen de monopolio y mediante el sistema de propios, de la carnicería, pescadería e incluso en los primeros tiempos, de las ventas públicas⁴. También panaderos, confiteros o molineros vieron reguladas sus actividades por la Corporación.

Teniendo en cuenta lo anterior y atendiendo a los gustos, costumbres y circunstancias de la época, el repertorio alimenticio de la comunidad, si bien se puede decir que no era muy variado, sí era de calidad. Ya se ha comentado que la cebada, maíz y en especial el trigo fueron básicos en la alimentación. Además de consumirse como pan, los cereales, junto a las raí-

¹... *En términos generales, el número de los bautizados aumenta en los períodos inmediatos a la abundancia, y disminuye en los momentos posteriores a la escasez*; NADAL, Jordi *La Población Española* (XVI al XX). Edit. Ariel, pg. 25.

² LORENZO RODRÍGUEZ, Juan B., 1987, pgs. 405-406.

³ FRUTUOSO, Gaspar, 1964 pg. 110.

⁴ En 1520, se concede al Ayuntamiento de Santa Cruz de La Palma una Real Cédula mediante la cual este podía disponer como bienes de propios la renta producida por las tres ventas que había en la Isla: En 1553, tras el incendio, se pide un traslado de la misma. (A.M.L.P. Libro de Reales Cédulas y Traslados. Est. 41, leg. 732, fol. 24).

ces de helechos o altramuces, eran destinados a la preparación del gofio, alimento habitual en la dieta autóctona de la Isla y que pronto fue de consumo general⁵. Le sigue en importancia la ingestión de carne (cabra, cerdoso, carnero, casquerías...), y pescado (morenas, viejas...) alimentos estos que, junto al queso de cabra, leche⁶, verduras, frutas y algunas confituras, complementaban la dieta de la época.

Casi todos los platos estaban fuertemente condimentados o cargados de hierbas, pero aún no se conocían ni la patata ni el tomate, ya que éstos, junto al café, té o chocolate, todos ellos procedentes del Nuevo Mundo, no serían usados genéricamente en Europa hasta finales del siglo XVII.

A pesar de que todos estos alimentos circulaban en los mercados y establecimientos públicos no toda la población tenía acceso a ellos. De todos los expuestos, gran parte de la comunidad sólo podía adquirir trigo, carne, leche o queso, y no siempre.

En cuanto al comportamiento en la mesa y utillaje de la misma, el siglo no se caracteriza por su refinamiento, siendo normal en las clases más bajas coger la comida con la mano, limpiarse en el mantel, cuando existía, o en la propia ropa, aunque en las familias más pudientes hacían uso de *pañuelos de meza*. Sólo en Italia empiezan a tenerse en cuenta estas cuestiones, influidas sin duda por el espíritu del Renacimiento, costumbres que irán imponiéndose poco a poco a otros países europeos. De la mano de Leonardo Da Vinci llegaría el uso de la servilleta y el tenedor de tres puntas, ideado en principio para «facilitar» la ingestión de los espaguetis, ya que en aquellos tiempos el uso del tenedor de dos puntas, enorme, solo se conocía como útil de cocina.

1. CARNICEROS

1.1 Origen y regulación del oficio

En una comunidad en la que desde un principio la ganadería menor fue fundamental para el sostenimiento de sus moradores, no es de extrañar que de entre los primeros cabreros, pastores o «criadores», acostumbrados a sacrificar y descuartizar sus animales, así como de las familias relacionadas con la matazón y venta de la carne, surgieran los primeros carniceros oficiales.

El abasto de la Ciudad en materia de carne, habida cuenta su importancia, fue inmediatamente administrado por el Concejo y regulado por la Corona. Dos imperativos

⁵ Una vez más, será Gaspar Frutuoso quien deje constancia de la «Receta» utilizada por los palmeros en su preparación: ...*comen gofio de trigo y cebada amasado con aceite, miel y leche*, Op. cit. pg. 108.

⁶ Otra costumbre particular de los aborígenes: ... *bebiendo dos partes de leche y una de agua que ellos llaman «Beberaje» dos veces al día, por lo que andan tan lucidos y gordos*. idem

⁷ A.I/ .P.N.P, Rodrigo Ponce, caja nº. 1, 16/ 01/ 1591.

básicos movieron a los regidores a tomar medidas: por un lado, controlar el proceso de producción y venta de la carne tanto para el consumo interno como para la exportación según las necesidades de la población⁸ o del mercado. Por otro, la supervisión directa en materia de sanidad y calidad del producto, para lo cual se hacían inspecciones periódicas y se disponía de un sello que, como era preceptivo, identificaba a la ciudad y se imponía a toda aquella carne que hubiera pasado los controles del Concejo.

Bien por unos motivos o por otros, lo cierto es que los carniceros vieron su oficio regulado por fuertes medidas de control. Vigilancia que se hacía extensible a toda aquella persona que quisiera negociar con la carne por su cuenta o ejercer clandestinamente el oficio, lo cual y a tenor del número de ordenanzas que se dictaron en tal sentido, debió ser práctica habitual.

Siguiendo las normas dictadas por la Corona, se prohibió *atravesar* y hacer acopio de carne para luego venderla, así como comprarla fuera de la carnicería⁹; también se penalizó con mil maravedís a toda aquella persona que matara animales en su casa con el fin de venderlos¹⁰ e incluso se sanciona la venta de tocino por particulares. Con todas estas medidas, el Concejo prácticamente se aseguraba el monopolio sobre el comercio de la carne¹¹. Intentaban poner freno al encarecimiento de la carne que producía la especulación. Durante este siglo fue tanta la preocupación que causaba este comercio ilícito que la Corona publicaría y haría pregonar varias Reales Pragmáticas advirtiendo de la prohibición de *atravesar* y revender carnes¹².

No solamente reguló dónde y quién podía vender la carne, sino que también la Corporación impuso aranceles sobre su comercio. El de la carne se fijaba en función de la clase de animal de que se trataba o la parte del mismo a vender. En las Ordenanzas de 1602, recogidas por Juan Lorenzo¹³, queda reflejado el arancel vigente en la época para, *las carnes de todas las especies*, y que dado su interés reproducimos (ver TABLA I).

En épocas de penuria o al escasear la carne, los controles se intensificaban ya que ante calamidades de este tipo algunos desesperados no veían otra solución que asaltar la carnicería para paliar el hambre. Ante esta eventualidad y para evitar que las peleas producidas en el establecimiento fuesen a mayores, el Concejo adopta fuertes medidas sancionadoras: ... *Otrosí se manda que ninguna persona de cualquier estado y condicion que sea,*

⁸ ... *Otrosí se bordena que ninguna persona meta quartos de fuera en esta isla sin licencia so pena de perderlos y de mill maravedís para el juez, denunciador y propios.* VIÑA BRITO, Ana y Eduardo AZNAR VALLEJO, 1993, Ordenanza nº. 7.

⁹ Ibid., ordenanza nº. 3.

¹⁰ Ibid., ordenanza nº. 47.

¹¹ Ibid., ordenanza nº. 37.

¹² R.P., «Sobre la exportación de carne y la reventa», 23 de abril de 1552, «De las carnes y que no aya revendedores», 26 abril 1561 «Contra los corredores y revendedores de carne», 20 junio 1565.

¹³ LORENZO RODRÍGUEZ, Juan B., 1987 pág. 421

TABLA I.- Arancel de las carnes

Carnero		Chivato de hoja		Chivato de Cumbre	
1 libra	10 cuartos	1 libra	1 real	1 libra	6 cuartos
Asadura	6 cuartos	Asadura	1/2 real	Asadura	1/2 real
Menudo	1/2 real	Menudo	2 cuartos	Menudo	2 cuartos
Cabeza	1/2 real	Cabeza	2 cuartos	Cabeza	2 cuartos
Vaca		Cerdoso		Cerdosa	
1 libra	5 cuartos	1 libra	1 real	1 libra	6 cuartos
		Asadura	6 cuartos	Asadura	1/2 real
		Menudo (1 libra)	1 real		
		Cabeza (1 libra)	1 real	Cabeza (1 libra)	3 cuartos
Cabra		Oveja		Tocino	
1 libra	5 cuartos	1 libra	6 cuartos	Salado de 3 años	2 reales
Asadura	1/2 real	Asadura	1/2 real		
Menudo	2 cuartos	Cabeza (1 libra)	3 cuartos		

NOTA: En el campo, la libra de carne se vendía a 4 maravedís menos que en la ciudad.

excepto la justicia y diputados, entre por fuerza en la carnicería y pescadería so la pena de la ley y perderlos, diez días de cárcel y seis mill maravedís aplicados por el juez, denunciador y propios del cavildo¹⁴.

Además de vender la carne, los carniceros tenían que cumplir otras obligaciones como ejercer de matarifes, ya que a ellos se les encomendaba el matar, desollar los animales y posteriormente pesar la carne; todo ello bajo la estricta supervisión del Veedor y previa licencia del Fiel que para tal efecto había sido nombrado por el Concejo.

Al sacrificar la res, el carnicero se encontraba con una serie de subproductos que, como el cuero, era necesario marcar antes de proceder a su venta. También aquí el Concejo intervenía nombrando una persona encargada de herretear los cueros antes de que se vendieran a los zapateros.

Longanizas de un palmo y manteca de cerdo eran otros de los numerosos alimentos vendidos en la carnicería¹⁵.

1.2 Carnicería

No hemos encontrado referencia alguna a la fecha en que fue creada la primera carnicería de la Ciudad. Según estudios realizados por Jaime Pérez García, una calle de la

¹⁴ VIÑA BRITO, Ana y Eduardo ANAZ VALLEJO, 1993, Ordenanza nº. 12.

¹⁵ MORALES PADRÓN, Francisco 1974 pags. 83-87.

misma se llamó así por estar ubicada en ella la carnicería pública, concretamente en el lugar que hoy ocupa el inmueble número quince de la calle que abarcaba el tramo comprendido entre El Puente y la Placeta de Borrero actuales¹⁶.

Por otra parte, también Rumeu de Armas nos indica la situación de esta calle, la cual, paralela a la Calle Real: *...corría en la misma dirección la calle que se llamó primero de la Carnicería y más tarde, calle Trasera*¹⁷. Cualquiera que fuera la fecha en que se abrió la carnicería, está claro que hubo de ser en los primeros años del XVI como así lo pone de manifiesto el que ya en 1522, un tal Juan Romero sea citado como carnicero y vecino de la isla de La Palma¹⁸.

Carecemos de datos directos sobre las instalaciones de la carnicería, pero junto a la imaginación que nos ilustra sobre la presencia de mostradores donde despachar la carne, ganchos donde colgarla o toda una serie de cuchillos y machetes, se une el conocimiento que se tiene sobre las carnicerías de otras islas.

En primer lugar, se ha de considerar que la carnicería abría desde que amanecía hasta la puesta del sol, con un descanso al mediodía para almorzar¹⁹. Durante todo este tiempo el carnicero estaba obligado, como hemos dicho, a pesar y a cortar la carne. Para su pesaje se requería que en la carnicería existiesen al menos tres *tajones* donde depositar respectivamente la de vaca, puerco y carnero. Al frente de cada uno de estos tajones, el carnicero debía de emplear a un oficial encargado.

1.3. Relaciones Sociales

Considerado históricamente el oficio de carnicero como de baja condición²⁰, no tiene nada raro el que la ocupación fuese poco demandada. La mala imagen social del carnicero a veces daba lugar a que ciertas actividades vedadas o mal vistas en otras personas libres les fuesen encomendadas a ellos, así y en las poblaciones donde no había verdugo, correspondía al carnicero la ejecución de los condenados²¹. El estigma de carnicero afectaba no solamente a sus relaciones laborales sino que se hacía extensible a todos los aspectos de la vida cotidiana, especialmente sobre aquellos que por sí mismos constituían un cierto acontecimiento social como bautizos o matrimonios.

¹⁶ PÉREZ GARCÍA, Jaime. Conferencia leída el 2 de Junio de 1993 con ocasión de la presentación de la exposición *Apuntes de un ocase* Santa Cruz de La Palma. <http://www.odalsi.com/usuarios/libros> [ultima consulta 2004].

¹⁷ RUMEU DE ARMAS, Antonio, 1991 T. II. pg. 329

¹⁸ MARTÍNEZ GALINDO, Pedro, 1988 pg. 412.

¹⁹ MORALES PADRÓN, Francisco 1974.

²⁰ Las más variadas religiones de la humanidad, siempre preconizaron que todas aquellas personas dedicadas a sacrificar animales y descuartizarlos adquirían, en cierto modo, parte de la impureza que emanaba del cadáver. La Iglesia Católica no fue ajena a esta forma de pensar y así en un siglo como el que comentamos donde monarcas de la talla de Felipe II abanderaban la fe cristiana, aún perduraba el estigma de los carniceros.

²¹ Revista Hidalguía. *Oficios y Nobleza*. Marzo - Abril 1994, núm. 243, Madrid.

Precisamente será el matrimonio de Manuel Hernández, carnicero que ejercía por el año 1581, la ceremonia que nos sirva como ejemplo para mostrar la posición que ocupaban estos trabajadores en la pirámide social de la época. No conocemos la fecha en que Manuel contrae matrimonio con Francisca, lo que sí sabemos es que esta «Francisca» sin apellidos, era esclava del comerciante Lesmes de Miranda cuando ambos se personan en la iglesia de El Salvador con Pedro, su hijo, para ser bautizado²². Inmediatamente llama la atención el hecho de que se permitiera el matrimonio entre una persona libre y otra esclava. En aquellos tiempos, esto sólo ocurría cuando la persona libre pertenecía a un grupo marginal, ya que en caso contrario pasaba a ser considerada socialmente como tal²³.

Las relaciones de amistad y trato que pudieron tener los carniceros y sus familias se verían condicionadas sin duda por estos aspectos, como también queda de manifiesto por las escasas apariciones en aquellos acontecimientos que antes citábamos y en los que se limitan a ser padrinos en los bautizos de esclavos o de sus hijos.

Además de la funesta opinión que de ellos se tenía, se ha de considerar que prácticamente no había competencia ya que, como hemos visto, las ordenanzas municipales se ocuparon de que el negocio fuera un monopolio de la Corporación; por lo tanto, el hecho de que hayamos podido identificar a cinco carniceros a partir de 1522, y que ninguno de ellos coincidiera en el tiempo, nos induce a pensar que no hubieron de ser muchos más los que ejercieron el oficio durante este siglo.

2. PESCADEROS

Pocas son las noticias que hemos logrado reunir en cuanto al oficio de pescadero o persona encargada de la venta del pescado. La documentación sobre el tema se reduce a unas cuantas ordenanzas, al arancel que sobre el pescado impuso el Concejo y a la localización de la pescadería, todo ello referido a finales del siglo XVI o principios del siguiente. Uniendo todos estos datos sueltos y examinando la reglamentación que se practicó en otras islas sobre el tema, podemos hacernos una idea aproximada de lo acontecido en la ciudad de Santa Cruz de La Palma en cuanto al funcionamiento de la pescadería se refiere.

En la aproximación que venimos realizando sobre los oficios, la pescadería es el único caso en que nos consta el oficio, pero carecemos de información sobre las personas que lo ejercieron. Sabemos por las ordenanzas de Tenerife que, a veces, el pescado se vendía en las

²² A.P.S.P. Libro I de Bautismos, fol. 195v.

²³ No sería este el único caso registrado de matrimonios mixtos. También personas con buena posición social y económica contraían matrimonios con esclavos. Para mas información sobre estos matrimonios consultar las obras: *Los Libertos en la Sociedad Canaria del Siglo XVI.*, Manuel Lobo Cabrera, y *Los Esclavos Bautizados en Santa Cruz de La Palma. 1564 -1600.* Manuel Garrido Abolafia, S/C de La Palma, 1993.

carnicerías, aunque tan solo durante los primeros momentos. En la ciudad de Santa Cruz de La Palma, la carnicería y la pescadería estuvieron pronto diferenciadas y en lugares distintos. Ya sabemos que la carnicería se estableció en la calle que en un primer momento recibió el nombre de la actividad, hacia el centro urbano; por el contrario, la pescadería se situó lógicamente desde un primer momento en: *un núcleo de población en el puerto, junto a la aduana*²⁴, por más señas, cerca de: *un callejón que va a San Telmo*²⁵.

El comercio del pescado, así como el oficio de pescadero, estuvo regulado en términos semejantes a los establecidos para la carnicería; es más, las ordenanzas que sobre estos oficios se dictaron fueron tan similares que en ocasiones se hacen comunes para ambas, como cuando se prohíbe: *entrar por la fuerza en la carnicería y pescadería con armas*²⁶.

Al igual que ocurrió con la carne, la venta de pescado no podía llevarse a cabo en otra parte si no era en la pescadería, por ello, se dictaron dos ordenanzas, una en el sentido que se acaba de apuntar²⁷ y otra para sancionar a todo aquel que, sin ser el titular de la pescadería, vendiera pescado de fuera de la Isla²⁸. En este caso se hace la salvedad de autorizar la venta del pescado capturado con caña, en la plaza pública. Esta última norma, como tantas otras, debió de ser común para todo el Archipiélago, ya que la encontramos también en las ordenanzas de las demás islas, como en las dictadas por el Concejo de Las Palmas²⁹.

3. PESCADORES

A pesar de que, por lo común, el pescador es citado en la documentación de la época como tal, no es menos cierto que una gran parte de los mismos compaginaron el arte de la pesca con el de la navegación, por lo que en ocasiones también son citados como mareantes. Teniendo esto presente y dado que prácticamente es imposible distinguir cuándo se dedicaban a una u otra tarea, se ha optado por cuantificar y recoger datos solamente de aquellos que son citados expresamente como tales pescadores.

Ya se apuntaba con anterioridad que el pescado era un alimento importante en la dieta de aquellos años, especialmente en las ciudades o pueblos costeros. Los caladeros donde acudían mayoritariamente los pescadores palmeros eran los habituales de la época, variando en función del calado del barco y de las artes empleadas. El principal, utilizado

²⁴ PÉREZ GARCÍA; Jaime. S/C de La Palma, *Urbanismo y Sociedad*. Comunicación presentada en las II Jornadas sobre urbanismo y medio ambiente, V. Centenario de la fundación de S/C de La Palma. 1993. <http://www.odal.si.com/usuarios/libros> [última consulta 2004].

²⁵ A.I./P.N.P. Andrés de Chavez. 1642.

²⁶ VIÑA BRITO; Ana y Eduardo AZNAR VALLEJO 1993.

²⁷ Ibid., ordenanza nº. 75.

²⁸ Ibid., ordenanza nº. 70.

²⁹ MORALES PADRÓN, 1974 pp. 83 – 87.

por la pesca artesanal o de bajura, era la propia costa isleña donde, salpicada de refugios y embarcaderos, recalaban los barcos pesqueros en busca de amparo o para vender la preciada carga. El trasiego de estos barcos entre los diferentes puertos de la Isla debió ser importante, o al menos nos da la impresión de que se quería impulsar por parte del Concejo, quien dispuso que todos los barcos que atracasen en cualquier puerto, debían contar con la licencia otorgada por la Corporación: *excepto los de pescar*³⁰. Será pues la pesca costera, aprovechando las calmas que se producen en las aguas isleñas o en las costas de África, el principal medio de vida de estos trabajadores del mar.

En este tipo de pesca, se seguía la costumbre de distribuir el pescado por «soldadas» o lotes de capturas: *atribuyendo al dueño de la embarcación y de las artes, un determinado número de soldadas y a cada pescador la suya*³¹. En el caso de los pescadores avecindados en la ciudad, tenían la obligación de vender el pescado capturado en la pescadería, para ello lo entregaban a un intermediario que era el encargado de ponerlo finalmente a la venta. Este intermediario pagaba a los pescadores de acuerdo al precio que era usual en el mercado³².

No siempre el pescador era totalmente dueño de su embarcación, al contrario, muchos tenían que poner en venta parte de la barca para poder sobrevivir. Al venderla lo hacían con todos los aparejos y herramientas utilizadas en el oficio, por lo que a partir de ese momento los beneficios y los gastos corrían a medias o incluso a tercias³³. Los precios acordados por ambas partes para la mitad de una barca, varían entre las trece doblas de 1560 y las veinte de ocho años más tarde.

En los contratos de venta también suelen citarse los útiles más usuales en el oficio. Además de los aparejos propios de la embarcación como *velas y anclas y xarcias*³⁴, y *rremos* y *los hierros del rumbo*³⁵, se disponía de los propios de la pesca, todos ellos muy rudimentarios y a veces hechos sobre la marcha, pues entre las herramientas citadas aparece *un martillo con que se hazen las poteras*³⁶. También solían llevarse calderas, barriles para la sal y agua potable, además de cuchillos y las imprescindibles cañas de pescar.

Cuando la expedición de pesca era de mayor envergadura, los barcos solían ser propiedad de uno o varios comerciantes que mediante contrato enrolaban a los pescadores necesarios para hacer la travesía³⁷. A veces, eran los mareantes dueños de embarcaciones

³⁰ VIÑA BRITO; Ana y Eduardo AZNAR VALLEJO. 1993.

³¹ PÉREZ SAAVEDRA; Francisco., 1983, pg. 50.

³² LOBO CABRERA; Manuel., 1980, pg. 336

³³ A.I/P.N.P.,HernandPérez, caja nº. 1 22/01/1568. A.I/P.N.P. Luis Méndez, 27/07/1562 Inserto en la caja nº. 1 de Pedro Hernández.

³⁴ A.I/P.N.P., Domingo Pérez, caja nº. 5, 09/09/1560

³⁵ A.I/P.N.P., Luis Méndez. 27/07/1562. Inserto en la caja nº. 1 de Pedro Hernández.

³⁶ Ídem.

³⁷ Hasta un total de nueve pescadores, cinco adultos y cuatro mancebos se enrolan en un barco holandés con destino a las costas de berbería. (SANTANA PÉREZ; Germán., 1993, pg. 171).

quienes con el auxilio de algún socio capitalista organizaban estas expediciones, en tal caso, el mareante además de comprometerse a contratar los marineros y todos los aparejos de pesca necesarios, consentía en que la mitad de lo que se pescare fuera dado al socio que aportaba el dinero³⁸.

Los caladeros a los que se dirigían estos barcos distaban de la Isla bastantes jornadas lo que obligaba a la tripulación a hacer acopio de bastimentos, los cuales consistían principalmente en bizcocho, carne, queso, pescado y agua³⁹. También llevaban gran cantidad de sal con el objeto de salar los peces a medida que los iban capturando.

El litoral era una fuente constante de pescado y no solamente para los pescadores de barco, sino también para los de «tierra». Estos últimos utilizaron las técnicas de la liña y de la caña fija, pero también y aprovechando el sistema de mareas, un método antiquísimo empleado ya por los naturales de La Palma y que consiste (en algunas islas, aún sigue utilizándose) en la selección de una poza cercana al mar donde los peces con la pleamar puedan quedar atrapados, ocasión esta que aprovechan los pescadores para cogerlos. En algunos sitios, se vertía en el agua de la poceta la savia de ciertos cactus, la cual, una vez diluida, tiene la cualidad de atontecer a los peces. A veces, determinadas pozas o charcas llegaban a ser tan populares entre los vecinos del municipio, que incluso quedaban como toponimias del lugar. Frutuoso dice de cierto lugar en la costa de Mazo: *hecha tres puntas hacia el mar que hacen unas caletas que llaman - Charcos de las lisas -, que son peces que en ellas se cogen*⁴⁰.

Como complemento a toda esta actividad pesquera, también eran dados los pescadores y particulares a recoger los mariscos que en mayor o menor medida proliferaban por la costa palmera. Son pocas las referencias documentales que hacen alusión al tipo de marisco recogido o sobre las preferencias culinarias al respecto. Cangrejos, almejas, mejillones y diversos moluscos acompañarían a las abundantes lapas; mención especial merece la recolección del crustáceo *Balanus maritimus*, conocido como Claca. Estos mariscos, similares a las lapas, fueron según Frutuoso muy abundantes en una bahía honda y espaciosa, llamada Llancón, de la cual el cronista dice que era *tan ancha, que*

³⁸ *Sepan (...) como yo Blas de Fonseca(...) mareante, de la barca nombrada la Concepcion, que al presente esta surta en el puerto desta çibdad otorgo y conosco que he resçibido de vos Juan Hernández Camillon, vº desta(...) veynte y çinco doblas de oro de a 500 mrs(...) las quales son por rason que quiero hazer con la dicha barca viaçe a la pesquería, (...) y vendido que sea el dicho pescado que de la dicha pesquería truxere y dare y pagare media parte de aquello que qualquiera de la dicha pesquería trujere y dare y pagare media parte de aquello que qualquiera de los (marineros) que en la dicha barca ovieren y ganaren...* A. I./P. N. P., Luis Méndez, Sin Catalogar. 1570.

³⁹ LOBO CABRERA; Manuel. 1980 pp. 316-317.

⁴⁰ FRUTUOSO; Gaspar 1964, pg. 121. Una escritura notarial de 1555 confirma este dato: *Anrique Hernández, yerno del Hidalgo, vº., y Ginebra Díaz, su mujer. Dicen que hicieron, puede hacer 6 ó 7 años, a Ángel Rico, vº., presente, de 1 cahiz de tierra que compraron de [espacio en blanco] Azevedo y de [espacio en blanco] su mujer, en la Breña de Abajo, al charco que dicen las lisas, que lindan por una parte con tierras que fueron de Francisco de Mondoño, por abajo la mar, y por otra parte con tierras de Diego Álvarez, tonelero...* Vid. HERNANDEZ MARTÍN, nº. 765, 17/01/1555.

cabe una gran nave y puede servir para galeras. Geográficamente la sitúa entre Tenagua y La Galga, en el lugar de Bajamar⁴¹.

4. MOLINEROS

4.1 Molinos

Como es sabido, el origen de la transformación del trigo en harina se remonta al Neolítico; pues bien, los molinos de esta etapa coinciden, con más o menos variantes, con los encontrados por los conquistadores cuando llegaron a Canarias ya que sus moradores se servían de ellos para triturar los cereales y raíces que recolectaban.

Dos fueron los tipos de molinos que usaban los benahoaritas y que a pesar del transcurso del tiempo siguieron empleándose, especialmente el que definimos como tipo «B», hasta principios de este siglo en economías rurales y para uso doméstico.

El primero (A) es el más primitivo de todos y suele consistir en una piedra de forma oblonga, en la cual se practica una depresión para recibir el grano que será molido con otra piedra menor, cilíndrica o redonda, mediante roce continuo.

El segundo tipo (B), de forma circular, se basa en la aceleración que produce el giro continuo, movimiento que se efectuaba con la mano y la ayuda de un palo clavado verticalmente en la muela superior.

La llegada a la Isla de una nueva cultura propició que se instalasen en ella algunos de los molinos «industriales» adoptados en la Edad Media y cuyo origen se remontaba a la época romana. Dada la orografía isleña, dos son los tipos de molinos que se construyen⁴², el primero y más primitivo sigue siendo el de tipo circular pero ya de grandes proporciones. Requería la fuerza de esclavos o animales lo que hizo que fuesen conocidos genéricamente como «molinos de sangre» aunque, en Canarias, se conocieron como *tahonas*.

El segundo, movido por agua y que podríamos elevar a la categoría de complejo industrial, fue parte importante de la economía de la época. Tanta importancia tenía la industria molinera que como veremos más adelante, el Concejo siempre dictó estrictas normas en forma de ordenanzas sobre todos los aspectos de producción y trabajo en los molinos, además, y dado que el dueño de un molino podía llegar a monopolizar la producción de harina, estuvo prohibido, durante muchos años, el que la propiedad de los mismos estuviese en manos de extranjeros.

⁴¹ FRUTUOSO; Gaspar 1964, pg., 123.

⁴² No se incluye en este cómputo el molino llamado de viento puesto que, a pesar de existir en algunos municipios de la Isla, su origen es relativamente reciente. Varios son los que aún hoy se conservan completos: cuatro en el término municipal de Garafía, concretamente en los pagos de Santo Domingo, El Calvario, El Castillo y Llano Negro. Otro molino de viento hay en Puntagorda y otro en el Hoyo, municipio de Villa de Mazo, entre otros.

La tenencia de un molino era un valor altamente apetecido y no solo por lo comentado, sino también por la gran rentabilidad que proporcionaba. Por otra parte, un alto porcentaje de los molinos que se analizan a continuación fue adjudicado en un principio a sus propietarios como premio a su participación en la conquista. Tanta riqueza producían los molinos, que en 1611 el maestre de campo Don Juan Angel Poggio declara en su testamento haber comprado al capitán Juan Vendaval Bellido uno de los molinos que le pertenecían para lo que tuvo que vender la cuarta parte de un décimo del ingenio de Argual.⁴³

4.2 Situación geográfica

Aprovechando el caudal de algunos barrancos, se utiliza en la Isla el molino de agua primitivo o *rodezno*, llamado así por la rueda de paletas (rodete o rodezno) que movida por el curso del agua, lo pone en funcionamiento. Este será el tipo que contó con una mayor implantación, sobre todo, en los municipios que tenían corrientes de agua cercanas⁴⁴. En el municipio de Santa Cruz de La Palma estuvieron ubicados, a lo largo de la línea marcada desde el nacimiento del agua que abastecía a la ciudad, en un lugar conocido como *Remanente del Río* y hasta el actual barranco de los Dolores, el cual divide al municipio en dos mitades.

Hasta un total de trece molinos se llegaron a levantar en cuatro grupos bien definidos. El primero de ellos, compuesto de dos molinos, en el mismo Remanente del Río. El siguiente lo forman cuatro molinos y está situado en el llamado *Barranco del Río*, junto a la carretera. Tres más se pueden contemplar en el pago de Tierritas y, finalmente, el conjunto más cercano a la ciudad, llamado de Bellido, con otros cuatro.

Evidentemente la instalación de estos molinos corría pareja a las canalizaciones del agua, que en este caso pertenecían al Concejo y eran de uso público⁴⁵. Por este motivo, cada vez que era necesario construir un molino, el dueño del terreno se hacía cargo de los gastos que

⁴³ A.I/P.N.P., Juan Alarcón. 22/ 07/ 1661.

⁴⁴ Quizás los primeros molinos de los que se tiene constancia sean los tres situados en el puerto de San Andrés, de los que al menos uno ya funcionaba en 1507. Dos se ubicaron en el llano de la iglesia de San Andrés, siendo conocidos como el de Pajares y el de la Prinsesa. El otro estaba en el barranco del agua junto a la mar, en el puerto del Guindaste. (PÉREZ MORERA; Jesús. El Heredamiento de Los Catalanes en «La Cultura del Azúcar. Los Ingenios de Argual y Tazacorte». Cabildo Insular de La Palma. 1994, pgs. 110 - 111.) En la actualidad, aún se puede contemplar uno, que con el paso del tiempo ha dado en llamarse La Regenta. En Tazacorte, se encuentra otro en el barranco de Las Angustias, junto a la ermita. Además, en el Llano de Argual, estuvieron situados dos más, uno a cada lado del camino llamado de la bica. A uno de ellos se le denominaba «viejo» y al otro «nuevo». Fabricado este último por el Capitán Nicolás Massieu. *Junto al camino y pegado a el cañaveral que digen de argual del llano* (PÉREZ MORERA; Jesús El Llano de Argual, Plaza Señorial Cerrada en «La Cultura del Azúcar...» pgs. 35 y 36).

⁴⁵ Dos Reales Cédulas, una con fecha de siete de mayo de 1548 y otra de diez de enero de 1559 conceden al Concejo, para aumento de propios, las aguas sobrantes de las pilas públicas. (LORENZO RODRÍGUEZ; Juan B. 1987. Pg. 136).

suponía la desviación necesaria desde la acequia pública hasta el molino y desde éste, una vez aprovechada su fuerza, de vuelta a la misma. De los citados, al menos siete ya existían en el siglo XVI⁴⁶, dos más se edificaron en el siguiente y el resto con posterioridad. Dejando aparte los más recientes y ciñéndonos a los primeros, ha sido posible corroborar documentalmente los «seis o siete» que citan los contemporáneos y que pasamos a analizar⁴⁷:

A) Molino de Berlanga

Situado sobre el molino de Juan de Llerena, en el *Río de los molinos*, más tarde conocido como Barranco del Río o de Los Molinos, es probable que fuese edificado por Juan Ruiz de Berlanga, escribano público y del Concejo. Afincado en la Isla desde los primeros años del siglo, había obtenido del Adelantado data de reparto. Como tantos otros dueños de molinos y por uno u otro motivo, Berlanga mantuvo pleito, en 1522, con el Concejo. En este caso, por considerar que una ordenanza: *hecha y dada por el alcalde y regidores de dicha ysla*, la cual le prohibía que pudiese maquilar en trigo o en grano, como le estaba permitido a los demás, era injusta. Por esto, se desplazó a la Corte de Burgos y apeló ante la Cámara Real, por lo que consideraba un agravio hacia su persona⁴⁸. Cuarenta años más tarde el molino había cambiado de propietario, pasando a pertenecer en esa ocasión a Don Pedro de Castilla⁴⁹.

B) Molino de Llerena

Colindante con el anterior, el primer propietario conocido es Juan de Llerena, el cual parece ser que se negó a pagar el tributo de tres doblas que el Concejo había impuesto sobre el agua que movía el molino. Por esto, la Corporación le interpuso pleito ante la Justicia de la Isla. Apeló Juan de Llerena ante los Srs. Oidores de la Audiencia Real de Canarias, la cual ratificó el tributo y, además, le obligó a pagar los gastos de la apelación. Por lo visto no hizo caso de la sentencia ya que la Justicia decidió cortarle el suministro de agua y le dio el derecho de la misma al Regidor Luis Alvarez. Estando así las cosas, decide vender el molino al también Regidor Marcos Roberto, quien fallecería poco tiempo después. Su viuda, Doña Jerónima de Benavente Cabeza de Vaca, que vivía junto a sus hijas Doña Jerónima y Doña

⁴⁶ *que como es notorio, en el término de esta ciudad hay seis molinos de moler pan, de donde toda esta ciudad y la mayor parte de la isla se sustentan y no hay hasta ahora otro genero de molienda, y desde la fundación de los dhos molinos que ha mas de 100 años.* (LORENZO RODRÍGUEZ; Juan B. 1987. pg. 424). También Gaspar Frutuoso se hace eco del número de molinos existentes en la ciudad cuando visitaba la isla: *...El arroyo que va a la ciudad es tan copioso que mueve seis o siete molinos.* (1964 pg. 119).

⁴⁷ De cara a una mejor identificación, se ha optado por nombrar a los diferentes molinos analizados con el apellido del primer propietario conocido. Nombre, que salvo en determinados casos, en modo alguno coincide con el que eran conocidos.

⁴⁸ VIÑA BRITO; Ana y Eduardo AZNAR VALLEJO. 1993, pg. 51.

⁴⁹ A.I/P.N.P., Diego de Chaves. 15/09/1562. Inserto en el libro de protocolos de Antonio López de Monteverde. 1854. fols. 300 / 304.

María, de las cuales era tutora y curadora, reclama en 1562 y previa aceptación del tributo, el derecho del agua. Doña Jerónima, además de pagar las tres doblas, se comprometió ante los regidores con una serie de cláusulas muy duras entre las que cabe destacar aquella que estipulaba que si ella o sus herederos dejaban transcurrir dos años sin pagar el mencionado tributo, el Concejo tenía derecho a apropiarse del molino y del agua⁵⁰.

C) Molino de Hernández Enamorado

Construido en el barranco del Río, perteneció en primera instancia a Gaspar Hernández Enamorado hasta que pasó a ser propiedad de sus herederos, hecho que ocurre con anterioridad a 1558, año en que Rodrigo de Gámez y su mujer Blanca Hernández, como hija y yerno que eran del difunto, lo arriendan al molinero Juan González⁵¹. Dos años después aún seguía como arrendatario del molino el mismo molinero, como se estipula por otra carta de arrendamiento que vuelven a suscribir Rodrigo Gómez y Blanca Hernández. En esta ocasión, la renta del alquiler se cifra en 40 doblas. También se dice que, junto al molino, se incluye: *las cassas, cubo y quatro piedras una casi labrada y dos picaderas y un martillo y las medidas con que se mide*⁵².

D) Molino de Acevedo

Situado en el barranco de Los Molinos, entre los dos que se citan a continuación, perteneció en primera instancia al matrimonio formado por Pedro de Azevo e Isabel de Vergara. Fallecido el marido, las cosas no debieron de ir muy bien para la viuda ya que en 1542 hace donación del molino y de unas casas:

«bajas y cubiertas de teja y piedra que yo tengo y poseo en esta çiudad asi las que salen a la calle Real preñcipal, como las que salen a la calle de la Tenería en que yo al presente bibo y que lindan por la parte de abajo ambas cassas con las cassas de Juan Luis y por la parte de arriba con cassas de los herederos de Mateos Hernández, difunto, y por ambas partes las calles Reales»⁵³

al clérigo presbítero Cristóbal Gutiérrez Calderón, la cual donación dice en las escrituras que fue en pago a las muchas veces que el clérigo la había socorrido económicamente. Ocho años más tarde figura como nuevo propietario del molino otro clérigo: Gonzalo Afonso, sucesor de Cristóbal Gutiérrez⁵⁴.

⁵⁰ Ibid.

⁵¹ A.I/P.N.P., Pedro de Belmonte, caja nº. 1. 18/03/1558.

⁵² A.I/P.N.P., Luis Maldonado, caja nº. 2. 08/01/1560.

⁵³ A.I/P.N.P., Alonso Camacho. 22/02/1542. Inserto en el libro de protocolos de Antonio López de Monteverde. 1854, fl. 65.

⁵⁴ Ibid. 22/02/1554.

E) Molino de Morales

Formando conjunto con el anterior y el de Ibarra, se ubicó en el barranco de Los Molinos, siendo su primer propietario conocido Francisco de Morales. A la muerte de éste, la titularidad pasó a nombre de su mujer e hijos⁵⁵ quienes, finalmente, lo venderían terminando el siglo a Juan González, molinero⁵⁶.

F) Molino de Ibarra

El primer propietario conocido fue Martín de Ibarra el cual, como conquistador, obtuvo del Adelantado tierras en Mirca y en Mazo⁵⁷. Casado con Juana Rodríguez de Barrasa probablemente fue, junto a Berlanga, de los primeros en edificar alguno de los molinos que venimos analizando. Años más tarde, en fecha incierta, acabó por venderlo a Gonzalo Yanes⁵⁸.

G) Molino de Valcarcel

Formando parte del conjunto de molinos conocido como de Bellido, se encuentra el molino que a finales de siglo pertenecía a Francisco de Valcarcel, escribano público y del Concejo. En primera instancia perteneció al también escribano y residente en Tenerife Pedro Belmonte Cabrera. Situado entre los molinos del escribano Diego de Chaves y el de Beatriz Prieto de Belmonte fue vendido, junto a unas casas de morada en la calle Real, a Francisco de Valcarcel. En el momento de la venta, 1592, declara el propietario: *un molino de moler pan que con ruyna sobrebino en el, se derribo y a estado y esta derribado*.⁵⁹

H) Molinos de Bellido.

En la actualidad se conoce como tal al conjunto de cuatro molinos situados en la periferia de la ciudad, límite impuesto por el barranco de Los Dolores y que en la actualidad son utilizados como vivienda de particulares. De los cuatro, solamente dos pertenecieron y fueron edificados por la familia que les da nombre, ya que como hemos visto el primero perteneció a Francisco de Valcarcel, siendo construido el último siglos después. En el año 1609, Juan Vendowal Vellido, hijo de Luis Vandevallé «el viejo», y de Doña María Vellid y Cervellón, solicita del Concejo licencia para edificar: *dos molinos de moler pan*, además de la autorización necesaria para que pudiese ser llevada el agua desde *el molino de Francisco de Balcarsel hasta los dichos molinos*⁶⁰.

⁵⁵ A.I/P.N.P. Luis Méndez 3/11/1562. Inserto en caja nº. 1 de Pedro Hernández.

⁵⁶ A.M.P. Hospital. Libro I de Legados y Donativos, est. 35, leg. 621, fol. 82.

⁵⁷ PÉREZ GARCÍA; Jaime. 1985 pg. 107.

⁵⁸ Ibid.

⁵⁹ A.A.J.F.G., escribanía de Andrés de Chaves. Carpt. H, leg. 1. 22/05/1609.

⁶⁰ Ibid.

4.3 Tipología del molino hidráulico

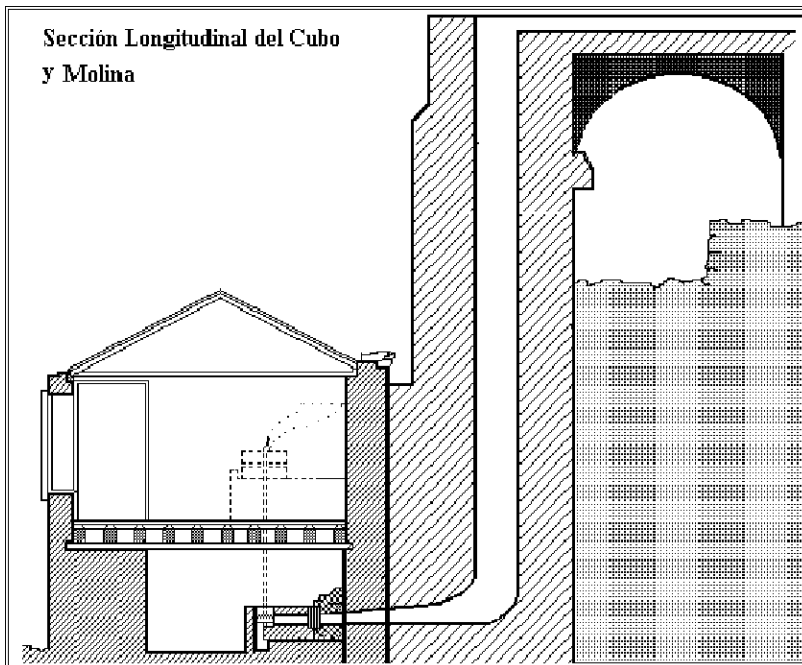
Hecho un somero repaso de los molinos que abastecían a la ciudad de la preciada harina, y teniendo como modelo estos cuatro últimos que hemos comentado, veamos la tipología y el funcionamiento de los mismos.

En el caso que comentamos, y en cuanto a su estructura se refiere, cada uno de los cuatro molinos responde a unas características similares que se fundamentan en dos partes bien diferenciadas: Por una, la vivienda-molina donde también se encontraba, en un piso inferior, el mecanismo hidráulico así como los establos o graneros. Por otra parte, en el exterior aunque adosado al edificio, el cubo o elemento vertical a través del cual el agua cae con fuerza.

Las viviendas están realizadas con mampostería de piedra y barro, empleando la madera para los forjados y cubierta, esta última, con teja árabe. Los cubos, canales y arcos para la conducción del agua también están realizados con elementos básicos como el barro, piedra, madera y cal.

En la contemplación panorámica del conjunto sobresale el cubo, torre de mampostería que se une a la ladera formando un acueducto de arcos de medio punto. Estos arcos se sustentan en sillares de piedra basáltica.

FIGURA I.- Molino de Bellido

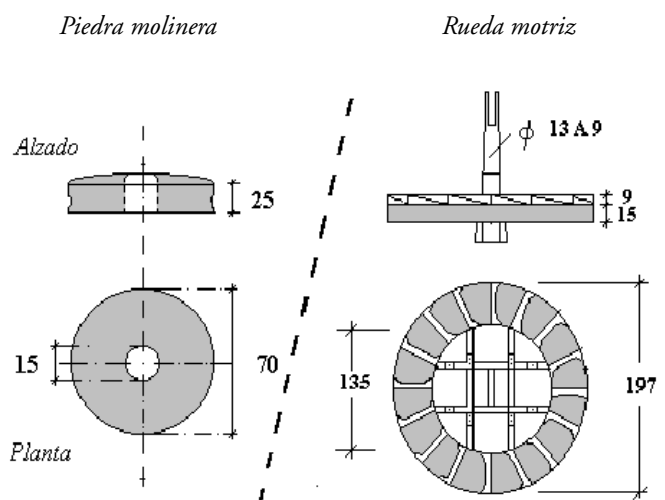


En la Figura I que lo reproduce, se puede observar como:

«la altura del cubo esta en función del caudal de agua, siendo ésta en algunos casos de hasta 18 metros. Esta torre de mampostería –posiblemente antecesora de las tuberías actuales– trabaja a presión por lo que el cubo se encuentra escalonado siendo máxima su amplitud en la base, punto de máxima presión del líquido. El peso del cubo y del agua hace que este se sitúe detrás de la casa, edificio que albergará en la planta alta el almacén y la maquinaria formada por dos piedras circulares de basalto, dispuestas horizontalmente, una fija y otra girante unida por un eje de hierro a la rueda hidráulica horizontal situada en la planta inferior, en un lugar oscuro de donde parte nuevamente el agua por el canal, hasta alcanzar un nuevo elemento del recorrido hidráulico. Sobre las piedras de moler, se sitúa un silo de madera para almacenar el grano que cae sobre las piedras por un agujero central»⁶¹.

Por los anteriores comentarios vemos como la maquinaria del molino se componía fundamentalmente del rodezno o rueda motriz, de un eje y de las ruedas de moler. Los elementos de madera, eje y rodezno, solían hacerse de tea. Para los alabes de la rueda motriz se utilizaba el palo blanco. En cuanto a las piedras de moler, se conservan varias dispersas por todo el conjunto. Son de material basáltico y llevan talladas profundas hendiduras dispuestas en radios. Esta talla solía hacerse antes de montar las piedras, pero por

FIGURA 2.- Piedras de Molino



⁶¹ Comentarios y figuras extraídas del estudio realizado por Gmelch Díaz; José Antonio, José Dávila González, Francisco Hernández Martín y otros. *Máster en Rehabilitación de Edificios. Molinos de Vellido*. Universidad de Las Palmas de Gran Canaria. Octubre 1991.

el constante roce a que se veían sometidos era necesario redibujarlas a menudo, para lo cual se desmontaban y en el mismo molino, se volvían a tallar. En su lugar y mientras duraba el proceso, se ponían otras de repuesto con que, normalmente, contaba cada molino, de lo cual se cuidaba mucho el molinero ya que el tiempo que estuviese parado corría en su contra.

Además de la maquinaria propiamente dicha, el molinero necesitaba una serie de herramientas que en la práctica se limitaban a *dos picaderas y un quartillo y una açuela y una hacha y una açada y la tabarra del perro y un almud y medio almud*⁶².

4.4 Molineros

Como hemos tenido ocasión de decir, el molinero rara vez era propietario del molino por lo que la mayoría habían de pagar una renta, la cual, se traducían generalmente en determinadas cantidades del grano llevado a moler⁶³. Desde que se pusieron en funcionamiento, los molineros empezaron a cobrar por su trabajo la cantidad usual en otras ciudades del Imperio, o sea, un almud por cada fanega de trigo llevada a moler y almud y medio si el grano era centeno. Este precio incluía el transporte desde el lugar de origen hasta la molina, operación que realizaban los numerosos almocrebes contratados y pagados por los molineros.

Para controlar que no se cometieran fraudes ni errores en el pesaje de la maquila, el Concejo había ordenado, desde muy antiguo, que el pesaje se hiciera sobre todos y cada uno de los sacos llevados al molino, esto suponía en la práctica, que se formasen colas en los molinos, teniendo a veces que volver en otra ocasión puesto que no les daba tiempo ese día. Pronto fueron unánimes las protestas y el Concejo dispuso que la maquila normalmente fuese calculada por el molinero con el auxilio de unos cajones de madera de sección trapezoidal, con base y boca rectangulares, de modo que se pudiese introducir con facilidad el grano. Estos recipientes estaban confeccionados según diferentes medidas que iban desde la media fanegada hasta el almud, pasando por el celemin⁶⁴.

Con el paso del tiempo, los fraudes cometidos por los molineros y carreteros fueron en aumento, por lo que las quejas de los vecinos que se sentían engañados no hicieron sino aumentar a lo largo del siglo. En 1602 la Corporación municipal decide realizar una inspección en cada uno de los seis molinos. Realizada esta, los inspectores llegaron a las siguientes conclusiones:

Primero, que los molineros hurtaban de dos a tres celemines de harina por cada fanega de trigo.

⁶² A.I/P.N.P., Pedro de Belmonte. caja nº. 1, 18/03/1558.

⁶³ En la escritura de arrendamiento suscrita por Rodrigo González, encargado de la administración del molino de Gaspar Hernández Enamorado, hecha en 1558 a Juan González, molinero, se estipula que este había de pagar al dueño del molino ... *en cada una semana deste arrendamiento 12 hanegas de trigo de maquilas molidas, puestas en esta çibdad a vuestra costa* (A.I/P.N.P., Pedro de Belmonte. caja nº. 1, 18/03/1558).

⁶⁴ Medida de amplio uso local que equivale a la doceava parte de una fanega.

Segundo, que dada la escasez de los almocrebes contratados por los molineros, agricultores o mercaderes recurrían a contratar los servicios de particulares, no descontándose en tal caso la parte correspondiente de la maquila.

Tercero, que algunos de los carreteros aprovechaban el largo trayecto recorrido entre el lugar de origen y el molino para «descuidar» pequeñas cantidades de grano que luego vendían como suyo. Varias más fueron las irregularidades observadas por los Regidores comisionados para la inspección, por ello, se adoptan fuertes medidas sancionadoras contra todos aquellos que pretendían cometer algún tipo de engaño en el proceso o en la infracción de las normas que también impusieron y que afectaban tanto a los molineros y sus mujeres como a los dueños del molino y almocrebes⁶⁵.

5. PANADEROS

Fue el pan, como en tantos otros siglos y culturas, uno de los principales alimentos de la población isleña. Es por esto que nos llama la atención la total ausencia, en los archivos consultados, de documentos que hagan referencia al oficio de panadero. Tanto el archivo notarial como el municipal, carecen de información relativa a las actividades y normativas comunes a estos profesionales. Tampoco ha sido posible localizar alguno de los frecuentes contratos de aprendizaje tan usuales en otros oficios. En realidad conocemos de la existencia de panaderos gracias a algún dato suelto contenido en el archivo municipal⁶⁶, puesto que ni tan siquiera son citados como padrinos o parientes en los libros sacramentales.

Teniendo en cuenta esta falta de información y hasta en tanto no se obtengan datos concretos sobre las actividades desplegadas por los panaderos en la ciudad de Santa Cruz de La Palma, se ha optado por describir someramente el oficio tal como se utilizaba en las otras islas, práctica por otra parte común al mundo castellano.

5.1. Hornos de Pan. Normativa

Las panaderías y hornos se instalaron en casas particulares, unas veces propiedad del panadero, otras en los bajos que para tal menester eran alquilados. El uso de estas *taho-*

⁶⁵ LORENZO RODRÍGUEZ, Juan B. 1987, pp, 424/427.

⁶⁶ En el libro de cuentas del pósito de pobres, instituido por Luis Vendaval, se hace referencia a los panaderos, en el momento en que el mayordomo del pósito ordena que por haber sido un año muy bueno de cosecha, se venda el trigo a *sacar el precio* a los panaderos de la ciudad. (A.M.P, Libro I de Cuentas del Pósito de pobres, Est. 42 Leg. 740, fol. 13. 1591). También Juan. B. Lorenzo recoge una alusión a los panaderos, cuando el Concejo dispone que las mujeres de los molineros y almocrebes no podían desempeñar el trabajo de panaderas, ya que tal circunstancia había dado lugar a fraudes. LORENZO RODRÍGUEZ, Juan B. 1987, pág. 426).

nas, como también eran conocidas, fue público y estaba regulado por el Concejo principalmente bajo tres aspectos:

Primero de infraestructura, ya que se obligaba al panadero a dotar la panadería con al menos un tablero donde colocar la masa que llevaban los vecinos y varios más, en forma de estanterías, con el fin de depositar el pan antes y después de cocerlo. También estaba obligado a contar con las palas, artesas y herramientas necesarias para la profesión.

En segundo lugar, el Concejo establecía las ganancias del panadero. De esta forma y en determinado momento, los que ejercían este oficio en Gran Canaria tenían derecho a quedarse con un pan de cada veinte que llevasen a cocer los vecinos⁶⁷. Igualmente se regulaban los alimentos que podían ser cocidos en el horno, como: *qualquier caçuela o pastel, o hojaldres, o otras tortas qualesquiera, o membrillos o peras*⁶⁸.

Por último, se obligaba a tener el horno: *bien caliente desde principios de octubre hasta fin de marzo*⁶⁹ y abierto durante todo el día.

Algunas casas de familias adineradas también contaban con hornos particulares donde cocer el pan de la familia. Esta tarea, encomendada al personal femenino de la cocina, se llevaba a cabo una vez a la semana o con más dilación aún. Estos hornos, de los que aún hoy se contempla alguno en la ciudad, solían estar adosados a una fachada lateral de la casa, siendo del tipo llamado de bóveda vista, como posiblemente lo era el que poseían Melchor de Angulo y su señora Ana de Belmonte, en una casa de su propiedad situada en la calle Real, la cual se dice que tenía: *cozina e horno*⁷⁰.

Cuando se trataba de hornos públicos, el Concejo era muy estricto a la hora de vigilar la construcción de los mismos, los cuales debían de ser: *bien fecho y de buena capilla y el suelo del sea de buenos ladrillos de Castilla o de losas que sean buenas, llanas y grandes por que el pan saquen bueno y suelto*⁷¹. Evidentemente y a pesar de que la mayor parte de los panes cocidos en la panadería pertenecía a particulares, una buena cantidad correspondía a los confeccionados por los panaderos. En este caso, el pan debía obligatoriamente ser amasado con harina de trigo, sin mezcla de avena ni de centeno.

En 1531, cuando se dictan las ordenanzas de Las Palmas, el peso de cada pan estaba estipulado en un mínimo de 16 onzas⁷². El estricto control que se tenía sobre este aspecto, obligaba al panadero a disponer de: *pesas de hierro enteras y sin añadiduras*⁷³. Como última regla, el panadero estaba obligado a vender el pan por él amasado en las plazas y lugares públicos y no en las panaderías como es de suponer⁷⁴.

⁶⁷ MORALES PADRÓN, Francisco 1974. pp. 83-87.

⁶⁸ Ibid., pp. 83-87.

⁶⁹ Ibid., pág. 81.

⁷⁰ A.I/P.N.P. Lope de Vallejo. Inserto en la caja nº. 2 de Pedro Hernández.

⁷¹ MORALES PADRÓN, Francisco 1974, pág. 81.

⁷² Ibid., pág. 79.

6. COCINEROS

Solamente las familias más ricas de la Isla se podían permitir el lujo de contar entre sus múltiples servidores con algún que otro cocinero así que, como cabría esperar, el número de cocineros de los que queda constancia es mínimo. Solo hemos podido localizar a uno de ellos.

La cocina en estas poderosas familias solía ocupar un gran espacio de la casa, la cual, en caso de contar con horno, se instalaba en alguna planta superior, ya que la naturaleza del trabajo desarrollado en ella, así lo requería. Además de fogones, chimeneas, mesas de trabajo, tinajas para almacenar el agua, alacenas para guardar alimentos y útiles de cocina, también se requería el espacio necesario para ubicar el imprescindible horno, aunque este estuviera fuera, adosado al muro exterior de la casa. Téngase en cuenta, además, que varias veces al año eran organizadas grandes fiestas a las que acudían amigos, conocidos y parientes, siendo la comida uno de los principales elementos de ostentación.

Se ha comentado en otros apartados la amplia variedad de alimentos que bien de origen animal o vegetal se daban en la Isla; todos ellos y algunos otros que llegaban ocasionalmente, circulaban por las principales cocinas de la ciudad. A veces era la misma familia la que criaba en sus haciendas animales domésticos que acababan abasteciendo las despensas⁷⁵.

En ocasiones muy especiales, los cocineros tenían más trabajo del normal ya que preparaban comida para un gran número de personas. Estas grandes comilonas, a las que no estamos muy seguros que acudiese la gente llana del pueblo, solían ser organizadas por el Concejo de la ciudad, como en la festividad de Pascua: *En este ayuntamiento se acordo que se embie mandamiento a la guarda de la caldera para que truiga cien carneros para la pascua proxima venidera*⁷⁶.

En cuanto a la preparación y recetas empleadas por los cocineros, varias son las publicaciones que recogen recetarios de la época. En lo concerniente a Canarias, sigue siendo un aspecto desconocido en la historia del Archipiélago, por lo que se ha creído oportuno no hacer comentarios al respecto.

7. CONFITEROS Y PASTELEROS

Como cabe suponer, en una isla donde en determinados momentos la principal producción fue el azúcar, uno de los pocos «caprichos» que se podían permitir la mayoría de

⁷³ Ibid., pág. 80.

⁷⁴ Ibid.

⁷⁵ En las haciendas conocidas como Las Macheiras y situadas entre Las Breñas y Buenavista, dice Frutuoso que se criaban: ...*conejos, perdices y muchos pavos domésticos*, (FRUTUOSO, Gaspar, 1964 pág. 121).

⁷⁶ B.C. Fondo Antiguo. Carpt. n.º. 4. 24 Marzo. 1569.

sus habitantes eran los dulces y confituras, alimentos estos, que en la época no solamente eran consumidos como golosinas sino también por otros motivos más materiales ya que el azúcar, además de su carácter edulcorante, fue considerado durante largo tiempo como especie, medicina o droga⁷⁷. Tendremos ocasión de comprobar como, a veces, se confunden los oficios de boticario, especiero y dulcero, siendo normal que los boticarios preparasen remedios que hoy podríamos considerar como dulces o pasteles.

También los confiteros desempeñaron una importante tarea al elaborar el bizcocho, alimento imprescindible en la dieta de todo aquel que embarcaba en las naves de la época. La producción de este alimento debió ser importante ya que a lo largo del siglo es frecuentemente exportado a otros lugares, algunos tan lejanos como las islas de Cabo Verde⁷⁸.

A pesar de que como se verá, la producción y variedad de confituras y dulces era abundante, solamente hemos podido constatar una mínima presencia de estos especialistas. Durante el período analizado, se han localizado un total de siete confiteros y ocho pasteleros dándose la circunstancia de que en algunas ocasiones coinciden varios al mismo tiempo, como por ejemplo en la década de 1560, años en los que, además de los confiteros Alonso Mejía y Andrés Hernández, también ofrecían sus servicios los pasteleros Antonio González, Briolanza Pérez o el llamado Pilares; lo que nos induce a pensar que la ciudad, en determinadas épocas, fue bastante golosa en sus gustos. También hemos observado que el oficio pasaba de padres a hijos, como sin duda ocurrió con Alonso y Juan Mejías el primero de ellos, trabajando en la década de los sesenta. Su hijo Juan, lo haría en la siguiente. También en otra familia, la apellidada Pilares, varios de sus miembros dedicaron sus actividades a la repostería.

Diversas pudieron ser las causas que motivaron la escasez de estos profesionales. En primer lugar, la no muy numerosa población de la ciudad, pero también el hecho de que las grandes familias y ricos comerciantes dispusieran entre sus empleados de cocineros o trabajadores que satisfacían sus gustos. Por otra parte un buen número de conservas, dulces y confituras se hacían en las casas unas veces para el consumo familiar y otras para su venta a terceros; tanto es así que algunas de estas confituras, en especial el bizcocho, son vendidas por particulares y en grandes cantidades⁷⁹, lo que obligó al Concejo de la ciudad a disponer: *Se ordena que ninguna persona venda bizcocho sin licencia del Cabildo*⁸⁰.

⁷⁷ PÉREZ VIDAL, José: *De la medicina galénica a la popular*. Revista de Dialectología, XXXV

⁷⁸ A.I/P.N.P. Domingo Pérez, Caja nº. 2, fol. 555r., y 555v. 20/ 10/ 1553.

⁷⁹ Mateos González, del que se dice que es cerero, vende a Luis de Alcalá y con destino a Venecia *doze cajas y dos escudillas de carne de membrillos que las doze caxas pesan 33 libras y las dos escudillas van sin pesar (...) y dos barriles medianos en que pueden haber quintal y medio de bizcocho blanco*. (A.I/P.N.P. Luis Méndez 8/01/1565. Inserto en caja nº. 2 de Pedro Hernández).

⁸⁰ VIÑA BRITO; Ana y Eduardo AZNAR VALLEJO. 1993, Orden nº. 40.

7.1 Materias primas

Evidentemente, la base de todos los productos elaborados por confiteros y pasteleros era el azúcar y los derivados de la caña aunque en algunas islas, las ordenanzas hacen hincapié en que el azúcar empleado sea: de *buen açúcar blanco de cañas syn mestura de res-pumas ni escumas so pena*⁸¹. En cuanto a esto, hemos de puntualizar que no ha sido posible encontrar referencia alguna a conservas o dulces en cuya composición interviniera la miel de abeja⁸², la cual creemos sería consumida como remedio casero de ciertas enfermedades, o como complemento dietético.

Junto al azúcar, serán algunas frutas y verduras como peras, calabazas o membrillos, los componentes principales de las conservas en la época. También harinas, huevos, almendras o algunos ingredientes que se daban en la isla, como las semillas de *arboles laureles silvestres del campo que se llaman бага e que hacen algunos vecinos pobres para venderla y sustentar su pobreza*⁸³. En este mismo documento, se dice que con estas semillas se confeccionaban ciertos bollos.

7.2. Dulces y conservas de la época

Como se habrá podido observar, varios son los grupos de productos confeccionados por los confiteros. En primer lugar se encuentran las conservas, tanto secas como almi-baradas. Por lo general se confeccionaban con las frutas y productos autóctonos, siendo más usuales las llamadas *peradas*⁸⁴, *calabacetes* y *membrilladas de azúcar*⁸⁵, estas últimas, también conocidas como *carne de membrillo*⁸⁶. Dentro de las conservas merece especial atención los llamados «pipotillos», dulce muy apreciado en la Península como nos lo hace ver Pérez Vidal refiriéndose a un pasaje del *Guzmán de Alfarache* donde, en cierto momento, se dice que Monseñor era muy aficionado a unos pipotillos de conservas almi-baradas que solían llevarle de Canarias⁸⁷. Otra conserva tenida en gran estima, puesto que se le suponían propiedades medicinales, era el llamado «diacitrón», confeccionado a base de azúcar y cidra y que es citado en varias obras literarias como *La Celestina* o en la obra

⁸¹ MORALES PADRÓN, 1974.

⁸² Nos llama la atención que en toda la documentación consultada, tanto civil como eclesiástica, apenas si hay referencias a la miel. Proliferaron las colmenas a lo largo de la geografía isleña ya que la cera era un producto muy apreciado y utilizado en todo tipo de celebraciones religiosas. Algunos investigadores especializados en apicultura sostienen que tal vez las colmenas de aquella época habían sido preparadas para potenciar la producción de cera en detrimento de la miel.

⁸³ A.M.L.P. Libro IV de Reales Cédulas. Est. 41, leg. 732, fol. 121.

⁸⁴ A.I/P.N.P. Domingo Pérez, caja nº.5, /10/1560.

⁸⁵ Ibid.

⁸⁶ A.I/P.N.P. Luis Méndez 3/11/1562. Inserto en caja nº. 1 de Pedro Hernández.

⁸⁷ PÉREZ VIDAL, José: *Las conservas almibaradas de las Canarias y las Azores*. Inst. Hist. da Ilha Terceira, 1950, nº. 14, pp 17-23.

de teatro *El Deleitoso* de Lope de Rueda. Pérez Vidal nos informa que este producto, unas veces aparece como golosina sólida y otras, como almibarado con la consistencia de la miel⁸⁸.

La confección de las confituras también solía estar regulada por el Concejo, ya que a menudo se cometían fraudes en el sentido de no utilizar los ingredientes adecuados o descuidando su hechura, por ello, se ordenó que las conservas se *hagan y conserben, y esten en el azucar veinte y cinco días a lo menos y que antes que se embarrilen los maestros dellas sean obligados a llamar a los veedores*⁸⁹. Vemos también, que se obliga a los artesanos para que dieran sus productos a comprobar antes de venderlos norma que, al igual que aquella que obligaba a estos reposteros a ser examinados para ejercer el oficio, era común en otras islas.

Además de las conservas, los confiteros y especialmente los pasteleros realizaban otras clases de dulces sin almíbar. Algunos de ellos eran propios de la Isla como las rapaduras, pero los más eran dulces de tradición castellana, portuguesa o incluso árabe. De entre todos merecen destacar por las veces que son citados los *alfeñiques* y la *alcorza*. El primero, era una pasta de azúcar estirada que una vez cocida adopta la forma de barras delgadas y retorcidas. La alcorza, más que un dulce en sí mismo, era una pasta blanca compuesta de azúcar y almidón con la que o bien se cubrían los dulces, o se realizaban figuritas y piezas decorativas.

8. HORTELANOS Y HUERTAS

8.1 La Huerta

8.1.1 Tipos de Huertas y Proceso de Instalación

Como comentábamos al principio de estas notas gran parte de los productos alimenticios básicos, procedían de los sembrados repartidos a lo largo de la geografía isleña, pero no todos los alimentos tenían su origen en el campo, también la urbe generaba alguno que otro.

Serán los alrededores de los núcleos poblacionales los espacios reservados para las plantaciones hortofrutícolas u otros alimentos que, en menor medida, complementaban la dieta del momento. A finales del XV y durante todo el XVI, siglos en los que el desarrollo de la ciudad de Santa Cruz de La Palma experimenta un gran empuje, surgen numerosas huertas generalmente asociadas a la construcción de casas, conventos, ermitas..., en realidad casi en toda casa de nueva factura se acotaba un espacio destinado a comple-

⁸⁸ PÉREZ VIDAL, José: *De la medicina galénica...*, Revista de Dialectología, XXXV.

⁸⁹ MORALES PADRÓN, Francisco, 1974.

mentar, de esta forma, la economía familiar⁹⁰. Sin embargo, fueron las grandes familias, órdenes religiosas, entidades benéficas como el hospital o el propio Concejo de la ciudad, quienes pusieron en marcha la explotación de grandes huertas con el fin de obtener beneficios y abastecer el consumo local.

Estas huertas, que por los testimonios llegados hasta nosotros debieron ser auténticos vergeles, alcanzaban precios considerables puesto que al coste de la tierra había que añadir el de su puesta en funcionamiento, lo cual incluía además de la construcción de canales y estanques para conducir y almacenar el agua, la casa del hortelano; así como corrales, setos y vallas protectoras.

8.1.2 Explotación. Productos de la huerta

El trabajo en la huerta era una labor constante a lo largo de todo el año, ya que la explotación, al ser de riego, así lo permitía. El agua, perteneciente a los propios del Concejo desde el año 1553⁹¹, se suministraba de los caudales públicos mediante concesión o tributo en el que se establecían, además del precio a pagar, determinadas condiciones como la de no utilizar más de la necesaria⁹², o la obligatoriedad de que fuese el dueño de la huerta quien corriese con los gastos generados por la construcción de las acequias y canales que eran necesarios realizar desde las diferentes cajas de reparto hasta la huerta.

El hecho de que el trabajo en la huerta no se viera demasiado influido por las estaciones, hacía prácticamente innecesarios los trabajadores temporeros, aunque en ocasiones y dependiendo de la extensión del terreno, los titulares contrataron a jornaleros para que les ayudasen en algunas tareas.

La producción de la huerta era por lo común de índole hortofrutícola, y todo lo variada que permitía la época. A pesar de todo, cebollas, berenjenas, coles y calabazas, junto a frutales del tipo de duraznos, peras, brevas, manzanas, membrillos, cerezas, guindas o limones, abastecían el mercado isleño.

⁹⁰ Es muy corriente encontrar en las particiones de casas y solares realizadas en la ciudad, referencias a pequeños huertos familiares lindantes a su vez con otras huertas. En este sentido llama la atención el hecho de que Torriani en su visita y descripción de la ciudad, diga: *las casas habían sido construidas al estilo Portugués, sin huertas ni corrales*. Es de suponer que el autor se refiere a un conjunto de casas que bordeaban el litoral, las cuales efectivamente carecen de tierra apropiada para la instalación de una huerta. (RUMEU DE ARMAS, Antonio. 1991 T. II, Primera Parte, pág. 325).

⁹¹ LORENZO RODRÍGUEZ, Juan B. 1987 pág. 15.

⁹² Como así se hace saber a Juan Vendoval Vellido quien había solicitado del Concejo, el año 1609, le dejasen conducir el agua publica a unos molinos de su propiedad *Otrosí con condición que puesta el agua el dicho Joan Vendoval Vellido en la dha caja de partimiento referida que esta en la dha su guerta no ha de usar mas de ella, por ningún caso que sea porque queda libre al dho cavildo, dándole la que tiene obligación para la dha su guerta*. A.A.J.F.G. Andrés de Chaves, 23/04/1625 Carpt. H, leg. 1.

Como en tantos otros casos, el Concejo regula las actividades del hortelano, especialmente desde el momento en que este se dispone a vender lo recolectado en la huerta. En primer lugar, es usual que en algunas ciudades se les obligue a poner a la venta diariamente y por la mañana: *la carga de fruta y hortaliza que tuvieran en su huerta so pena*⁹³, también se fijaba la cantidad a vender y el precio, como lo hizo el Concejo de Las Palmas, al ordenar que se vendiesen *por libras y medias libras*⁹⁴. Pero no siempre el hortelano llevaba su cosecha al mercado de la ciudad sino que también era usual que ofreciese los productos a particulares⁹⁵, o a las llamadas vendederas y trezeneras, figuras equivalentes a los actuales intermediarios. A ellas, también el Concejo les impondría el precio de venta.

8.1.3. Tipos de contratos. Aspectos laborales

Cuando el dueño de la huerta decidía ponerla en explotación, recurría a contratar los servicios del hortelano. Para formalizar el acuerdo, se adoptaron principalmente dos o tres tipos de contratos.

Por un lado tenemos el llamado contrato *a partido*, mediante el cual el hortelano se comprometía a atender la huerta para, una vez comercializados los productos, obtener un beneficio que variaba desde el treinta hasta el cincuenta por ciento quedando el resto para el dueño. Este último asumía el compromiso de proporcionar el agua, las bestias y los aperos necesarios para el buen funcionamiento de la huerta.

Por otra parte, también solía utilizarse, (quizás en el caso de la isla de la Palma con más asiduidad que el comentado anteriormente), el contrato llamado de *arrendamiento*, fórmula mediante la cual el hortelano pagaba anualmente al dueño cierta cantidad de dinero. Treinta doblas anuales pagó Juan Díaz al convento de Santo Domingo a lo largo de cinco años por este concepto⁹⁶.

Por último, cabía la fórmula llamada *a tributo* la cual surge por la necesidad que en determinado momento tienen algunos hacendados de satisfacer deudas con terceros (institución de capellanías, fundaciones, vínculos...) y no queriendo desprenderse de la propiedad, optan por imponer un tributo sobre la misma. La cuantía del tributo variaba en función del importe de la deuda, siendo factible su traspaso tanto a los herederos de los dueños como a los de quien aceptaba el tributo. Como ejemplo, tenemos el caso de Juan Fernández, sastre, quien junto a su mujer, seguramente acuciados por necesidades económicas, impone a finales del XVI un tributo de veintiuna doblas: *sobre unas cassas terrenas con su guerta y corrales que los dhos tenían en el barrio de Oros*. El mismo es adquirido

⁹³ MORALES PADRÓN, Francisco, 1974 pp. 83-87.

⁹⁴ Ibid.

⁹⁵ Gonzalo Yanes, hortelano, vende en 1578 a Juan de Sosa, cerrajero, *...sien cabos de sebollas a medio real el cabo*. A.I/P.N.P. Pedro Hernández, Caja nº. 4, 05/07/1578.

⁹⁶ PÉREZ MORERA, Jesús, S/C de La Palma, 1993.

por Francisco de Salazar y por Bartolomé Morel, que lo hacen en nombre del hospital de la ciudad. La cuantía anual que debían de satisfacer era de setecientos cincuenta maravedís, lindando: *de una parte con cassas y guertas de Pedro Vaez, y por la banda de arriba con guertas de los herederos de Don Pedro de Castilla, y por delante con la calle rreal*⁹⁷.

Cualquiera que fuese la fórmula utilizada, los hortelanos se obligaban a cumplir una serie de cláusulas como el vallar la huerta, si no lo estaba, acrecentar el rendimiento de la misma o entregar escrupulosamente la parte correspondiente de los beneficios al dueño; también se estipulaba que el hortelano no podía vender, alquilar o ceder ninguna parte de la propiedad. Finalmente, el propietario se comprometía a proporcionar los materiales que fuesen necesarios en caso de realizar algún tipo de obra dentro de la huerta.

8.1.4 Relación de huertas

Como hemos venido diciendo, un buen número de casas contaron con pequeñas huertas y corrales, pero en realidad las más citadas son las pertenecientes a los diferentes organismos religiosos y civiles establecidos en la ciudad. Estas últimas y por diferentes motivos, unas veces fueron trasladadas de lugar, otras desaparecieron y algunas ampliaron sus tierras con nuevas adquisiciones.

No entra dentro de los objetivos de este trabajo el analizar con detalle la evolución de las principales huertas de la ciudad, por lo que nos limitaremos a hacer una breve relación de las más importantes, así como la historia de su nacimiento, propietarios y hortelanos que las trabajaron a lo largo del XVI.

A) Huerta del Monasterio de San Francisco

El Real convento Franciscano de la Inmaculada Concepción fue el primero de los monasterios fundados en Santa Cruz de La Palma, hecho este que corrió a cargo de los franciscanos que acompañaron al Adelantado en la conquista de la Isla.

En un primer momento se instalaron, de forma provisional, en los alrededores de la ermita de la Encarnación donde construyeron, para su morada, unas cuantas chozas en solares cedidos por Magdalena Infante y Martín Camacho. Lo incómodo del lugar y habitación decidió a los frailes a cambiar de sitio, trasladándose en 1508 a una zona cercana al castillo de Santa Catalina, mas una de las periódicas avenidas del barranco homónimo, hoy de Las Nieves, arrasó el inmueble. Temerosos de que el hecho se volviera a repetir, deciden trasladarse esta vez más hacia occidente: *en unos amplísimos solares donde los frailes podían tener iglesia, convento y huerta*⁹⁸. En el mapa dibujado por Torriani en 1587 se puede apreciar cómo la huerta aneja al convento era enorme, quizás la más grande de la ciudad.

⁹⁷ A.M.L.P. Hospital de Dolores. libro I de Mandatos y Visitas, est. 35, leg. 629, fol. 92r.

⁹⁸ RUMEU DE ARMAS, Antonio, 1991 T. I, pág. 331

B) Huerta del Convento de Santo Domingo

La fundación del convento y por ende de la huerta, data de 1530, año en que se desplazan hasta la Isla el Vicario Provincial, fray Domingo de Mendoza además de cuatro religiosos, entre los que destacaría fray Pedro de Escobar, personaje de gran actividad, como lo atestigua el hecho de que figure asiduamente en los libros sacramentales de la parroquia de El Salvador y del que se dirá en su época que es *varón de raro ejemplo*⁹⁹.

Con las limosnas recibidas de los fieles y con la protección del rico mercader flamenco Luis Van de Valle y de su esposa María Cervellón Bellid¹⁰⁰, se dotó a la fundación de sitio y huerta. Tardaron dos años en acabar el edificio, gastando en su hechura al menos veintidós mil ducados. La huerta ocupó una amplia extensión en la parte posterior del convento, el cual fue edificado *sobre la base de la antigua ermita en honor de San Miguel Arcángel, erigida en aquel lugar por el Adelantado*¹⁰¹, y en la plaza más amplia de la ciudad *a la que hacen cuadrada por una parte el convento de monjas de Sta. Catalina y por la otra, hermosos edificios y almenas*¹⁰².

Desde un principio esta huerta contó con agua corriente ya que el Ayuntamiento la había dotado con el equivalente de medio real¹⁰³. Tras recorrer la huerta, el agua era conducida a través del claustro y llegaba hasta la cocina del convento, de donde se abastecían los frailes.

El primer hortelano que trabajó la huerta y del que tenemos noticias fue Francisco Yanes, quien lo hace hasta el año 1551 en que, por razones que desconocemos, se arrienda la huerta a Juan Díaz, estipulándose en esta ocasión la cantidad de 30 doblas anuales el precio del alquiler; especificándose, además, que el contrato estaría vigente por un período de cinco años. Ignoramos el nombre de los hortelanos que sucedieron a este último, hasta que en 1591 se nombra titular de la huerta a Francisco González Barros.

C) Huerta de Santa Catalina

Según estudios realizados por Jaime Pérez García, estuvo situada esta huerta: *entre la actual llamada alameda y la marina, el barranco y el castillo, la que en el siglo pasado se la conoció como las Californias*¹⁰⁴, las conclusiones de este investigador nos hacen pensar que la mencionada huerta fue una de las pocas que teniendo su origen en el siglo XVI, lograron mantenerse en funcionamiento hasta tiempos recientes.

⁹⁹ A.M.L.P., Hospital de Dolores, libro I de Mandatos y Visitas, est. 35, leg. 629, fol. 92r.

¹⁰⁰ RUMEU DE ARMAS, Antonio, 1991 T.I, pág. 331.

¹⁰¹ Ídem

¹⁰² PÉREZ MORERA, Jesús., 1993, pág. 4.

¹⁰³ ...y que nos apruebe y confirme la data y repartimiento que la justicia y regimiento desta dicha ysla nos hizo del medio real de agua(...) para la guerta y servicio del dicho convento. A.I/P.N.P., Domingo Pérez, 1553, caja nº. 3.

¹⁰⁴ PÉREZ GARCÍA, Jaime. Intervención realizada con ocasión del acto de presentación del libro *La Bajada de la Virgen de Las Nieves. 1765. 1989.*

La propiedad, cambió de titulares a lo largo de los siglos y dado el carácter privado de la misma perteneció, en algunos momentos de su historia, al mismo hortelano que la trabajaba, como ocurriría con Marcos Hernández, quien declara poseer en bienes gananciales junto a su mujer, María Hernández: *una guerta ques muy conosçida llamada la guerta de Santa Catalina la qual tiene por tributo 50 doblas de preñçipal ques y se pagan (...) a Diego de Guisla Vendaval*¹⁰⁵.

Con anterioridad, en 1618, la huerta perteneció a María Hernández, viuda de Pedro Pérez. Esta señora, casada en segundas nupcias con Francisco Hernández, mercader asentado en la ciudad, aportó al matrimonio la mencionada huerta. En esta ocasión se fijan los linderos y se describen las instalaciones existentes:

«(...) por un lado con casas de Melchor de Monteverde y calle [roto] que va a la mar y por el otro lado, el barranco de Santa Catalina y por delante la calle Real y por abajo la costa de la mar, con tres moradas de cassas que están en la dicha huerta, que en la una vive el hortelano y otra sirve de cocina y otra que es establo con su tanque de agua¹⁰⁶.»

Al igual que en las ocasiones anteriores, varios fueron los hortelanos que trabajaron en esta huerta: El primero del que tenemos noticias es Domingo Hernández, quien tributaba al Ayuntamiento en nombre de Juan Vaez, herrero, seis mil maravedís anuales por los derechos de agua con que la regaba. Fallecido este hortelano en 1573, le sustituye en el cargo Juan Fernández, quien figuró como titular, al menos, hasta 1578.

D) Huerta de Carmona

Situada en el barranco de Los Dolores fue conocida desde muy antiguo con este nombre. En esta huerta estuvo situada una de las principales cajas de reparto de la ciudad¹⁰⁷. Gonzalo de Carmona, titular del Almojarifazgo de la Isla¹⁰⁸, pagaba al Concejo cuatro mil maravedís por el derecho del agua¹⁰⁹.

En determinado momento, que no hemos podido precisar, la huerta es dividida y pasa a pertenecer por una parte a sus herederos y por otra a Luis Van de Walle «El Viejo», importante mercader natural de Brujas y casado en la Isla con María Bellid¹¹⁰. La correspondiente a los herederos de Gonzalo Carmona, será citada como propiedad de los mismos a lo largo de los siglos XVI y XVII. En cuanto a la de Luis Van de Walle lo sería hasta 1587, año

¹⁰⁵ A.I/P.N.P. González Jiménez, caja nº. 1, 30/05/1649.

¹⁰⁶ A.I/P.N.P. Pedro de Brito Fleitas, 1618.

¹⁰⁷ A.I/P.N.P. Juan Sánchez, 26/07/1870.

¹⁰⁸ PÉREZ GARCÍA, Jaime 1985, pág. 43.

¹⁰⁹ A.M.L.P. Libro V de Reales Cédulas, leg. 726, fol. 37r.

¹¹⁰ PÉREZ GARCÍA, Jaime. 1990, pág 228.

en que fallece y la deja a su hijo Luis, quien la disfrutaría junto a su mujer Agueda de Brito hasta que en 1598, pasa a ser propiedad de Juan Vendawal Vellido. En este momento, la finca era valorada en doscientas cincuenta doblas, incluidos la casa y el tanque¹¹¹.

Solo tenemos conocimiento de un hortelano que trabajara, durante este siglo, en la mencionada huerta. Se trata de Francisco Pérez quien lo haría entre los años 1569 y 1575, ocasión esta última que pasaría a trabajar en otra huerta, la de San Telmo.

E) Huerta de Horos

Esta huerta, que podríamos situar entre las actuales calles Díaz Pimienta, José López y Jorós, perteneció desde principio de siglo, a Diego García Corvalan, natural de Cádiz y conquistador de la isla, siendo uno de los seis Regidores que formaron el primitivo Cabildo en 1495¹¹². No es de extrañar pues, que en base a su participación en la conquista de la isla, recibiera del Adelantado la data correspondiente a estos terrenos. El Concejo le hizo merced de *un cañón de agua que se toma de una caja questá en la tierra de la dicha guerta nueva*¹¹³. Con el paso del tiempo la huerta pasó a disfrutarla su hijo primogénito Domingo García Corvalán, quién entablaría pleito contra el dueño de la Huerta Nueva, colindante, a causa de algún problema con el agua que desde ella se traía para regar. Pleito por otra parte que no tendría solución hasta principios del siglo siguiente. Además de la mencionada, otra huerta, a la que no se le conoce nombre, lindaba por abajo con esta de Horós; perteneció a Juan Hernández, pedrero, hasta que la vendió al matrimonio formado por Andrés González y Malgarida García, moradores en el término de Tijarafe. En 1559, la ceden en dote a su hija Catalina González cuando esta contrajo matrimonio con Bastián Fernández¹¹⁴.

F) Huerta del Cabo

Perteneciente al Concejo, estaba situada en el barrio de su mismo nombre, extendiéndose a lo largo de los solares ocupados en la actualidad por la plaza de San Fernando y calles Abenguareme y Maldonado. Solamente tenemos noticias de un hortelano que la trabajase en este siglo, se trata de Antonio Anriquez, quien lo hizo hasta 1571, año en que se marcha a trabajar a la Huerta Nueva.

G) Huerta Nueva

Situada en una amplia extensión de terreno que aproximadamente abarcaba desde las lindes de la huerta de Carmona hasta el lomo llamado Mataviejas, incluidas las actuales

¹¹¹ A.A.J.F.G. Escribano Francisco de Valcarcel, est. 57, fol. 177, 16/11/1598.

¹¹² PÉREZ GARCÍA, Jaime. 1985, pág. 83.

¹¹³ A.I/P.N.P. Andrés de Armas, caja nº. 1. 19/08/1605.

¹¹⁴ A.I/P.N.P. Pedro de Belmonte, caja nº. 1, 10/01/1559.

calles de José López y el Pilar. En ella estaba instalada la caja de reparto del agua que regaba la finca y que después seguía, pasando por otras huertas, hacia el pozo del Concejo.

Desde principios del siglo, la propiedad de la finca estuvo dividida en dos trozos, perteneciendo cada uno a propietarios diferentes. En principio, una parte perteneció a Simón García Corvalan, regidor, dueño asimismo de la huerta de Horós. La otra mitad de la huerta era propiedad de Baltasar Pérez, también regidor. Ambos mantuvieron un largo pleito por el disfrute del agua que regaba ambas y que como se ha comentado, se tomaba de la caja situada en la Huerta Nueva. El pleito se prolongó a lo largo del siglo, hasta que en 1605 los herederos de ambas partes llegan a un acuerdo mediante el cual Domingo García Corvalan, Francisco Reje Corvalan, Margarita Reje Servellon e Isabel Reje Corvalán, ceden la parte que les correspondía a Francisco Salgado, regidor, y a Catalina Pérez, hija del mencionado Baltasar Pérez.

En la escritura de transacción, se estipula que Francisco Salgado y Catalina se obligan:

«(...) a dar todos los años a vos el dicho Domingo García Corbalan y a vuestros herederos un día y una noche de agua de la guerta que tenemos y nos pertenece que es en la dicha heredad de la guerta nueva, la qual agua se recoge siempre en el tanque de la dicha guerta para que con ella riege el dicho Domingo Corvalan las guertas que por herencia del dicho su padre le cupo y tiene en el barrio de Oros¹¹⁵.»

En 1612 era propietario de esta huerta el Presbítero, Doctor en Cánones y Protonotario Apostólico de Su Santidad, Pedro Escudero Sigura quien obtiene del Concejo la concesión de un cañón de agua por el cual debía de pagar mil maravedís anuales¹¹⁶. En cuanto a los hortelanos que trabajaron en ella, solo conocemos a dos. El primero, Antonio Anriquez que lo hace a partir del año 1571. El segundo, Antonio González que lo será a partir de 1577.

8.2 Hortelanos

Rara vez los hortelanos fueron propietarios de las grandes huertas; en realidad y como ya se ha comentado, pertenecieron a conventos, entidades oficiales o hacendados. Por tal motivo el hortelano dependía además de las cosechas, de la estabilidad económica del propietario si quería lograr una relativa seguridad en su trabajo, ya que fueron numerosas las ocasiones en que el dueño, impulsado por las deudas, vendía o traspasaba parte o la totalidad de la huerta. Añádase a esta circunstancia las innumerables particiones que sufrían estas propiedades como consecuencia de dotes y mandas testamentarias.

El hortelano y su familia vivían, por lo común, en la misma huerta utilizando la casa, lagares y depósitos de la misma, por lo que no era frecuente el que contasen con una residencia

¹¹⁵ A.I./P.N.P. Andrés de Armas, caja nº. 1. 19/09/1605.

¹¹⁶ A.I./P.N.P. Juan Sánchez, (sin, cat.) 11/12/1612.

fija en la ciudad, siempre pendientes de nuevos contratos. Todas estas circunstancias que hemos analizado daban lugar a que en ocasiones se encontrasen sin trabajo y por lo tanto sin un lugar donde residir. Cuando esto tenía lugar, al igual que les ocurría a otros «parados», la situación familiar pasaba a ser muy precaria, dándose la circunstancia de que algunos solamente pudieron subsistir gracias a la caridad de conocidos o amigos. Es el caso del hortelano Juan Díaz, a quien veíamos trabajar en la huerta de Santo Domingo. Tan pobre llegó a ser, que María Vellid y Cervellón, mujer de Luis Vendaval, lo incluye a la hora de hacer testamento en una relación de seis pobres a los cuales ordena: *se vistan de sayos, calsones y camisas*¹¹⁷.

No fueron muy numerosos los hortelanos establecidos en la ciudad a lo largo del siglo, tanto por las circunstancias que se han apuntado como por la escasa mano de obra que necesitaban las huertas. Hasta un total de veinticinco hemos podido contabilizar para un período de tiempo comprendido entre 1551 y 1559. Seis de ellos fueron titulares de huertas al menos durante diez años seguidos y solamente cuatro tuvieron más de dos hijos a lo largo de sus vidas. Al tal extremo llegaba la inseguridad de estos trabajadores, que en cuanto sus posibilidades se lo permitían, procuraban para sus hijos el aprendizaje de otras profesiones más estables. Es el caso de Francisco Yanes, hortelano, quien decide poner a su hijo Nicolás de aprendiz con Mateos González, cerero, instalado en la ciudad. En esta ocasión el hortelano se asegura un porvenir seguro para el hijo ya que, según los datos que poseemos, la ciudad solo contaba por estas fechas con Mateos González para realizar los encargos relacionados con la confección de velas y cirios

PERSONAL DE SERVICIOS

9 TENDEROS. VENTEROS

Hasta hace relativamente poco tiempo, en las ciudades y principales pueblos de las islas menores y aún hoy en algunos núcleos de población rural, se puede encontrar una especie de tienda de todo conocida entrañablemente en Canarias como «venta». Estos establecimientos tenían y tienen, una clientela vecinal que acudía a ellos en busca de los alimentos y útiles cotidianos atraídos, además, por la comodidad que otorgaba el uso de la libreta, en aquella época tener cuenta, cuadernillo donde el ventero anotaba los fiados de los clientes. Deudas que se hacían efectivas cuando era recibido el jornal o el producto de la cosecha.

Dos son los tipos de establecimientos que asentándose en Canarias desde el XV, se disputan el origen de las actuales ventas. Se trata de establecimientos igualmente conocidos como tiendas y ventas aunque diferenciándose de las actuales por la naturaleza de las mercaderías vendidas y por el fin al que estaban destinadas.

¹¹⁷Testamento de Ma Vellid y Cervellon, mujer de Luis Vendaval 07/06/1570. Arch. Particular: Jaime Pérez García.

9.1 Ventas

Curiosamente las llamadas ventas del siglo XVI no se corresponden con el concepto que tenemos de las actuales y esto por varios motivos. Primero, el hecho de que aquellas fuesen bienes de propios,¹¹⁸ circunstancia que limitaba su número. Además, para elegir su emplazamiento se tenían en cuenta las distancias existentes entre los principales núcleos de población. De esta forma, los términos de Tazacorte, Tihuya y Fuencaliente serán los tres únicos que cuenten con este tipo de establecimiento en toda la Isla, al menos durante este siglo¹¹⁹.

Segundo y más importante de cara a esta diferenciación, es el servicio que proporcionaban, el cual se traducía exclusivamente en la atención y mantenimiento de los viajeros en su transitar por los caminos isleños. Como consecuencia de esta limitación, los productos comercializados se reducían a la bebida y comida, consistiendo esta última en carne y verduras, además de avellanas o almendras. También facilitaban cobijo ante el mal tiempo y favorecían el trasiego de información entre ambas bandas de la Isla.

Hemos dicho que la renta de las ventas pertenecía de los propios del Cabildo y este, haciendo uso de sus prerrogativas, dictaba ordenanzas para su funcionamiento. Además, en estos bandos se indicaban los productos que se podían vender así como la cantidad que debía de satisfacer el arrendatario, quien recibía la administración del establecimiento bajo el sistema denominado *a corrienda*.¹²⁰ El Concejo imponía, mediante la figura del Diputado, los precios que tenía que pagar el ventero a los mayoristas, al igual que la comisión que le estaba permitido ganar; en 1557 por ejemplo, esta comisión se fijaba en cinco maravedís por cada real.

Como era de esperar, y dado que estos establecimientos no se localizan en la Ciudad, no hemos podido encontrar a ningún trabajador citado como ventero.

9.2 Tiendas

Si tenemos en cuenta las características que definen a la venta del XVI o el concepto que de ella se tuvo en los siglos posteriores veremos que ambos establecimientos no son coincidentes, serán pues y en base a los datos que expondremos más adelante, las tiendas del XVI los establecimientos a partir de los cuales surgen las actuales y ya raras ventas.

En un primer momento, las tiendas también fueron consideradas como bienes de propios, pero rápidamente se convierten en establecimientos privados aunque, como no, sujetos a una fuerte regulación por parte del Concejo.

¹¹⁸ El 22 de Abril de 1520 se promulga una Real Cédula autorizando al Concejo de la Isla para que pudiera disponer para propios, de las rentas producidas por las ventas. Tras el incendio de 1553, el Cabildo solicita una serie de copias de aquellos documentos quemados, que más necesarios les eran. Uno de ellos es el traslado de esta R.C, documento que se solicita el 22 de agosto de 1553, al mes siguiente del incendio. A.M.L.P. Libro de traslados y Reales Cédulas., est 41, leg. 732, fol. 24.

¹¹⁹ Una de ellas, sería trasladada más tarde a Puntallana. A.M.L.P. Libro de Traslados y Reales Cédulas., est. 41, leg.732, fol. 24.

¹²⁰ A.M.L.P Libro de Traslados y Reales Cédulas., est. 41, leg. 732, fol. 24.

Varios son los rasgos que definen la función de la tienda y su ámbito de actuación. Primero, se obliga al tendero a vender sus mercancías por *menudo* y esto quiere decir que, aparte de tener que abastecer a la población en pequeñas cantidades, se le fuerza a comprar en pequeñas proporciones. Como consecuencia, se potencia la figura del mercader persona adinerada, que al no tener limitaciones en el comercio, (salvo las mercancías prohibidas) trae a la Isla grandes cantidades de artículos y alimentos, llegando a ejercer una especie de monopolio sobre ciertos géneros¹²¹. A pesar de esta clara diferenciación entre tendero y mercader, ambas actividades suelen confundirse, pues no es raro encontrar alusiones a mercaderes con tienda propia, quienes además disfrutaban de la ventaja de ser mayoristas y minoristas al mismo tiempo.¹²²

La tienda, y este era otro rasgo definitorio, instalada por lo común en la casa del dueño y objeto de negocio familiar, es atendida la mayor parte de veces por mujeres, bien como medio de subsistencia en caso de viudedad, bien como contribución a la economía familiar. Por ello no es raro encontrarse con que diversas ordenanzas, contratos o normativas hacen alusión a tenderas, venteras e incluso taberneras.

¹²¹ Varios son los testimonios con los que contamos referidos a personajes principales de la ciudad y que se «especializaron» en la compraventa de determinados artículos al por mayor. Lesmes de Miranda, conocido y rico mercader, centraliza la mayor parte de sus negocios en el año de 1557 en torno a los paños y finas telas traídos de Holanda e Inglaterra. Por el contrario, Guillermo del Reino, otro conocido mercader, realiza en un solo mes, cinco negocios de compraventa de trigo que traía desde la isla de Fuerteventura (A.I./P.N.P. Hernand Pérez, caja nº. 1, 1570). En 1584, Hernand Álvarez de Silva, encarga una serie de mercancías para su almacén, que dado el volumen y diversidad de las mismas, nos indican claramente la diferencia entre la venta al por mayor de los grandes comerciantes, este es el caso, y las más modestas de las tiendas. Veamos el mencionado encargo:

«Sepan como yo Hernand Álvarez de Silva y yo Diego de Guisla (...) yo el dho Diego de Guisla me obligo de traer a vos Hernand Álvarez de Silva, todas las mercaderías (...) que son:

çien libras de Albayalde en sus barriles.
 Dos quintales de plomo en rrolo
 Dos millares de dedales de mugeres, todos grandes
 Una dosena de balansas de pesar
 50 libras de hilo en ovillos
 12 barriles de atriaca, pequeños
 1 libra de almasigo de ramo
 1 quyntal de caparrosa
 1 pan de cardenillo
 100 pergaminos que sean grandes y blancos para escribir y hazer libros
 20 docenas de trampas de parís, grandes
 6 dosenas de flautas medianas para negros
 una cajeta de cuerdas de vigueta
 (roto) dosenas de cascabeles de metal para (roto) de caballos
 (roto) cuchillos de cachas doradas
 10 dosenas de cuchillos de bainas de diez libras
 6 libras de asogue
 100 dosenas de peines (...) para lo traer, en unas dos urcas dentro del año primero»
 A.I./P.N.P. Lope de Ballejo, caja nº. 2, 01/ 07/ 1584.

¹²² En 1553, Pedro González, almocrebe, declara en su testamento que tiene quenta con Baltasar de Guisla, rico mercader y regidor de la ciudad, también dice que la deuda es por ropas que compró en su tienda. (HERNÁNDEZ MARTÍN, Luis nº. 324, 27/ 10/1553).

Estas tiendas, como establecimiento comercial que eran, ponían a disposición del público una buena cantidad de productos, –aunque no todos estaban permitidos: comestibles o bebidas, se servían en mesones, tabernas o en las ventas que acabamos de ver– que variaban en función de las preferencias del tendero. En el caso de las llamadas *tiendas de mercerías*¹²³ se ofrecían objetos finos de consumo femenino tanto para su adorno, *botones de çeda, frentillas blancas de çeda, gargantillas*¹²⁴ como para su entretenimiento y labor, *agujas de Mylan, husos de palo, rrosarios de azabache, cuerdas de biguela, naypes*¹²⁵. También solían venderse pequeñas herramientas como agujas de çapatero o productos tan diversos como azúcar, *especias y eroguerías por menudo*¹²⁶.

Otras tiendas ofrecían un genero de productos no tan selectos aunque sí variado. En ellas se encontraban telas y paños de todas clases, gorras, útiles y muchos otros artículos proporcionados por los artesanos de la ciudad.

Independientemente de la naturaleza de los artículos vendidos, existieron unas normas generales que establecidas por el Cabildo, eran de aplicación común para todas las tiendas y ventas. En primer lugar, se exigía que determinados artículos llevaran el sello de la ciudad, *se manda que ninguna persona venda paño sin el sello de la ciudad*¹²⁷, también se controlaban aquellos aspectos que podían generar fraude o abuso por parte del tendero. Por lo visto, uno de los más frecuentes, al menos en los primeros años, consistió en el trucaje de las pesas y medidas que la mayoría de establecimientos públicos estaban obligados a tener,¹²⁸ de manera, que se acordó hacer obligatorio su afilado cada cuatro meses, *los pesos y medidas de las tiendas que lo tuvieren*¹²⁹; trabajo que era encomendado a los plateros. Por otra parte, los Veedores o en su caso los Diputados velaban por el estricto cumplimiento de las ordenanzas correspondientes al oficio. Finalmente, también se procuraba que la manipulación de los artículos vendidos fuese la correcta, así como el que se empleasen las herramientas adecuadas: *se ordena que las vendedoras tengan sedacillo y funil*¹³⁰.

¹²³ En las ordenanzas del Concejo se hace referencia a estas mercerías ...*se manda que en las tiendas de mercería se venda azúcar por menudo con postura* VIÑA BRITO; Ana y Eduardo AZNAR VALLEJO 1993.

¹²⁴ A.I./P.N.P, Luis Méndez. 24/ 07/ 1562. Inserto en la caja nº. 1 de Pedro Hernández.

¹²⁵ Ibidem.

¹²⁶ VIÑA BRITO, Ana y Eduardo AZNAR VALLEJO 1993.

¹²⁷ Ibidem.

¹²⁸ En la nota nº 121, veíamos como el comerciante Hernand Álvarez de Silva se hacía traer una serie de mercancías, entre ellas, una dosena de balansas de pesar, lo que nos indica el considerable número de establecimientos públicos existentes. A.I./P.N.P. Lope de Ballejo, caja nº. 2 01/ 07/ 1584.

¹²⁹ VIÑA BRITO, Ana y Eduardo AZNAR VALLEJO 1993.

¹³⁰ VIÑA BRITO, Ana y Eduardo AZNAR VALLEJO 1993.

10. TABERNEROS

No debieron de diferir mucho las tabernas de Santa Cruz de La Palma de aquellas que los escritores del siglo XVI describían en sus obras. Establecimientos con clientela eminentemente masculina, estaba prohibida la venta de toda mercancía que no fuese vino, como lo pone de manifiesto una ordenanza de la ciudad que prohíbe bajo pena de dos mil maravedís, el que en las tabernas se *venda pan ni otras cosas de comer*¹³¹. El vino sería pues la excusa ideal para que estos lugares se convirtieran en centros de reunión de un amplio sector de la población entre los que se encontraban personas de paso, marineros a la espera de que se establecieran banderines de enganche, mujeres de dudosa reputación, borrachos y algún que otro pendenciero.

Siguiendo la costumbre castellana, todas las tabernas que se instalaron en la ciudad, de las cuales estuvieron abiertas al mismo tiempo por lo menos dos, venían obligadas a lucir en sus puertas o ventanas unas banderillas con el objeto de que se las pudiera identificar rápidamente¹³².

La apertura de uno de estos establecimientos suponía el solicitar y obtener las correspondientes cédulas y licencias. La primera, para poder ejercer como tal tabernero¹³³. La segunda, era común para todos aquellos que quisieran vender *vino o otras cosas de mantenimiento por menudo*¹³⁴.

El Concejo delegaba todo lo relacionado con el comercio del vino en los llamados *Selladores del vino*. Su misión principal consistía en controlar la cantidad de vino que vendía el tabernero¹³⁵, así como la que compraba al cosechero o dueño del mismo y que por lo común solía ser residente en la Isla, ya que la importación de vino estuvo fuertemente prohibida¹³⁶.

Este férreo control tenía sus motivos puesto que gracias a él, el Concejo se aseguraba de que el *arancel y norma del vino* se aplicara correctamente. También fijaba esta normativa el salario del sellador del vino.

El arancel se aplicaba sobre el precio que tenía el cuartillo, en una escala que según la documentación de la época osciló entre los dos cuartos (de real) y diez cuartos el cuarti-

¹³¹ *Ibidem*, pág. 36.

¹³² *Ibidem*, pág. 35.

¹³³ *Ibidem*, pág. 10.

¹³⁴ *Ibidem*, pág. 36.

¹³⁵ En las ordenanzas del Concejo de Las Palmas, se dice refiriéndose al cometido de estos Diputados: (...) *y que lleven consigo al escribano del cabildo y pongan por inventario todas las botas que dan licencia para vender a cada tabernero*. MORALES PADRÓN 1974.

¹³⁶ *Otrosi se manda que ninguna persona de qualquier estado y condición que sea pueda meter vinos de fuera en esta isla so pena de perdellos y diez mill maravedies para el juez, denunciador y propios del cavildo*. También en otra ordenanza se dictamina *...que ninguna persona pueda vender vino sin el sello de la ciudad*. VIÑA BRITO; Ana y Eduardo AZNAR VALLEJO 1993, pp 33 y 36.

llo. Juan Bautista Lorenzo recoge una amplia escala de los precios y gravámenes aplicados a diferentes calidades de vino; a ella remitimos por considerar innecesaria su repetición. A pesar de la recomendación, veamos un ejemplo de las ganancias repartidas entre cada parte: Si el vino se vendía a diez cuartos el cuartillo, al dueño le tocaban quinientos reales por cada bota de vino de doce barriles. El tabernero, por su parte, se quedaba con ciento sesenta reales *por su vendaje y merma de cada bota*¹³⁷. Finalmente al sellador y *arrendador del donativo del vino*, le tocaban doce reales por cada bota que, aunque eran pagadas por el tabernero, en realidad le eran descontadas al dueño.

11. MESONEROS

«Muchas maneras de delitos se acostumbran y suelen cometer en los mesones, y tauernas así por los tauerneros y mesoneros, y los que tienen en sus casas, como por los que vienen a posar a ellas, por esto sera necesaria cosa tratar de lo tocante a ello (...)»¹³⁸.

De esta forma tan poco diplomática calificaban los Regidores del antiguo Cabildo de Tenerife a los responsables de mesones y tabernas; establecimientos que a tenor de las ordenanzas dictaminadas, hubieron de ser constante foco de अगरabías y trifulcas.

El objetivo principal del mesón era proporcionar cama y comida a los visitantes de la ciudad ya que una ordenanza hace hincapié en que no se diesen de comer a los vecinos casados.

Los mesones estaban fuertemente controlados por el Concejo, el cual impuso el número de los establecimientos que podían ofertar sus servicios. Por ejemplo, en la ciudad de las Palmas se decidió otorgar licencia a más de seis mesoneros como máximo. También era competencia de la Corporación el nombramiento de sus titulares, así como los requisitos que habían de cumplir para tal menester, como el que: *sean buenas y de buena fama y den fianças*¹³⁹.

Como lugares de alojamiento, fue obligatorio que contasen: *en cada cama, un colchon, un jergon, dos sabanas, dos almohadas y frazadas*¹⁴⁰. También se les imponía el precio a cobrar que rondaba en torno al medio real por persona y no más de treinta y dos maravedís por pareja¹⁴¹.

¹³⁷ LORENZO, Juan B. 1987, pág. 422.

¹³⁸ Título XIV de Las Ordenanzas de Tenerife relativo a los mesones y tabernas. PERAZA DE AYALA, José. opus, cit. pág. 165.

¹³⁹ MORALES PADRÓN, Francisco, 1974.

¹⁴⁰ LORENZO, Juan B. 1987.

¹⁴¹ *Ibidem*.

Además de las anteriores, otras ordenanzas hacen referencia, en diversos municipios, sobre las obligaciones y derechos que tenían los mesoneros. Todas ellas en mayor o menor medida intentaban evitar los frecuentes conflictos generados en estos establecimientos, veamos algunas:

- *Que los mesoneros y venteros sean casados.*
- *Que no acojan a ladrones, o criminales o alçados.*
- *Que no puedan comprar carne ni ganado, por que lo compran a ladrones.*
- *Que no hallan tableros para jugar, ni naipes, ni dados, ni tablas.*
- *Que no tengan mujeres empleadas.*
- *Que no den de comer mas de tres días a bagamundos (sic) ni a esclavos ajenos¹⁴².*

CATÁLOGO DE ARTESANOS*

Siglo XVI

ALIMENTACIÓN

CARNICEROS

BARTOLOMÉ VÁZQUEZ (1567). Casado con Inés Gutiérrez¹⁴³.

JUAN GONZÁLEZ (1522-1553). Se trata del primer carnicero del que tenemos noticias, aunque de forma indirecta, al ser mencionado en un poder como deudor de dos doblas de oro a

un vecino de Tenerife¹⁴⁴. Años más tarde lo encontramos otorgando un poder al procurador Juan López¹⁴⁵.

JUAN YANES (1565). Casado con Polonia Fernández figura, esta última, como madrina en una partida bautismal¹⁴⁶.

MANUEL HERNÁNDEZ (1581). Casado con Francisca, esclava de Lesmes de Miranda, tuvieron un hijo llamado Pedro¹⁴⁷.

MATEO GONZÁLEZ (1592). Contrajo matrimonio con Catalina de Alcalá¹⁴⁸.

* Las fechas entre paréntesis hacen referencia al primer y ultimo año en que el sujeto aparece registrado en los fondos documentales consultados.

¹⁴² MORALES PADRÓN 1974.

¹⁴³ A.P.S.P. Libro I de Bautismos, fol. 30.

¹⁴⁴ MARTÍNEZ GALINDO, Pedro. Protocolos de Rodrigo Fernández (1520-1526). Fontes Rerum, N.º. XXVI, T.I, 1988, pág. 412.

¹⁴⁵ HERNÁNDEZ MARTÍN; Luis n.º. 280 14/09/1553.

¹⁴⁶ A.P.S.P. Libro I de Bautismos, fol. 17.

¹⁴⁷ A.P.S.P. Libro I de Bautismos, fol. 195v.

¹⁴⁸ A.P.S.P. Libro I de Bautismos, fol. 327v.

PESCADORES

ANTONIO HERNÁNDEZ (1580). Casado con Paloma González, tuvieron por hijo a Simón¹⁴⁹.

BLAS GONZÁLEZ (1570-1577). Casado con María Díaz, bautizan a Melchor¹⁵⁰.

FRANCISCO DE MÉRIDA (1569). Casado con Inés de Brito. Hijo, Francisco¹⁵¹.

FRANCISCO HERNÁNDEZ (1567-1581). Casado con Leonor Herrera tuvieron, al menos, tres hijos: Sebastián, Juan y Caterina¹⁵². Compartió la propiedad de una barca con Francisco Ferráz, comerciante¹⁵³.

FRANCISCO PÉREZ (1557). Casado con Leonor Álvarez¹⁵⁴.

FRANCISCO YANES (1565). Testigo en una declaración de autos¹⁵⁵.

GASPAR GONZÁLEZ (1593-1597). Contrajo matrimonio en dos ocasiones. La primera con Ana Suárez, de la que tendría una hija llamada Ana. Con Beatriz Vázquez, tuvo dos hijos más: Juana y Baltasar¹⁵⁶.

GONZALO PINTO (1567-1571). Mujer, Inés Rodríguez. Hijos, Bartolomé¹⁵⁷ y Matías. En 1567 lleva a bautizar a un hijo suyo llamado Matías, aunque en esta ocasión no se deja constancia del nombre de la madre¹⁵⁸.

GONZALO DA CORDA (1562). De evidente origen portugués, vende, en el año de referencia, la mitad de su barca de pescar, llamada San Telmo, a Pedro González, aserrador, por un precio de doce doblas y cuatro reales¹⁵⁹.

HERNANDO DE ORTIZ (1567-1569). Casado con Ana González, bautizan a Simón y a Francisca, sus hijos¹⁶⁰.

JORGE HERNÁNDEZ (1560). En esta fecha figura como miembro de la cofradía La Vera Cruz¹⁶¹.

JUAN PINTO (1566). Casado con María Simón, tienen un hijo: Gabriel¹⁶².

LÁZARO GONZÁLEZ (1570). Mujer, María Vaez. Hija, Angela¹⁶³.

¹⁴⁹ A.P.S.P. Libro I de Bautismos, fol. 187.

¹⁵⁰ A.P.S.P. Libro I de Bautismos, fol. 156v. y 64v.

¹⁵¹ A.P.S.P. Libro I de Bautismos, fol. 60.

¹⁵² A.P.S.P. Libro I de Bautismos, fols. 31v./66 y 199.

¹⁵³ A.I/P.N.P. Hernan Pérez, caja nº. 1, 22/01/1568.

¹⁵⁴ HERNÁNDEZ MARTÍN, Luis nº. 1112, 20/02/1557.

¹⁵⁵ HERNÁNDEZ MARTÍN, Luis nº. 2243 10/01/1565 en prensa.

¹⁵⁶ A.P.S.P. Libro I de Bautismos, fols. 335v/ 360 y 391.

¹⁵⁷ A.P.S.P. Libro I de Bautismos, fol. 83.

¹⁵⁸ A.P.S.P. Libro I de Bautismos, fol. 31.

¹⁵⁹ *Sepan (...) como yo, Gonzalo da Corda, pescador, vº(...) vendo agora e para siempre a Pedro Gonzalez, aserrador (...) la mytad de my barco de pescar que a nombre San Telmo, que yo tengo varado en tierra, con las velas, cuerdas, [roto], quatro rremos e una caldera, e los hierros del rrumbo, e un martillo [roto] con que se hazen las poteras (...) en presçio de 12 doblas e 4 reales.* A.I/P.N.P. Luis Méndez. 27/07/1562 Inserto en Pedro Hernández, caja nº. 1.

¹⁶⁰ A.P.S.P. Libro I de Bautismos, fol. 33v. y 61.

¹⁶¹ B. C. Libro de actas de la cofradía de la Vera Cruz, fondo antiguo. 02/05/1560.

¹⁶² A.P.S.P. Libro I de Bautismos, fol. 28.

- LÁZARO HERNÁNDEZ (1574). Contrajo matrimonio con Magdalena González. Tuvieron una hija llamada Margarita¹⁶⁴.
- LUIS HERNÁNDEZ (1567-1597). Contrajo matrimonio en tres ocasiones. La primera con Juana de Silva; fruto de este matrimonio nacieron Luis, Isabel y Matías. Con posterioridad casó con María Pérez, y con ella tuvo a María, su cuarta hija. Finalmente y fruto de su tercer matrimonio, esta vez con Dominga Martín, nacería Margarita¹⁶⁵.
- MANUEL GONZÁLEZ. (1566-1568). Casado con Isabel Pérez, tiene a Catalina e Isabel por hijas¹⁶⁶.
- MELCHOR VÁEZ, (1560-1565). En este año vende a Reinaldos del Campo, mercader, la mitad de su barca de pescar¹⁶⁷. En 1565 aparece como sujeto de un poder notarial¹⁶⁸.
- MELCHOR MARTÍN (1596). Casado con Magdalena Martín. Tienen a Francisca por hija¹⁶⁹.
- MIGUEL GÓMEZ (1596). Mujer, Diega de Herrera. Hijo, José¹⁷⁰.
- PABLO DE ESPINOSA (1569-1580). Casado con Angela Velosa, tiene dos hijos: María y Antonio¹⁷¹.
- PEDRO ÁLVAREZ (1593). Casado con Beatriz Bermúdez¹⁷².
- PEDRO DE SALAZAR (1570). Contrajo matrimonio con Francisca Hernández, con la que procreó a Isabel¹⁷³.
- PEDRO VÁEZ (1577-1589). Casado con María Antúnez, se les conoce un hijo: Juan¹⁷⁴.
- ROQUE HERNÁNDEZ (1566-1571). Solo sabemos que tuvo una hija llamada Margarita Hernández¹⁷⁵.
- SALVADOR PÉREZ (1575-1576). Casado con Ana Martín, tuvieron a Catalina y a Pedro por hijos¹⁷⁶.

¹⁶³ A.P.S.P. Libro I de Bautismos, fol. 69v.

¹⁶⁴ A.P.S.P. Libro I de Bautismos, fol. 118.

¹⁶⁵ A.P.S.P. Libro I de Bautismos, fols. 31/ 56/ 77v./ 277v. y 385v.

¹⁶⁶ A.P.S.P. Libro I de Bautismos, fols. 27v. y 50v.

¹⁶⁷ *Sepan(...) como yo Melchor Valle, pescador, vº (...) vendo agora e para siempre a vos Rreynaldos del [Campo] una barca nombrada candelaria que yo he e tengo en vuestra compañía, con la mitad de las [vel]as y ancoras y xarcias que en ella (...) por preçio de treze doblas de oro que por compra de la mitad de la dha barca e aparexo della* HERNÁNDEZ MARTÍN, Luis nº. 2070, 09/09/1561.

¹⁶⁸ HERNÁNDEZ MARTÍN, Luis nº. 2228, 07/02/1565.

¹⁶⁹ A.P.S.P. Libro I de Bautismos, fol. 372v.

¹⁷⁰ A.P.S.P. Libro I de Bautismos, fol. 32v.

¹⁷¹ A.P.S.P. Libro I de Bautismos, fols. 182v y 55.

¹⁷² A.P.S.P. Libro I de Bautismos, fol. 335v.

¹⁷³ A.P.S.P. Libro I de Bautismos, fol. 74v.

¹⁷⁴ A.P.S.P. Libro I de Bautismos, fols. 153v. y 299v.

¹⁷⁵ A.P.S.P. Libro I de Bautismos, fol. 24 y 82.

¹⁷⁶ A.P.S.P. Libro I de Bautismos, fols. 126 y 140.

TOMAS HERNÁNDEZ (1571). Casado con María Pérez, bautizan a un hijo llamado Tomás¹⁷⁷.

MOLINEROS Y PANADEROS

ANDRÉS HERNÁNDEZ (1567-1570).

Casado con María Martín, tienen a Felipa y Ana por hijas¹⁷⁸.

ANTONIO AFONSO (1561). Habitó en una casa sita en La Somada, lindante con la calle real y solares del Antón Camacho, hijo.

ANTONIO DÍAZ (1565). Padrino de bautismo¹⁷⁹.

BALTASAR GONZÁLEZ.I (1593). Mujer, María Hernández. Hijo, Sebastián¹⁸⁰.

BALTASAR GONZÁLEZ II (1567). Contrajo matrimonio con Elena Begaña y tienen una hija; Ginebra¹⁸¹.

BLAS HERNÁNDEZ (1538). Uno de los primeros molineros contabilizados, era natural del municipio de Villarejos de Fuentes, en Portugal. Solo se le conocen por parientes a dos hermanas, Catalina Blas y Juana Blas, ambas residentes en el citado pueblo de Villarejos. Poseía una

viña en Las Breñas que tenía por linderos: *por una parte con tierras de Francisco Polite y por la otra con tierras de Francisco de Mondoris*. En el año de referencia redacta testamento, dejando prácticamente la totalidad de sus posesiones al Hospital de la ciudad¹⁸².

BASTIAN GONZÁLEZ (1555). Figura como testigo en escritura notarial¹⁸³.

FRANCISCO RODRÍGUEZ (1565). En el año de referencia, compra a Gonzalo Yanes unas tierras en Heduy¹⁸⁴.

GASPAR HERNÁNDEZ (1598). Tuvo una hija llamada María¹⁸⁵.

GONZALO AFONSO (1569-1578). Estuvo casado en dos ocasiones. La primera, con Isabel Rodríguez, de la que tuvo a María, Lucas y Marcos. En su segundo matrimonio, contraído con Beatriz Martín, engendraron a Gonzalo¹⁸⁶.

JORGE HERNÁNDEZ (1560). Perteneció, en el año de referencia a la cofradía de La Vera Cruz¹⁸⁷.

JORGE MARTÍN (1557-1580). Casado con Violante Rodríguez¹⁸⁸. En 1557

¹⁷⁷ A.P.S.P. Libro I de Bautismos, fol. 87.

¹⁷⁸ A.P.S.P. Libro I de Bautismos, fols. 38v. y 73v.

¹⁷⁹ A.P.S.P. Libro I de Bautismos, fol. 18v.

¹⁸⁰ A.P.S.P. Libro I de Bautismos, fol. 334.

¹⁸¹ A.P.S.P. Libro I de Bautismos, fol. 33v.

¹⁸² A.M.P. Hospital, Libro I de Legados y Donativos, est. 35, carpt., única, leg. 621, fols. 25-29.

¹⁸³ HERNÁNDEZ MARTÍN, Luis, nº. 2000, 1565.

¹⁸⁴ HERNÁNDEZ MARTÍN, Luis nº. 2370, 1565.

¹⁸⁵ A.P.S.P. Libro I de Bautismos, fol. 402.

¹⁸⁶ A.P.S.P. Libro I de Bautismos, fols. 53/ 160v. y 85.

¹⁸⁷ B.C. Libro de actas de la cofradía de La Vera Cruz. Fondo Antiguo, 20/02/1560.

¹⁸⁸ A.P.S.P. Libro I de Bautismos, fol. 10.

paga quinientos mrs a Bartolomé García, mercader, por un censo anual perpetuo impuesto sobre unas casas terreas, cubiertas de tejas, en la Somada, lindes por delante con la calle real¹⁸⁹.

JUAN AFONSO (1553). Es el único molinero que aparece denominado como moledor. De él solo conocemos que mantuvo relaciones laborales con Pedro González, almocrebe, al que le debía, de un préstamo, 14 reales¹⁹⁰.

JUAN FERNÁNDEZ (1573). Casado con Agueda Luis, bautizan a un hijo llamado Juan¹⁹¹.

JUAN GONZÁLEZ (1547-1571). Casado con Catalina de Jacomar, hija de Francisco Calderón, se le conocen, al menos, dos hijos: Juan y Catalina Hernández¹⁹². Lo encontramos por primera vez en 1547 como testigo de un escrito notarial¹⁹³. A mitad de siglo, compraba a Francisco de Morales un molino en el barranco llamado *de los molinos*¹⁹⁴. En 1558 Rodrigo González, curador de los hijos de Gaspar Hernández Enamorado,

le arrienda un molino que poseían en el barranco del Río¹⁹⁵.

JUAN MARTÍN (1580). Casado con Francisca López. Tienen un hijo: Juan¹⁹⁶.

MARCOS LUIS (1595). Casado con Ana Francisca, tuvieron una hija llamada Ana¹⁹⁷.

PEDRO PÉREZ (1572-1582). Casado con María Martín tiene con ella un hijo llamado Pedro. Contrajo segundo matrimonio con Catalina Hernández, de quien tuvo dos hijos más, Margarita y Juan¹⁹⁸.

SEBASTIÁN GONZÁLEZ (1566-1572). Mujer, Elena de Bayona. Hijo, Blas¹⁹⁹. Perteneció a la cofradía de La Vera Cruz²⁰⁰.

VASCO LUIS (1567-1568). Casado con Catalina Rodríguez tuvo por hijos a Isabel y a Marcos²⁰¹.

MARIA GONZÁLEZ (1569). Única panadera conocida, lo es por un registro en el que figura como madrina de bautismo²⁰².

¹⁸⁹ HERNÁNDEZ MARTÍN, Luis n.º. 1183, 08/02/1557.

¹⁹⁰ HERNÁNDEZ MARTÍN, Luis n.º. 324, 27/10/1553.

¹⁹¹ A.P.S.P. Libro I de Bautismos, fol.97v.

¹⁹² A.P.S.P. Libro I de Bautismos, fols. 25/ 30 y 84v.

¹⁹³ HERNÁNDEZ MARTÍN, Luis n.º. 145, 08/02/1547.

¹⁹⁴ A.M.P. Hospital, Libro I de Legados y Donativos, est. 35, leg.621, fol.82.

¹⁹⁵ A.I/P.N.P. Pedro de Belmonte. caja n.º. 1, 18/03/1558.

¹⁹⁶ A.P.S.P. Libro I de Bautismos, fol.188v.

¹⁹⁷ A.P.S.P. Libro I de Bautismos, fol.364v.

¹⁹⁸ A.P.S.P. Libro I de Bautismos, fols. 90 174 y 213..

¹⁹⁹ A.P.S.P. Libro I de Bautismos, fols. 86v y 88v.

²⁰⁰ B. C. Fondo antiguo. Libro de actas de la cofradía de la Vera Cruz., fol. 40, 12/05/1566.

²⁰¹ A.P.S.P. Libro I de Bautismos, fols. 32 y 48.

²⁰² A.P.S.P. Libro I de Bautismos, fol. 53.

COCINEROS

PEDRO GONZÁLEZ (1565). Único cocinero que hemos podido localizar. Casado con Francisca González, tuvieron un hijo llamado Pedro. Posiblemente trabajase para Diego Cortes de Los Ríos, regidor²⁰³.

CONFITEROS

ALONSO MEXIA (1565-1567). Casado con Melchora de Espíndola, bautizan entre los años de referencia a María e Isabel²⁰⁴. Por los datos que hemos podido reunir sobre su persona es de suponer que disfrutó de una posición económica bastante desahogada. En 1567 vende a Bartolomé Díaz, zapatero de Jerez de La Frontera que pasaba por la Isla, un esclavo de treinta y cinco años²⁰⁵. Al año siguiente aparece comprando al mercader Tomas Vendaval mil setecientos treinta y dos mrs de azúcar y realizando el pago en telas²⁰⁶.

ANDRES HERNÁNDEZ (1560-1582). Figura varias veces como padrino en el libro de bautismos, al igual que su hija

Catalina González²⁰⁷. También fue cofrade durante doce años, como mínimo, de la cofradía de La Vera Cruz²⁰⁸.

BALTASAR GONZÁLEZ (1592). Último de los confiteros registrados. Estuvo casado con María Vallejos²⁰⁹.

BENITO RODRIGUEZ (1572-1583). Contrajo matrimonio con Catalina de Cepedes, con la que tuvo dos hijos²¹⁰. Tanto él como su mujer fueron padrinos de bautizos en numerosas ocasiones²¹¹. Como solía ocurrir en la época, mantuvo negocios principalmente relacionados con el vino²¹².

HERNANDO DE FLEITAS (1581). Casó con Leonor Hernández y tuvieron un hijo llamado Juan²¹³.

GASPAR HERNÁNDEZ (1555). Figura como otorgante de un poder en el año de referencia²¹⁴.

JUAN MEXIAS (1577). Posiblemente se trate de un hijo de Alonso Mexia, aunque solo tenemos noticias de él por una obligación suscrita, en su nombre, por Pedro de La Puente en la que figura como deudor de 14 doblas a Barto-

²⁰³ A.P.S.P. Libro I de Bautismos, fol. 20.

²⁰⁴ A.P.S.P. Libro I de Bautismos, fols 11v. y 35.

²⁰⁵ A.I/P.N.P. Antonio de la Peña, 05/02/1567. Inserto en Domingo Pérez (HERNÁNDEZ MARTÍN, Luis, nº. 2593).

²⁰⁶ A.I/P.N.P. Hernand Pérez, caja nº. 1, 05/06/1568.

²⁰⁷ A.P.S.P. Libro I de Bautismos, fol. 209.

²⁰⁸ B.C. Fondo antiguo. Libro de actas de la cofradía de la Vera Cruz, fol. 20, 2/05/1560.

²⁰⁹ A.P.S.P. Libro I de Bautismos, fol 327.

²¹⁰ A.P.S.P. Libro I de Bautismos, fols 126 y 143.

²¹¹ A.P.S.P. Libro I de Bautismos, fols 88v/105v/132v/134v/138 y 206.

²¹² En 1578, vende a un particular ... *el caldo de botas de mosto bueno de a quatorce barriles cada una* A.I/P.N.P. Pedro Hernández, caja nº. 4, 10/09/1578.

²¹³ A.P.S.P. Libro I de Bautismos, fol 198v.

²¹⁴ HERNÁNDEZ MARTÍN; Luis nº. 736, 23/08/1555.

lomé Vázquez, por unas bestias y tela que le había comprado²¹⁵.

PASTELEROS

ANA PÉREZ (1584). En esta fecha, compra una casa sobradada en La Somada, por importe de ciento sesenta doblas a Reinaldos del Campo, mercader²¹⁶.

ANTONIO GONZÁLEZ (1566). Casa-do con Mencía Gómez²¹⁷.

BRIOLANJA PÉREZ (1569). Solo co-necemos de esta señora que fue, en varias ocasiones, madrina de bautismo²¹⁸.

DIEGO RODRÍGUEZ (1572). Casado con Josefa de Pilares, hija del pastelero Pilares, tuvieron a Beatriz por hija²¹⁹.

GONZALO DE SORIA (1559). Figura como deudor en un contrato suscrito por Pedro Casado y por importe de dos doblas de oro²²⁰.

JUAN FERNÁNDEZ (1581). Mujer, Ca-talina de Sotomayor. Hija, Francisca²²¹.

LEONORA LUIS (1589). Consta en esta fecha como madrina de un niño²²².

MARIA DELGADA (1566-1572). Hija del pastelero Pilares, ejerce el oficio al menos hasta el año 1572, en que figu-ra como difunta²²³.

PILARES (1565-1566). Padre de Josefa Pilares y María Delgada, desconoce-mos con quién estuvo casado. Se le menciona frecuentemente como pa-drino de bautizos y como padre de las anteriores²²⁴.

SORIA (1561). En este año figura como cofrade de La Vera Cruz²²⁵.

HORTELANOS

ALFONSO GIL (1560). Uno de los pri-meros miembros de la cofradía de La Vera Cruz²²⁶.

ADÁN PÉREZ (1575). Casado con Catalina González, bautizan en 1575 a su hija Ana²²⁷.

ANTONIO ANRRÍQUEZ (1565-1571). En 1565 figura casado con Catalina Díaz, con la que tuvo tres hijos, Francisco, Diego y Catalina²²⁸.

²¹⁵ A.I/P.N.P. Pedro Hernández, caja nº. 4, 06/08/1577.

²¹⁶ A.I/P.N.P. Pedro Hernández, 14/01/1586.

²¹⁷ A.P.S.P. Libro I de Bautismos, fol. 23v.

²¹⁸ A.P.S.P. Libro I de Bautismos, fol. 53v.

²¹⁹ A.P.S.P. Libro I de Bautismos, fol. 90v.

²²⁰ HERNÁNDEZ MARTÍN, Luis 3/04/1559.

²²¹ A.P.S.P. Libro I de Bautismos, fol. 197.

²²² A.P.S.P. Libro I de Bautismos, fol. 300v.

²²³ A.P.S.P. Libro I de Bautismos, fol. 90.

²²⁴ A.P.S.P. Libro I de Bautismos, fols 19v./24 y 28v.

²²⁵ B.C. Fondo Antiguo.- Libro de actas de la cofradía de la Vera Cruz, 02/05/1560.

²²⁶ Idem.

²²⁷ A.P.S.P. Libro I de Bautismos, fol.127.

²²⁸ A.P.S.P. Libro I de Bautismos, fols.11v./ 33v y 53v.

Al menos entre los años 1567 y 1569 fue el titular de la huerta del Cabo. Dos años más tarde, desarrolla su labor en la llamada Huerta Nueva²²⁹.

ANTONIO BLAS (1579). Casado con Ana Rodríguez bautizan, en el año de referencia, a su hija María²³⁰.

ANTONIO GONZÁLEZ (1566-1577). Pocos son los datos que poseemos sobre este hortelano, que en 1577, figura como titular de la *guerta nueva*²³¹. Se constata su presencia en la ciudad desde 1566 fecha en la que aparece como padrino en el libro de bautismos de la parroquia²³².

ANTONIO VAES (1570-1571). Casado con Leonor Vas bautizan, en 1570, a Sebastián²³³. Al año siguiente lo encontramos como deudor en una obligación suscrita ante Pedro Hernández, escribano de la ciudad²³⁴.

DOMINGO HERNÁNDEZ (1561-1573/dif.). De su matrimonio con María Alvarez tuvo dos hijos, Antonio y Diego entre los años 1564 y 1566²³⁵. Este hortelano debió de disfrutar una buena situa-

ción económica ya que poseía varios esclavos²³⁶. Tributaba al Ayuntamiento, por la huerta de Santa Catalina, seis mil mrs. El Concejo había alquilado la citada huerta a los herederos de Juan Vaez, herre-ro²³⁷. En 1571 compró a Juan Camacho una casa terrera cubierta de tejas con su corral y pertenencias, la cual lindaba por una parte con la casa de Juan Afonso, por otra con la casa de Ana Camacha. Por delante con la calle Real que iba a Santa Catalina, por detrás de San Francisco. El precio que pagó por la mencionada casa fue de treinta doblas²³⁸. Fallece entre 1572 y 1573 ya que, en este último, se hace constar la viudedad de su mujer²³⁹.

FRANCISCO GONZÁLEZ DE BARROS (1591-1594). Uno de los últimos hortelanos de la huerta de Santo Domingo en este siglo ya que en ella trabajaba en 1591²⁴⁰. También en esta fecha consta casado con Leonor Lorenzo, así mismo, bautiza a su hijo Juan. Años más tarde le seguirá el turno a Gabriel, último descendiente registrado²⁴¹.

²²⁹ A.I/P.N.P., Pedro Hernández, caja nº. 3, 04/09/1571.

²³⁰ A.P.S.P. Libro I de Bautismos, fol. 174v.

²³¹ A.I/P.N.P. Pedro Hernández, caja nº. 4, 30/05/1577.

²³² A.P.S.P. Libro I de Bautismos, fol. 25.

²³³ A.P.S.P. Libro I de Bautismos, fol. 65v.

²³⁴ A.I/P.N.P. Pedro Hernández, caja nº. 3, 03/07/1571.

²³⁵ A.P.S.P. Libro I de Bautismos, fols. 4v./24.

²³⁶ A.P.S.P. Libro I de Bautismos, fol. 107v.

²³⁷ A.M.L..P Libro V de Reales Cédulas, lega. 726, fol. 37r.

²³⁸ A. I/P.N.P. Lope de Vallejo, caja s/n. 09/04/1571.

²³⁹ A.P.S.P. Libro I de Bautismos, fol. 107v.

²⁴⁰ A.P.S.P. Libro I de Bautismos, fol. 318v.

²⁴¹ A.P.S.P. Libro I de Bautismos, fol. 382.

FRANCISCO PÉREZ I (1565). Casado con Leonor Díaz, solo sabemos que bautizó un hijo en 1565 llamado Domingo²⁴².

FRANCISCO PÉREZ. II (1579). Contrajo matrimonio con Isabel Díaz, con la que tuvo a Gerarda²⁴³.

FRANCISCO PÉREZ. III (1565-1575). Se le nombra el año 1572 en la memoria de rentas realizada por el Concejo, como tributario (cuatro mil mrs) del mismo y en nombre de Gonzalo de Carmona por la huerta del barranco de la iglesia. Esto quiere decir que Francisco Pérez, como hortelano que era, trabajaba la huerta y posiblemente la tuviera subarrendada por Gonzalo de Carmona, quien a su vez, paga estos maravedís en concepto de derechos.²⁴⁴ En 1573 lo encontramos como hortelano en la llamada huerta de Carmona, propiedad del anteriormente citado²⁴⁵. También consta que estaba casado con María Pérez y que tuvieron un hijo llamado Ángel²⁴⁶.

FRANCISCO PÉREZ. IV (1568-1576). Hortelano que en 1575 lo era de la huerta de San Telmo. Estuvo casado con Agueda Pérez. Luis, Andrés y Angela fueron los hijos que bautizó entre 1568 y 1575²⁴⁷.

FRANCISCO YANES (1551-1580). Primer hortelano conocido de la huerta de Santo Domingo donde prestó sus servicios hasta que, en 1551, la pasa a cuidar Juan Díaz²⁴⁸. Hacia 1555 figura como tutor de Nicolás, hijo del también hortelano Gonzalo Blas, decidiendo que Nicolás aprenda un oficio; para ello, lo pone bajo las órdenes de Mateos González, cerero.²⁴⁹ En 1565 suscribe un contrato de compra donde se certifica que era el hortelano de la huerta de San Telmo²⁵⁰, trabajo que desempeñaría al menos hasta el año 1570, ya que entonces se le cita como: *ortelano que fue de la guerta de San Telmo*²⁵¹.

GASPAR MARTÍN (1573). Solo sabemos que este año apadrinó una criatura en la parroquia de El Salvador²⁵².

²⁴² A.P.S.P. Libro I de Bautismos, fol. 16v.

²⁴³ A.P.S.P. Libro I de Bautismos, fol.172v.

²⁴⁴ A.M.L.P. Libro V de Reales Cédulas, leg. 726, fol. 37r.

²⁴⁵ A.P.S.P. Libro I de Bautismos, fol. 102v.

²⁴⁶ A.P.S.P. Libro I de Bautismos, fol.130.

²⁴⁷ A.P.S.P. Libro I de Bautismos, fols. 45/ 102v/ 130.

²⁴⁸ PÉREZ MORERA, Jesús. 1993, nota nº. 4, pág. 6.

²⁴⁹ HERNÁNDEZ MARTÍN, Luis, nº. 985, 07/11/1556.

²⁵⁰ *Sepan(...) como yo Gonzalo Alvarez, (...) me obligo de entregar e pagar a vos Francisco Yanes, hortelano de la guerta de S. Telmo, a saber el caldo de dos botas de vino mosto vendimiado de buena uva, madura de la viña que yo tengo e poseo en la Breña de Miguel de Monteverde (...) os la vendo al prescio que estubiere en la comarca.* A.I/P.N.P., (Pedro Hernández), Caja nº. 2. Luis Méndez, 07/07/1565.

²⁵¹ A.I/P.N.P. Hernand Pérez, caja nº. 1, 18/05/1570.

²⁵² A.P.S.P. Libro I de Bautismos, fol. 104.

GONZALO BLAS (1556). El único dato conocido es que en esta fecha era difunto, por lo que es probable que fuese uno de los primeros hortelanos de la ciudad²⁵³, antes de morir suscribió un contrato de aprendizaje entre su hijo y Mateos González, cerero. A su muerte, el hijo renuncia a este aprendizaje y su tutor, Francisco Yanes, hubo de cancelarlo²⁵⁴.

GONZALO HERNÁNDEZ (1591). Casado con Beatriz Francisca²⁵⁵.

GONZALO YANES (1567-1581). Conocido también como Gonzalíanes, casó con Luisa Antes y tuvieron tres hijos: Sebastián, Beatriz y Domingo²⁵⁶.

JUAN DÍAZ (1551-1570 dif.). Contrajo matrimonio con Ana González. Las primeras noticias que tenemos sobre la actividad de este hortelano, de quien sabemos que tuvo una hija llamada María González²⁵⁷, se remontan al mismo año en que el pirata Le Clairc arrasa la ciudad. Se producen como consecuencia del arrendamiento que los padres Dominicos hacen de la huerta del nuevo convento situado, tras la quema, en el lugar que hoy ocupa. Por el

contrato nos enteramos de que Juan Díaz empezó a trabajar en la dicha huerta desde el año 1551 sustituyendo a Francisco Yanes, quien la había trabajado con anterioridad²⁵⁸ hasta el año 1555 en que, según el contrato, debía acabar su trabajo. Al año siguiente lo encontramos atendiendo parte de una huerta propiedad de Gonzalo Yanes quien, decidiendo construir un estanque de piedra y argamasa, dispone que se consulte con Juan Díaz para ubicar el depósito de agua en el lugar más conveniente²⁵⁹.

La huerta, que abarcaba desde *el lomo que dizen de Mataviexas*²⁶⁰ hasta *el lomo que dizen de los Lordelos*²⁶¹, fue dividida en dos por su dueño, correspondiendo al mencionado Juan Díaz el terreno que lindaba *con tierras de Francisco Vaes de la una parte e de la otra los rriscos que caen de la banda de Xoros solares de particularres e de la banda de arriba el rrisco que cae sobre la viña de los herederos de Merida*²⁶². El resto del terreno fue cedido en tributo a Pedro Yanes.

El Concejo de la isla concedía en 1557 a Juan Díaz *un chorro de agua limpia de*

²⁵³ HERNÁNDEZ MARTÍN, Luis, nº. 985, 07/11/1556.

²⁵⁴ Idem.

²⁵⁵ A.P.S.P. Libro I de Bautismos, fol.318.

²⁵⁶ A.P.S.P. Libro I de Bautismos, fols. 36v/ 152/ 201.

²⁵⁷ A.P.S.P. Libro I de Bautismos, fol. 45.

²⁵⁸ HERNÁNDEZ MARTÍN, Luis nº. 387, 09/12/1553.

²⁵⁹ HERNÁNDEZ MARTÍN, Luis nº. 941, 06/10/1556.

²⁶⁰ A.I/P.N.P. Pedro de Velmonte 06/02/1557. Inserto en los protocolos de Antonio López Monteverde. 1842, fol 301.

²⁶¹ HERNÁNDEZ MARTÍN; Luis 06/10/1556.

²⁶² Versus supra 259.

*grosor de medio reat*²⁶³ para atender la huerta que Gonzalo Yanes le tenía arrendada. El precio se fijó en tres mil quinientos mrs y el enganche a la red se debía hacer *de la que viene de la caxa prensipal que dizen de Joros*.

A pesar de que aparentemente había estabilizado su situación, ya que tenía tierras y aguas asignadas, algo no debió de funcionar muy bien puesto que entre 1557 y 1570 año en que consta en la documentación de la época como difunto, debió de quedarse sin trabajo puesto que se le menciona como pobre de solemnidad en el testamento suscrito por María de Vellido²⁶⁴.

JUAN FERNÁNDEZ (1578-1594). Hortelano de la huerta de Santa Catalina, estaba casado con María López en 1578²⁶⁵. Con ella tuvo a dos hijas, ambas llamadas Inés²⁶⁶. En 1584, era cofrade de la Vera Cruz.

JUAN GONZÁLEZ (1591). Figura como testigo en varias transacciones comerciales²⁶⁷.

JUAN LUIS (1570). Los herederos de este hortelano, puesto que en esta fecha figura como difunto, disfrutaron de una viña situada en el barranco de la iglesia, junto a la huerta de los herederos de Gonzalo Carmona²⁶⁸.

JUAN MARTÍN (1576). Casó con Agueda Pérez, tuvo a Luisa por hija²⁶⁹.

JUAN DE BRIER (1574). Casado con Juana Francisca bautizaron a Pedro, su hijo²⁷⁰.

LUIS GONZÁLEZ (1593). Este hortelano y Agueda Hernández su mujer bautizan a Andrés, único hijo que se les conoce, al menos en este siglo²⁷¹.

MANUEL DÍAZ (1565). Hortelano de la huerta de Argual el cual suscribió un contrato a partido por tiempo de dos años, con Juan de Monteverde²⁷².

PEDRO DÍAZ I (1565-1582). Casó con Inés de Alarcón con quién bautizó a Pedro, su hijo²⁷³. La última noticia que hemos podido encontrar sobre él se refiere al cobro de una deuda que tenía con Juan Ferráz y Gaspar González, mareantes²⁷⁴.

²⁶³ HERNÁNDEZ MARTÍN; Luis, n.º. 1067, 09/06/1557.

²⁶⁴ A.J.P.G. Testamento de M^a Vellid y Cervellón, mujer de Luis Vendaval 07/06/1570.

²⁶⁵ A.P.S.P. Libro I de Bautismos, fol. 159.

²⁶⁶ A.P.S.P. Libro I de Bautismos, fol. 342v./364.

²⁶⁷ A.I/P.N.P. Pedro Ponce, caja n.º. 1, 20/01/1591.

²⁶⁸ A.I/P.N.P. Juan Sánchez, sin cat. 26/07/1570.

²⁶⁹ A.P.S.P. Libro I de Bautismos, fol.137v.

²⁷⁰ Idem.

²⁷¹ A.P.S.P. Libro I de Bautismos, fol 332.

²⁷² HERNÁNDEZ MARTÍN, Luis n.º. 2359, 01/09/1565.

²⁷³ A.P.S.P. Libro I de Bautismos, fol., 18v.

²⁷⁴ A.I/P.N.P. Pedro Hernández, caja n.º. 2, 06/12/ 1582.

PEDRO DÍAZ II (1569-1581). Solo lo diferenciamos del anterior por su mujer, Agueda Gómez. Ambos tuvieron tres hijos entre 1569 y 1576: Pedro, Felipe y Francisco²⁷⁵.

PEDRO GONZÁLEZ (1553). Testigo en una escritura notarial²⁷⁶.

PEDRO MADERA (1567). Tan solo contamos con el nombre de la mujer, Inés de Sa, quien figura como madrina de un bautizo²⁷⁷.

PEDRO PÉREZ (1570). Casado con Isabel Hernández, tenían su morada en el barranco de Santa Lucía. En la fecha de referencia pagaban al Concejo *cuatro doblas por el tributo y censo de medio real de agua*²⁷⁸, con la misma regaba una huerta que poseían en el llamado Barranco de la Ciudad, que tenía por linderos: *por una parte con el camino que viene de horas e va por el barranco de la yglesia arriba e por la otra parte con guerta de los herederos de Gonzalo de Carmona, e por el otro lado con viña de los herederos de Juan Luis, e por arriba con tiernas que fueron del dicho Juan Fernández Lamego*²⁷⁹.

PEDRO YANES. (1557). Casado con María Hernández y yerno de Blas Hernández le fue cedida, en tributo de

tres mil doscientos cincuenta mrs anuales, una parte de la huerta que poseía Gonzalo Yanes en los lomos de Mata viejas y de los Lordelos; tenía como límites: *por una parte con los rriscos que caen sobre el barranco que diçen del rrio e por la otra parte, los rriscos que caen sobre el barranco que diçen de la yglesia e por arriba los rriscos que caen sobre la viña que fue de Francisco de Merida, e por abajo los rriscos que caen sobre la [roto] de Gonzalo Miguel*²⁸⁰.

TENDEROS

ALONSO HERNÁNDEZ (1565-1566).

Casado con Clara Hernández, tuvieron por hijo a Marcos²⁸¹.

ANDRES VÁEZ (1569-1585). Figura en el primer año de referencia, como padrino de bautismo²⁸². Casado con Antonia López, consta como difunto el año 1585, uno antes de que su viuda comprase unas casas²⁸³.

BALTASAR [GONZÁL]EZ (1562). En el año de referencia, este tendero, que dice ser residente y estante, realiza un pago a Gonzalo Pérez de Acosta, mercader, por una serie de mercancías que le compró, seguramente para ofrecer en su tienda la

²⁷⁵ A.P.S.P. Libro I de Bautismos, fols. 61v./ 92./142v.

²⁷⁶ HERNÁNDEZ MARTÍN, Luis, nº. 342, 07/11/1553.

²⁷⁷ A.P.S.P. Libro I. de Bautismos, fol. 31.

²⁷⁸ A.I./PN.P. Juan Sánchez, sin cat. 26/ 07/ 1570.

²⁷⁹ Idem.

²⁸⁰ HERNÁNDEZ MARTÍN, Luis, nº. 1417, 06/10/1157.

²⁸¹ A.P.S.P. Libro I. de Bautismos, fols. 19v./25v.

²⁸² A.P.S.P. Libro I. de Bautismos, fol. 62.

²⁸³ A.I./PN.P. Pedro Hernández, caja nº. 1, 1586.

cual, a tenor de las solicitadas, debió de ser una especie de mercería²⁸⁴.

FRANCISCO ÁLVAREZ (1557-1583).

Este tendero, el más antiguo registrado, casó con Isabel López²⁸⁵, no conociéndosele descendencia.

FRANCISCO GÓMEZ (1557). En 1557

compra a Blanca Pérez, vecina de San Juan de Puerto Rico, la parte de una casa que pertenecía la mencionada y a Amador Gómez la cual estaba situada junto al llano de los Lordelos²⁸⁶. Ese mismo año figura como testigo en varias escrituras notariales.

ISABEL FRANCESA DE MENESES

(1598). Hija de Gaspar Martín y de Beatriz Meneses de Grados, contrajo matrimonio el 25 de Julio de 1598 con Melchor Estacio de Maral, portugués, teniendo ambos una heredera llamada María Estacia²⁸⁷. Poseían terrenos y casa en la calle Real.

JUAN DE VENTURA (1567). Casado con María Perdomo, no logró descendencia.²⁸⁸

PEDRO RODRÍGUEZ (1566). Casado con Guiomar Pestana²⁸⁹.

SALVADOR RODRÍGUEZ (1557). Figura como deudor de doce doblas de oro según poder otorgado a Diego López de Ayala²⁹⁰.

TABERNEROS

ALVARO DÍAZ (1546). Deudor en el testamento de Francisco Vaez²⁹¹.

FRANCISCO GONZÁLEZ (1554-1557). Poseía un solar, en el barranco de la ciudad, que había comprado a María Hernández, hija de Juan Vaez de quien lo había heredado²⁹². Durante varios años figura como testigo en escrituras notariales²⁹³. Amigo de Manuel Pérez, fue nombrado albacea testamentario en las últimas disposiciones de la viuda del citado²⁹⁴.

JUAN MARTÍN (1565). Tabernero de Los Sauces²⁹⁵.

JUAN RODRÍGUEZ (1567-1570). Casado con Isabel Hernández, tuvo con ella dos hijos, Inés y Gaspar²⁹⁶.

²⁸⁴ A.I./P.N.P. Luis Méndez. 1562. Inserto en la caja nº. 1 de Pedro Hernández.

²⁸⁵ A.P.S.P. Libro I de Bautismos, fol. 229v.

²⁸⁶ HERNÁNDEZ MARTÍN, Luis nº. 1209, 24/ 05/ 1557 y nº. 1247, 24/ 05/ 1557.

²⁸⁷ PÉREZ GARCÍA, Jaime. 1995, pág. 114.

²⁸⁸ A.P.S.P. Libro I de Bautismos, fol. 36.

²⁸⁹ A.P.S.P. Libro I de Bautismos, fol. 23v.

²⁹⁰ HERNÁNDEZ MARTÍN, Luis nº. 1129, 07/03/1557.

²⁹¹ HERNÁNDEZ MARTÍN, Luis nº. 27, 16/06/1546.

²⁹² HERNÁNDEZ MARTÍN, Luis nº. 441, 10/02/1554.

²⁹³ HERNÁNDEZ MARTÍN, Luis nº. 970, 21/10/1556.

²⁹⁴ HERNÁNDEZ MARTÍN, Luis nº. 491, 27/07/1554.

²⁹⁵ *Sepan (...) como yo Juan de Sosa çapatero, vº (...) pagar a vos Juan Martin, tabernero, morador en los Sauces (...) dies y nueve rreales de plata nuevos los quales son por rrazon que salgo y quedo a pagar por Pedro Hidalgo que vos los devía (...) por que estaba preso y embargado en la carcel A.I/P.N.P., ante Pedro Hernández, caja nº. 2. Luis Méndez 30/ 1/ 1565.*

²⁹⁶ A.P.S.P. Libro I de Bautismos, fols. 35v./63v.

MANUEL GONZÁLEZ (1569). Casado con María Rodríguez, tuvieron a Isabel por hija²⁹⁷.

MANUEL PÉREZ (1554 - 1559). Casado con María Alonso, viuda de Gonzalo Yanes. Tuvieron dos esclavos²⁹⁸. Años más tarde comparece como testigo en un poder notarial²⁹⁹.

MAYORA ÁLVAREZ (1592). Única tabernera conocida, sabemos que poseía al menos dos esclavas³⁰⁰.

SALVADOR GONZÁLEZ (1573). Contrajo matrimonio con Francisca. No se les conoce descendencia³⁰¹.

MESONEROS

ANTONIO ANÉS (1565). Tuvo un hijo llamado Marcos fruto de su matrimonio con Inés Martín³⁰².

FRANCISCO GONZÁLEZ (1565-1569). Ignoramos el nombre de la mujer, aunque sabemos que tuvo una hija llamada Ana Francisca³⁰³.

JUAN LUIS (1576). Casó con Inés Denis, teniendo con ella a María³⁰⁴.

JUAN RODRÍGUEZ (1571). Estuvo casado con Isabel Hernández³⁰⁵.

LEONARDO MARTÍN (1567). Casado con Cosma Rodríguez³⁰⁶.

LOPE DE AGRELA (1565-1571). Solo tenemos constancia de él por las veces que figura como padrino en los libros sacramentales³⁰⁷.

NICOLAS PERERA (1565). En el año de referencia, lleva a bautizar a un esclavo de su propiedad³⁰⁸.

NICOLAS PÉREZ (1564). En este año aparece como dueño de unas casas en el barranco de San Francisco, que lindaban con tierras y casas de Francisco Romano, zurrador³⁰⁹.

²⁹⁷ A.P.S.P. Libro I de Bautismos fol. 59.

²⁹⁸ HERNÁNDEZ MARTÍN, Luis nº. 491, 27/07/1554.

²⁹⁹ HERNÁNDEZ MARTÍN, Luis nº. 1680, 13/01/1559.

³⁰⁰ A.P.S.P. Libro I de Bautismos, fol. 322.

³⁰¹ A.P.S.P. Libro I de Bautismos, fol. 101.

³⁰² A.P.S.P. Libro I de Bautismos, fol. 11.

³⁰³ A.P.S.P. Libro I de Bautismos, fols. 11 y 61v.

³⁰⁴ A.P.S.P. Libro I de Bautismos, fol. 137, 26/02/1576.

³⁰⁵ A.P.S.P. Libro I de Bautismos, fol. 76v., 28/01/1571.

³⁰⁶ A.P.S.P. Libro I de Bautismos, fol. 31.

³⁰⁷ A.P.S.P. Libro I de Bautismos, fols. 11y 83.

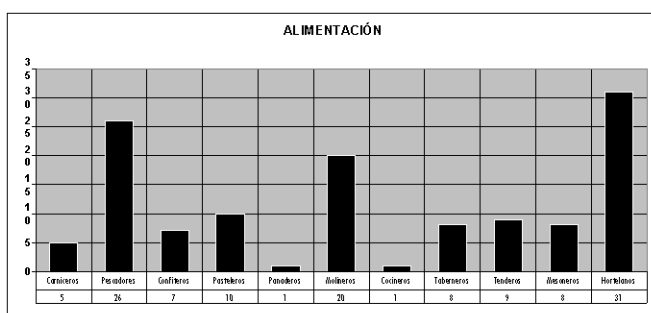
³⁰⁸ A.P.S.P. Libro I de Bautismos, fol. 12.

³⁰⁹ A.I/P.N.P. Ante Pedro Hernández, caja nº. 2, Luis Méndez 27/ 6/ 156[].

TABLA II

Oficio	Número	Hijos	Esclavos	Artesanos más antiguos
Carniceros	5	1	-	(1522) Juan González
Cocineros	1	-	-	(1565) Pedro González
Confiteros	7	2	-	(1555) Gaspar Hernández
Hortelano	31	30	2	(1551) Juan Díaz
Mesoneros	8	3	1	(1564) Nicolás Pérez
Molineros	20	19	-	(1538) Blas Hernández
Panaderos	1	-	-	(1569) María González
Pasteleros	10	2	-	(1559) Gonzalo de Soria
Pescadores	26	34	-	(1557) Francisco Pérez
Tenderos	9	5	2	(1557) Francisco Álvarez
Taberneros	8	2	2	(1546) Álvaro Díaz

FIGURA III



BIBLIOGRAFÍA

- BATAILLÓN; MARCEL. *La Isla de La Palma en 1561*. Estampas Canarias. Juan Méndez Nieto. La Laguna. 1987.
- CARRILLO KÁBANA; MARIA y EFRAIN MATAS SOCA. *Relación de los Documentos más Antiguos del Archivo Municipal de Santa Cruz de La Palma*. Revista de Historia 1947. nº 78, pg. 35.
- FERNÁNDEZ GARCÍA; ALBERTO JOSÉ. *La Quinta Verde*. El Día. 21/ 03/ 1982.
— *Apuntes Biográficos: San Sebastián*. D. Avisos, 26, 27 y 29 de abril de 1968.
- FRAGA GONZÁLEZ; CARMEN. *Diccionario de Ensambladores y Carpinteros de lo Blanco*. A.N.A., 1993.
- FRUTUOSO; GASPAR *Saudades da Terra*. La Laguna. 1964.

GALVÁN AFONSO; DELFINA. *Protocolos de Bernardino Justiniano (1526 - 1527)*. Fontes Rerum Canariarum. XXIX, T II.

GARRIDO ABOLAFIA; MANUEL. *Los Esclavos Bautizados en Santa Cruz de La Palma. Siglo XVI*. Santa Cruz de La Palma. 1993.

— *Puntallana. Historia de un pueblo agrícola*. Ayuntamiento de Puntallana. 2002.

HERNÁNDEZ MARTÍN; LUIS AGUSTÍN. *Protocolos de Domingo Pérez, escribano público de La Palma (1546-1553)*. CajaCanarias, Santa Cruz de La Palma. 1999.

— *Protocolos de Domingo Pérez, escribano público de La Palma (1554-1556)*. CajaCanarias, Santa Cruz de La Palma. 2000.

— *Protocolos de Domingo Pérez, escribano público de La Palma (1557-1558)*. CajaCanarias, Santa Cruz de La Palma. 2003.

LOBO CABRERA; MANUEL. *El Trabajo Asalariado en Gran Canaria. 1522-1536*. Rev. El Museo Canario. 1975-1976.

— *La Palma y El Mar. Siglo XVI*. I Encuentro de Geografía, Historia y Arte. Tomo IV. S/C de La Palma. 1993, pp 131-147.

— *El Mundo del Mar en Gran Canaria*. Anuario de Estudios Atlántico, nº 26. 1980.

— *Protocolos de Alonso Gutiérrez. (1520-1521)*. Fontes Rerum Canariarum.

— *Construcciones y Reparaciones Navales en Canarias en los Siglos XVI y XVII*. Anuario de Estudios Atlántico, nº 31 1985.

LORENZO RODRÍGUEZ; JUAN BAUTISTA. *Noticias para la isla de La Palma*. T. I Fontes Rerum Canariarum XIX 1987.

— *Noticias para la isla de La Palma*. T. II Instituto de Estudios Canarios 1997.

— *Noticias para la isla de La Palma*. T. III Cabildo Insular de La Palma 2000.

MARTÍNEZ GALINDO; PEDRO. *Protocolos de Rodrigo Fernández. (1520-1526)*. Fontes Rerum Canariarum. XXVI. T.I, Instituto de Estudios Canarios, 1988.

MARTÍNEZ SANTOS; EDUARDO. *La Isla de La Palma en el XVI*. Edit. La Palma. 1991.

MORALES PADRÓN; FRANCISCO. *Ordenanzas del Concejo de Gran Canaria. 1531*. Cabildo Insular de Gran Canaria. 1974.

NADAL; JORDI. *La Población Española. (XVI al XX)*. Edit. Ariel.

PÉREZ GARCÍA; JAIME. Conferencia leída el 2 de junio de 1993, con ocasión de la presentación de la exposición «Apuntes de un Ocaso». S/C de La Palma. En <http://www.odalsi.com/usuarios/libros/digital/jaime/apuntocaso.htm>

— Intervención realizada con motivo del acto de presentación del libro «La Bajada de La Virgen de Las Nieves. 1756» Ayuntamiento de Santa Cruz de La Palma. 1989. En <http://www.odalsi.com/usuarios/libros/digital/jaime/presentacionBvirgen01.htm>

— *Fastos Biográficos de La Palma*. (3 tomos) Caja-Canarias, Santa Cruz de Tenerife. 1985-1990-1998.

— *Casas y familias e una ciudad histórica: La call real de Santa Cruz de La Palma*. Cabildo Insular de La Palma. Colegio de Arquitectos. S/C de La Palma. 1995.

- PÉREZ SAAVEDRA; FRANCISCO. *Las Relaciones de Trabajo Durante el Siglo XVI*. Anuario de Estudios Atlántico, nº 29, 1983.
- PÉREZ SÁNCHEZ; ANA. *Los Hornos de Teja*, en «Homenaje a José Pérez Vidal». La Laguna. 1993.
- PÉREZ VIDAL; JOSÉ. *De la Medicina Galénica a la Popular*. Revista de Dialectología. XXXV.
— *Las Conservas Almibaradas de las Canarias y Azores*. Inst. Hist da Illa Terceira, nº 14. pp 17-23, 1950.
- RIVERO SUAREZ; BENEDICTA. *Artesanía y Oficios. Historia de Canarias*. Diario de Avisos, pg 377.
- RUMEU DE ARMAS; ANTONIO. *Canarias y el Atlántico*. T.II, Primera Parte. Edit. Goya. 1991.
- RODRÍGUEZ GALINDO; AURINA. *Catálogo y Extractos de la Inquisición en Canarias*. Tomos I, II, y III. El Museo Canario. 1966-1979.
- SÁNCHEZ; FRANCISCO JAVIER. *El Tejar*. Rev. Universidad y Etnología. Aula Castilla y León. 1987.
- SANTANA PÉREZ; GERMAN. *El Comercio Palmero a Través del Escribano Alvarez de Silva*. Primer Encuentro de Geografía, Historia y Prehistoria. Tomo IV. S/C de La Palma. 1993.
- SERRA RAFOR; ELÍAS. *Acuerdos del Cabildo de Tenerife*. Tomo IV, 1518-1525.
- TORRES SANTANA; ELISA. *La Palma y los Mercados Americanos en el Quinientos*. Primer Encuentro de Geografía, Historia y Prehistoria. Tomo IV. S/C de La Palma. 1983
- VESALIUS; ANDREAS. *De Humani Corporis Fabrica Libri*. Septm. Basileae (Exofficina Ioannis Oporini. 1543) en «Libro de La Anatomía del Hombre». Bernardino Montaña de Monserrate. Colección Primeras Ediciones. Ministerio de Educación y Ciencia. 1973.
- VIERA Y CLAVIJO. *Historia de Canarias*. Goya ediciones. Santa Cruz de La Palma. 1950
- VIÑA BRITO; ANA y EDUARDO AZNAR VALLEJO. *Las Ordenanzas del Concejo de La Palma*. V Centenario de la fundación de la ciudad de Santa Cruz de La Palma. Ayuntamiento de S/C de La Palma. 1993.

ABREVIATURAS

- | | |
|---|---|
| A.M.L.P. <i>Archivo Municipal de Santa Cruz de La Palma</i> . | A.I/L.V.M. <i>Archivo Insular. Lugo Viña y Massieu</i> . |
| A.A.J.F.G. <i>Archivo Alberto José Fernández García</i> . | A.P.P. <i>Archivo Parroquial de la Iglesia de San Juan. Puntallana</i> . |
| A.J.P.G. <i>Archivo Jaime Pérez García</i> . | A.P.S.P. <i>Archivo Parroquial de la Iglesia de El Salvador. Santa Cruz de La Palma</i> . |
| A.I/.P.N.P. <i>Archivo Insular. Protocolos Notariales. Santa Cruz de La Palma</i> . | B.C. <i>Biblioteca Cervantes. Sociedad La Cosmológica</i> . |